

Menú boda

Copa de cava de bienvenida

Pan de Coca con Jamón ibérico

Bombón de foie con cebolla al Pedro Ximénez

Vasito de patata brava con Pimentón de la Vera

Croquetas caseras de pollo de corral

Coca de escalivada de verduras con queso de cabra gratinado

Delicias de brie con dulce de mango

Calamares de playa a la andaluza con mayonesa de lima

Gyozas de langostinos con salsa sweet chilli

Ribs de cerdo a baja temperatura al Bourbon

Brochetas caprese: tomate y mozzarella

1er plato

Sopa fría de temporada

2n plato a escoger

Paletilla de cordero asado al Oporto con patatas

Morro de bacalao confitado con ceps y tomate seco

Surtido de lionesas: crema, chocolate y nata

Copa de cava

Barra de refrescos, cerveza, vinos de la casa, vermouths
y agua mineral

110,00€ por persona

— IVA incluido —

Condiciones de pago

La reserva del espacio se hará efectiva en el momento de abonar una paga y señal del 20% de la cantidad presupuestada.

Se realizará un segundo pago el día de la degustación del menú (a concretar un día entre semana y aconsejable 3 meses antes de la boda) del 50% del presupuesto o, en caso de que no sea una boda, un mes antes de la celebración. Diez días antes de la celebración se realizará el pago de la cantidad restante. Si hay extras, se cobrarán el mismo día de la boda.

CUENTA BANCARIA EL MIRADOR DE CAN CASES:

ES06 0081 0001 1500 0242 4344

CONCEPTO

NOMBRE, APELLIDO Y FECHA DE LA RESERVA

Los precios incluyen el IVA, que es de un 10%.

El número de comensales sólo podrá variar un 15% menos, del número inicial al cerrar la reserva. Si la variación es superior al 15%, se cobrará el 50% del precio del menú seleccionado por comensal que falte.

Es necesario confirmar el número de comensales definitivo con una antelación de 10 días. Se facturará en base a los comensales confirmados 10 días antes.

En caso de anulación, las cantidades de dinero entregadas no se devolverán. Si la celebración se aplaza por causas de fuerza mayor, quedará a cuenta por la nueva fecha, si no son causas de fuerza mayor, se aplicará un 10% de recargo a la nueva fecha.

- Los horarios serán: mediodía de 12h a 18h (hora máxima de salida) y tarde: de 19h a 1h (hora máxima de salida).
- Se podrá modificar tanto el horario de entrada como el de salida, pactando con el responsable del evento esta modificación y aplicando el coste correspondiente, siempre que haya disponibilidad de sala.
- La empresa se reserva el derecho de variar la sala de celebración por causas de fuerza mayor o por variación del número de comensales.
- El cliente se hace responsable de cualquier desperfecto, rotura o cualquier otro daño que por razones ajenas al restaurante se produzcan en el propio espacio donde se celebra el evento
- El Mirador de Can Cases no se hace responsable de la pérdida de objetos de valor material por parte del cliente dentro de las dependencias de nuestro restaurante.
- La empresa dispone de un seguro de responsabilidad civil que cubre todas las instalaciones con excepción del PARKING.
- La contratación del evento en nuestro restaurante, implica la aceptación de estas condiciones.