

ENE LDO

— VENUES & CATERING —





TRAYECTORIA

Eneldo es una empresa de catering especializada en la organización integral de eventos con más de 40 años en el sector de la restauración que cuenta con gran prestigio entre sus clientes, tanto entre particulares como empresas.

CALIDAD

Alta cocina en constante innovación, materias primas de excelente calidad, asesoramiento personalizado y un servicio impecable, adaptado a las necesidades específicas de cada cliente, logran el mejor resultado en eventos y celebraciones.

EVENTOS

Eventos de **empresa** con coffee breaks, cóctel, almuerzos, cenas...

Eventos y celebraciones **particulares**, bodas, bautizos, comuniones, aniversarios, cumpleaños...

DESAYUNOS

CAFÉ

Café, descafeinado e infusiones, leche entera y semidesnatada y bebidas de soja y almendra. Zumo de naranja natural y agua Km0 y con gas.

Surtido de pastas.

Precio por persona: 9,50 Euros

**** Deberá cumplir los dos siguientes requisitos:
Acompañado de otro servicio de coffee break o
para un mínimo de 100 personas**

COFFEE-BREAK

Café, descafeinado e infusiones, leche entera y semidesnatada y bebidas de soja y almendra. zumo de naranja natural y agua Km0 y con gas.

*Mini croissant de mantequilla
Bizcocho de limón*

Precio por persona: 12,00 Euros



ENELDO
— VENUES & CATERING —

BREAK DULCE SALADO

Café, descafeinado e infusiones, leche entera y semidesnatada y bebidas de soja y almendra. Zumo de naranja natural y agua Km0 y con gas.

Mini croissant mantequilla

Mini napolitana de choco

Mini sandwich mixto

Brioche de jamón ibérico con tumaca

Precio por persona: 17,00 Euros

DESAYUNO ECO SOSTENIBLE

Café, descafeinado e infusiones. Bebidas de almendra y soja. Zumo de naranja natural, agua Km0 y con gas.

Tosta de aguacate con granada, sándwich vegetal, yogurt de soja con muesly y pasas, bizcocho de limón con crema de mango y melocotón y brocheta de fruta

Precio por persona: 21,00 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



REFUERZOS DESAYUNOS

SMOOTHIES:

*Naranja zanahoria, y jengibre
Pepino, manzana, eneldo y espinacas
Fresas y frutos del bosque
Zanahoria, manzana y limón
Melón y menta*

Precio por persona y variedad: 6,25 Euros

Brochetas de frutas de temporada

Precio por persona: 2,50 Euros

Churros y porras con chocolate

Precio por persona: 5,00.-Euros

*Referencias dulces: (mini muffins, trenzas,
bizcocho sabores)*

Precio por persona: 3,20.-Euros



ENELDO
— VENUES & CATERING —

*Jamón ibérico de bellota D.O. Navalpedroches
con pan, tomate con aceite de oliva*

Precio por persona: 14,00 Euros

Surtido de tramazzinos variados

Precio por persona: 3,20 Euros

Mini panecillo de ibéricos variados

Precio por persona: 3,20 Euros

*Tostadas de pan blanco e integral con tomate,
aceite de oliva virgen extra, paleta ibérica bellota
y/o pavo*

Precio por persona: 6,00 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



VINO ESPAÑOL

CRIANZA

Mini Creppes de Caviar

Tabla de Ibéricos con Picos de Aceite de Oliva

*Dado de salmón ahumado con salsa de
eneldo*

Bocatin de Roastbeef con crema de trufa

Dados de totilla española con ali oli suave

Vino Tinto Crianza (Rioja),

Vino Blanco Rueda (Verdejo)

Agua KMO, cervezas y refrescos

Precio por persona: 31,00.-Euros



ENELDO
— VENUES & CATERING —

RESERVA

Mini Creppes de pollo al curry

Tabla de Ibéricos con Picos de Aceite de Oliva

Dado de salmón ahumado con salsa de eneldo

Bocatin de Roastbeef con crema de trufa

Mini Cubos de tortilla con Alioli suave

*Bocaditos de empanada de atún con suave
pimiento*

Vino Tinto Crianza (Rioja),

Vino Blanco Rueda (Verdejo)

