MENU EMPRESAS Nº 1

Entradas a compartir

Cecina de león aderezada con nuestro aceite de oliva virgen extra y almendras fritas
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Torreznos de Soria con caramelo líquido de naranja
Langostinos en tempura con salsa teriyaki

PLATO PRINCIPAL (a elegir en el momento)

Entraña de novillo al carbón con patata asada
Ó
Salmón al horno con demi-glace de frutos rojos

Postre:
Corazón de Chocolate con helado de Frambuesa

Bebidas incluidas: Agua Mineral, refrescos, cerveza, Vino blanco y Vino tinto.
Las bebidas que se consuman antes o después se cobrarán aparte

Café e Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 57€ IVA INCLUIDO

MENU EMPRESAS Nº 2

Entradas a compartir

Jamón ibérico selección reserva familia Julian Martín
Ensalada de tomate con perlas de pesto
Croquetas melosas de jamón ibérico
Torreznos de Soria con caramelo líquido de naranja

PLATO PRINCIPAL (a elegir en el momento)

Lomo bajo de vaca madurada (250gr) con pimientos de piquillo y patatas
Ó
Atún rojo a la brasa sobre salmorejo y pack choi

Postre:
Corazón de Chocolate con helado de Frambuesa

Bebidas incluidas: Agua Mineral, refrescos, cerveza, Vino blanco y Vino tinto.
Las bebidas que se consuman antes o después de cobrarán aparte

Café e Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 60€ IVA INCLUIDO

MENU EMPRESAS Nº 3

Entradas a compartir

Jamón ibérico de bellota Julián Martín
Tabla de quesos nacionales con regañás de Don Pelayo
Alcachofas a la brasa con sal maldon
Torreznos de Soria con caramelo líquido de naranja

PLATO PRINCIPAL (a elegir en el momento)

Lomo bajo de vaca madurada (250gr) con pimientos de piquillo y patatas
Ó
Lomo de rodaballo con arroz a banda y alioli de carabinero

Postre:
Corazón de Chocolate con helado de Frambuesa
ó
Torrija Brioche con crema de naranja y helado de Mandarina

Bebidas incluidas: Agua Mineral, refrescos, cerveza, Vino blanco y Vino tinto.
Las bebidas que se consuman antes o después de cobrarán aparte

Café e Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 65€ IVA INCLUIDO

PRECIOS VALIDOS HASTA EL 31 DE OCTUBRE 2022

SERVICIOS OPCIONALES

Combinados: desde 10€

Combinados Premium: 12-14-16-18€

Precio de Combinados por Botella: desde 100€ hasta 160€

Barra Libre mínimo 2 horas.

Barra Libre Básica: Incluye Dyc 8, Brugal, White Label, Santa Teresa, Roku, Bombay Sapphire, Vodka Belenkaya, Tequilla 1800. Incluye Agua Mineral y Refrescos. **26€/por persona 2 horas. La hora adicional será de 16€**

Barra Libre Premium: Incluye a parte de las bebidas indicada en la Barra Libre Básica, The Glennrothes, Toki Suntori, Gin Mare, Larios Rose, Grey Goose, Brugal 1888, Santa Teresa 1796 .Incluye Agua Mineral y Refrescos**. 30€/por persona**. **La hora adicional será de 19€.**

Consultar nuestra carta de coctelería.

LOS PRECIOS INCLUYEN 10%DEL IVA CORRESPONDIENTE

INFORMACION SOBRE LOS MENUS

Las raciones de los entrantes son una para cada 4 personas.
Los menús no son fijos podemos hacer cambios entre los platos que indicamos.
El menú incluye las bebidas desde el inicio de la comida/cena (entrantes) hasta el fin de la misma (postre)
Las Bebidas están incluidas durante el almuerzo: Agua, refrescos, cerveza, Vino Blanco y Vino Tinto. **(Una botella cada 3 personas)**
Las bebidas que se sirvan antes o después del almuerzo/cena siempre se cobrarán aparte.
Consulte opciones de Bebidas de Bienvenida con el Dpto de Eventos

Los menús especiales de alergias alimentarias, celiacos, vegetarianos se tienen que comunicar por escrito como mínimo una semana antes del evento, si no se comunica previamente no habrá cambios por esta circunstancia el día del evento.
Los platos del menú son susceptibles de ser sustituidos por otros de iguales o mejores características según necesidades del restaurante

CONFIRMACION EVENTO

Devolución firmada de las condiciones de contratación

Datos Cliente:

Razón social

o Nombre y Apellidos

Cif/Nif

Dirección completa

Firma:

Fecha:

CONDICIONES DE CONTRATACION

La reserva se formalizará una vez se realice el pago de la señal con un importe de 250€

Un mes antes de la celebración: Elección del menú y pago 50 % del precio del menú seleccionado por número de invitados.

Una semana antes de la celebración: Número final de invitados y pago restante.
Una vez realizado el pago final no se realizará ninguna devolución si no asiste algún invitado, si por el contrario se añade algún comensal más se abonará ese mismo día en el restaurante.

Para reservas de eventos con una fecha de contratación inferior a un mes se realizarán dos pagos

En el caso de no realizarse el último pago dentro del plazo establecido, se entenderá que la celebración se cancela y generará los consiguientes gastos establecidos en nuestra política de cancelaciones.

El Jardin de Alma, se reserva el derecho de modificar contenidos de los mismos en caso de que posibles alteraciones en los precios de mercado así lo hicieran necesario.

Debido a los problemas de abastecimiento existentes en la actualidad. El Jardin de Alma puede verse obligado a sustituir marcas de determinados artículos por otras de similar categoría, aceptando el CLIENTE expresamente esta circunstancia.

DUBES & MARCEN S.L: ES85 2100 8651310200115291

Indicar en el concepto Nombre de la persona/empresa y fecha de la celebración y enviar vía mail el justificante del pago

La adjudicación de las mesas en el espacio seleccionado es de exclusiva competencia del restaurante.

En las celebraciones siempre se reserva una zona cubierta por la climatología. Si el cliente decide reservar en una zona exterior, el restaurante no podrá garantizar la realización del evento en el interior.

El coctel aperitivo de los menús se servirá en la terraza de coctelería siempre que el tiempo acompañe sino se servirá en mesa en el espacio elegido para la celebración.

Horario del restaurante de **13 hrs a 01.00 hrs.**

.

El horario de la finalización del evento será a las 18.00 hrs. Si es en horario de Comida, para ampliar horario consultar con el Dpto de eventos.
La hora de finalización del evento para servicios de cenas será a la 01.00 hrs.

No admitimos servicios externos de comida (TARTAS) ni bebidas que no sean proveedores del restaurante.

Los precios llevan el 10%Iva Incluido.

POLITICA DE CANCELACION

Se facturará el número de comensales que se contrate 7 días antes, en el caso de que el número de asistentes reales sea superior, se cobrará la diferencia.

En el caso de anulación tres meses antes de la celebración no se devolverá la señal.

Dentro del mes de la celebración habrá un 20% de gastos de cancelación. Si esta se produce de los 10 días anteriores al evento, los gastos ascenderán al 50% del precio del menú seleccionado y sólo si la cancelación se produjera en los 3 días previos a la fecha de celebración, los gastos serán del 100%