Agua Km0, cervezas y refrescos

Precio por persona: 36,00.-Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



CÓCTEL 1

FRIOS

Pepitas de parmesano con polvo de oro

Coca de escalibada con semillas de chía

Ceviche de corvina con mango y aguacate

*Cecina de León macerada en aceite de tomillo con
almendras marconas*

Dado de salmón ahumado con salsa de eneldo

Tartaleta de brandada de bacalao y tapenade

CALIENTES

*Saquito de berenjena con queso de cabra y cebolla
caramelizada*

Brocheta de pollo al curry con cereales

Samosa vegetariana al curry

Langostino crujiente en panko con mahonesa de lima



ENELDO
— VENUES & CATERING —

REPOSTERIA

Brownie de chocolate con nueces

Mini cheese cake

BODEGA

Vino Tinto Crianza (Rioja),

Vino Blanco Rueda (Verdejo)

Agua Km0, cervezas y refrescos

Precio por persona: 52,50.-Euros

Café tras el cóctel

Precio por persona: 3,00 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



CÓCTEL 2

FRIOS

Jamón ibérico de bellota 100 % D.O. Extremadura

Blody Mary con Gilda de berberecho

Steak tartar clásico de ternera gallega

*Bombón de foie con confitura de higos al oporto sobre
hojaldre crujiente*

Tataki de atún con tamary y remolacha

Redondo de brie con mebrillo y nuez

CALIENTES

Croquetas de chipirón en su tinta

Taco de cochinita pibil con encurtidos

Langostino de pan de albahaca

Brick relleno de ave carbonara

Mini Burger de ternera con cebolla caramelizada



ENELDO
— VENUES & CATERING —

REFUERZO

Risotto negro de sepia y trigueros

REPOSTERIA

Mini finguer de mango y pasión

Brownie de nueces de Macadamia y chocolate
Cheesecake con frutos rojos

BODEGA

Vino Tinto Crianza (Rioja),
Vino Blanco Rueda (Verdejo)
Agua Km0, cervezas y refrescos

Precio por persona: 59,00.-Euros

Café tras el cóctel
Precio por persona: 3 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



CÓCTEL 3

FRIOS

Jamón ibérico de bellota 100 % D.O. Extremadura

*Cecina de León macerada en aceite de tomillo con
almendras marconas*

Dado de salmón ahumado con salsa de eneldo

Steak tartar clásico de ternera gallega

Ceviche de corvina con mango y aguacate

Chupito de maíz con foie y pistacho

Pepitas de parmesano con polvo de oro

CALIENTES

Quesadillas de pollo de corral con chupito de margarita

Brick de chistorra con miel de caña

Taco de cochinita pibil con guacamole y crema agria

*Saquito de berenjena con queso de cabra y cebolla
caramelizada*

Brocheta de pollo al curry con cereales

Croquetas de jamón

Mini Burger de ternera con cebolla caramelizada



ENELDO

— VENUES & CATERING —

REFUERZO

*Cazuelita de rabo de toro con dados de
patatas fritas*

REPOSTERIA

Mini finguier de mango y pasión

Brownie de nueces de Macadamia y chocolate

Cheesecake con frutos rojos

BODEGA

Vino Tinto Crianza (Rioja),

Vino Blanco Rueda (Verdejo)

Agua Km0, cervezas y refrescos

Precio por persona: 67,50.-Euros

Café tras el cóctel

Precio por persona: 3 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



CÓCTEL VEGANO

FRIOS

Vasito de gazpacho transparente de tomate de buey (primavera/verano) o crema de calabaza con wasabi al aroma de jengibre (otoño/Invierno)

Cono de aguacate y tomate de temporada con semillas de chía

Samosa vegetal de patata, cebolla, guisante y zanahoria con curry

Falafel de garbanzos y espinacas

CALIENTES

*Pakorras veganas con salsa de yogurt
Tempura tradicional de verduras de temporada con salsa romesco*

*Patata violeta confitada con salsa brava
Croquetas de calabacín y queso vegano
Hamburguesa mediana vegana de lentejas*



ENELDO
— VENUES & CATERING —

REPOSTERIA

Brocheta de melón de colores
Brownie de chocolate con harina Yolanda (harina para cocinar sin huevo) y leche de soja
Red velvet vegano
Tarta de queso cremoso tofu con leche de soja

BODEGA

*Vino Tinto Crianza (Rioja),
Vino Blanco Rueda (Verdejo)
Agua Km0, cervezas y refrescos*

Precio por persona: 62,50.-Euros

* Este servicio no sustituye una comida/cena

*Café tras el cóctel
Precio por persona: 3,00 Euros*

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



COMPLEMENTOS CÓCTEL

Barra Libre Primeras Marcas

1ª hora: Precio por persona 15,00 Euros

2ª hora: Precio por persona 13,00 Euros

3ª hora : Precio por persona 11,00 Euros

4ª hora y más Precio por persona 10,00 Euros

Barra de gin tonic premium

Precio por persona y hora: 11,00 Euros

Barra de cocktail, mojitos y caipiriñas

Precio por persona y hora: 10,00 Euros

Degustación de ostras

Precio por persona: 9,00 Euros

Champagne Möet & Chandon

Precio por persona 25,00 Euros

(Consultar condiciones especiales)

Cortador con jamón ibérico: 700,00.-Euros

Sólo cortador: 240,00.-Euros



ENELDO

— VENUES & CATERING —

Buffet Tex Mex

Nachos, ensalada de col roja, frijoles, maíz y pimientos, burritos de ternera, pollo y verduras, con salsas de guacamole, chile, mexicana, verde y roja.

Precio por persona: 10,00 Euros

Buffet japonés

Makis variados, niguiris, sashimi y california
acompañados de soja, jengibre y wasabi.

Precio por persona: 12,00.-Euros

Buffet de Ceviches Peruanos

Precio por persona: 11,00 Euros

Carrito de perritos calientes y hamburguesas

Patatas asadas y conos de patatas fritas con salsas.

Precio por persona: 12,00 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



COMPLEMENTOS CÓCTEL

Bodegón de quesos artesanos

Manchego, Mahón, Idiazábal, Gouda, Brie y Emmental acompañado de frutos secos y surtido de panes selectos.

Precio por persona: 9,00 Euros

Buffet de ibéricos

Jamón, lomo, chorizo, salchichón y fuet ibérico con surtido de panes y tumaca.

Precio por persona: 12,50Euros

Buffet de arroces (a elegir 2):

Arroz con verduras

Fideua de boletus

Arroz de rabo de toro

Fideua o arroz de gambas y sepia

Precio por persona: 12,50 Euros

Pulpeiro:

Pulpo preparado en el momento al puro estilo gallego.

Precio por persona: 11,50 Euros



ENELDO
— VENUES & CATERING —

Estación de anchoas

con tomate raf, caviar de aceite de oliva

y crujiente de pan

Precio por persona: 15,00 Euros

Disponemos también de

MENÚS KOSHER Y HALAL

MENÚS PARA INTOLERANCIAS

MENÚS VEGANOS

(consultar propuestas y tarifas)

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZO EJECUTIVO

ENTRADAS (a elegir 1)

Ensalada de langostino en escabeche suave de cebolla y zanahoria

Lasagna de rabo de toro con cremoso de puerro y lascas de parmesano

Ensalada de judías verdes con tomate, habitas y daditos de jamón

Crema de espárragos trigueros con vieiras y huevas de tobiko

Milhojas de portovelo y boletus con verduritas

Ensalada de canónigos con foie y pasta filo

Corazones de alcachofas rellenos de verduritas y crema de parmesano



ENELDO
— VENUES & CATERING —

PRINCIPALES (a elegir 1)

Pintada rellena de con salsa de uvas y base de patatas

Meloso de Ternera con puré de boniato y wok de verduras

Salmón al horno con salsa de cítricos y atadillo de verduras

Suprema de pullarda con salsa de vermouth blanco y tagliatelle de verduras

Merluza de pincho con salsa fina de jerez y cama de espinacas salteadas y tomates cherrys

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZO EJECUTIVO

POSTRES (a elegir 1)

Cheesecake con frutos rojos

Brownie con nueces de Macadamia y chocolate

Tarta fina de manzana

Macedonia de fruta de temporada con zumo de naranja

BODEGA

Vino blanco Señorío Real D.O. Verdejo

Vino tinto Lizcano D.O. Rioja

Almuerzo ejecutivo

Precio por persona: 81,00 Euros



ENELDO
— VENUES & CATERING —

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

APERITIVOS FRÍOS (a elegir)

Vasito de gazpacho de tomates amarillos y rojos (Primavera/Verano) o Crema de Boletus y queso Idiazábal (Otoño/Invierno).

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Navaldpedroche con picos al aceite de oliva.

Dúo de jamón y Lomo Ibérico que D.O. Navaldpedroche con picos al aceite de oliva.

Bombón de foie con confitura de higos al oporto sobre pan de pasas.

Tabla de quesos curados de trufa y de romero. Dado de salmón ahumado con salsa dulce de Eneldo.

Steak tartar en pan de gambas.

Tataki de atún con crujiente de sésamo "Black & White".

Sushis y makis con soja, jengibre y wasabi. Cono de aguacate y tomate de temporada con semillas de chía.

Gilda con anchoa del Cantábrico.

Tartar de atún rojo marinado en kimchee y remolacha



APERITIVOS CALIENTES (a elegir)

Mini croqueta de bechamel fina de Jamón ibérico y de puerros

Croqueta de Chipirón con alga wakame

Tempura tradicional de verduras de temporada con salsa romesco

Pan de Pita relleno de Ibéricos con mayonesa de yogurt

Mini pan bao negro con chipirones y mayonesa de kimchee

Mini Rollito de Setas y Salsa Teriyaki

Crujiente de gambón con mayonesa de cítricos

Brocheta de solomillo de buey marinada en whisky con mojo rojo

Mini hamburguesa de ternera con queso gouda y cebolla confitada

Mini hamburguesa vegetariana de lentejas y salsa picante

Samosa vegetal de patata, cebolla, guisante y zanahoria con curry

Mini Quesadilla de pollo de corral con pimientos y queso emmental acompañadas de margaritas

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

ENTRADAS (a elegir 1)

Salmorejo cordobés con cecina de León y huevo hilado

Ajoblanco con ragout de almendras y uvas

Crema de calabaza con perlas de mozzarella

Crema de boletus con ravioli de merluza y gambas

Crema de maíz con dados de foie y cecina de León en texturas Raviolis de txangurro con salsa de chantarelas y huevas de pez volador

Carpaccio de presa ibérica con compota de manzana y aceite de rúcula

Burrata de Murgia con tomate y aceto balsámico

Ensalada de caprese con pesto y olivas negras

Gazpacho de cerezas con tatin de queso de cabra y almendras laminadas

Crema de espárragos blancos con vieira asada y aceite de cebollino



ENELDO
— VENUES & CATERING —

Ensalada de queso de cabra y frutos secos con vinagreta de frambuesa

Ensalada de jamón de pato y foie con vinagreta de moras

Milhojas de foie y manzana caramelizada con pan de especias Espárragos blancos y verdes con crema de guisantes y aceite de albahaca

*Alcachofas con cigalas y velouté de coliflor**

Ravioli de txangurro con salsa de chantarelas

Lasagna de rabo de toro

Timbal de salmón ahumado con escarola y berenjena confitada

Ensalada de habitas baby con espinacas salteadas y lascas de jamón ibérico

Saquito de merluza y verduritas con salsa crevisse

Raviolones de foie y boletus con crema de parma y trufa

() Suplemento en entradas.*

Precio por persona de 2,00 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

PRINCIPALES PESCADOS (a elegir 1)

Lomo de merluza con gambas al azafrán

*Suprema de salmón confitado con trigueros
y confitura de tomate al eneldo*

*Lubina al horno con verduritas y patata nueva**

*Tataki de atún con ensalada de algas y aceite de
sésamo*

*Lomo de dorada con crudités de tirabeques y salsa de
puerros ahumados*

Corvina a la parrilla con piperrada y ajada

Bacalao confitado con almejas y boletus

Colita de rape en suquet

() Suplemento en pescados y carnes*

Precio por persona: 3,00 Euros

ENELDO
— VENUES & CATERING —



Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

PRINCIPALES CARNES (a elegir 1)

Pluma ibérica con pisto y patatas camperas

Carrillera de ibérico glaseada con verduritas de temporada y parmentier de patata trufada

Presa ibérica confitada al ajo negro y tomatitos baby salteados

Jarrete de ternera braseado con parmentier de patata violeta y zanahorias baby glaseadas

*Cochinillo asado a baja temperatura, tomillo limonero y patatas a lo pobre**

*Pierna de cordero confitada con yemas de trigueros y papas arrugas**

Estofado de rabo de buey sobre parmentier de patata trufada y boletus



PRINCIPALES CARNES(a elegir 1)

Costilla de ternera a baja temperatura y cremoso de apio-nabo

Solomillo ibérico con crema de queso azul, crema de zanahoria y calabacín

Escalopes de pechuga de pularda con salsa de vino dulce y puré de albaricoques y canela

Taco de cordero con patatas asadas a la sal y tirabeques

Confit de pato con ciruelas, orejones en salsa de miel y meloso de calabaza

Meloso de ternera con canela y enebro, patata parisien y dados de calabaza

*Solomillo a la parrilla con verduritas al wok y salsa de vino**

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



() Suplemento en pescados y carnes*

Precio por persona: 3,00 Euros

ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

POSTRES (a elegir 1)

Brownie de chocolate y coulis de crema inglesa

Milhojas de crema de vainilla y nata

Ensalada de frutas de temporada

Biscuit praliné con cremoso de avellana

Milhojas de chocolate y brownie

Tarta tatin de manzana

*Tarta árabe (mínimo 8 personas)**

Café cápsulas e infusiones y mignardises

*Cerveza con y sin alcohol, refrescos
y agua Km0 y con gas*

() Suplemento en postre*

Precio por persona: 2,00 Euros



ENELDO
— VENUES & CATERING —

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ALMUERZOS Y CENAS DE GALA

Almuerzo / cena:

Precio por persona 87,50 Euros

*Con 3 aperitivos fríos y 3 calientes
Extra por persona 19,00 Euros*

*Con 5 aperitivos fríos y 5 calientes
Extra por persona 25,00 Euros*

Bodega Vino blanco Cucamonas D.O. Verdejo

Vino tinto Viña Pomal Crianza D.O. Rioja



Almuerzo/cena Premium:

*Platos marcados con
asteriscos por aumento de precio incluidos*
Precio por persona 95,00 Euros

*Con 3 aperitivos fríos y 3 calientes (30 min):
Extra por persona 19,00 Euros*

*Con 5 aperitivos fríos y 5 calientes (45 min):
Extra por persona 25,00 Euros*

*Bodega Vino blanco Señorío Real D.O. Verdejo
Vino tinto Cune Reserva D.O. Rioja
Cava brut Visiega*

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



BUFFET

FUENTES DE ENSALADA (a elegir 2)

*Ensalada de queso de cabra con frutos secos
y vinagreta de frambuesas*

Ensalada de bonito en escabeche con aceite de balsámico

Ensalada caprese con pesto y olivas negras

Ensalada de patatas, encurtidos y atún

Ensalada César con pollo crujiente

Ensalada waldorf

Ensalada de quinoa tricolor con salsa de anacardos

CREMAS DE TEMPORADA (a elegir 2)

Gazpacho con guarnición

Crema de melón con jamón ibérico

Vichyssoise con crutons

Salmorejo con polvo de lomo ibérico

Crema de espárragos y queso feta

Sopa de calabaza al jengibre

Crema de calabacín con mozzarella

Crema de marisco con quenelle de langostinos

Ramen con verduritas y setas

Sopa de melón al cava y esencia de menta



ENELDO
— VENUES & CATERING —

APERITIVOS

Surtido de quesos artesanos con crackers y grissinis

Surtido de ibéricos con picos de jerez

ARROCES Y FIDEUA (a elegir 1)

Arroz con verduras

Fideua de boletus

Arroz de confit de pato y espinacas

Fideua de gambas y sepia

Arroz negro con sepia y trigueros

PESCADOS (a elegir 1)

Merluza en salsa verde

Suquet de corvina

Salmón confitado con salsa de berros

Lomos de atún braseado con piperada

Merluza a la vizcaína

Bacalao con sanfaina

Dorado al vapor a la japonesa

Lubina plancha con aceite de ajetes

BUFFET

CARNES (a elegir 2)

Solomillo ibérico asado con salsa agridulce

*Suprema de pollo con almendras garrapiñadas y salsa
oportó*

Estofado de ternera al curry-thai

Confit de pato con ciruelas y salsa de moras

Caldereta de cordero con hinojo y curry rojo

Costilla de cerdo en salsa BBQ

Fardelillos de col y ave a la cazadora

GUARNICIONES (a elegir 1)

Patatas panaderas

Parrillada de verduras

Espárragos verdes a la plancha

Papas arrugas con mojo rojo

Puré de patatas gratinado con parmesano



ENELDO
— VENUES & CATERING —

POSTRES (a elegir 3)

Ensalada de frutas con zumo de naranja

Milhojas de dulce de leche y crema inglesa

Tarta Jamaica de limón sobre base crujiente

Tarta sacher de chocolate

Cheesecake con frutos rojos

Brownie con nueces de Macadamia y chocolate

BODEGA

Vino blanco Viña Mocén D.O. Verdejo

Vino tinto Cune Crianza D.O. Rioja

Cerveza con y sin alcohol, refrescos y

Agua Km0 y con gas

(Consultar otras referencias de la Bodega Eneldo)

Café e infusiones y mignardises

Precio por persona: 82,50 Euros

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



CONDICIONES GENERALES

INCLUIDO EN EL PRECIO

Menú y bebidas especificadas.

Menaje (cristalería y cubertería) y mobiliario.

Servicio de Camareros: (Para eventos de menos de 70 personas se facturarán 110,00€ por cada camarero y cocinero el servicio de 4 horas)

Duración

Desayunos: 45 minutos

Vino español: 45 minutos

Cocktails: 90 minutos

Almuerzos y cenas de Gala: 30 + 90 minutos

Almuerzo Ejecutivo: 90 minutos

Buffet: 90 minutos

Montaje y desmontaje del servicio de catering el mismo día del evento si Eneldo lo ve oportuno



ENELDO
— VENUES & CATERING —

NO INCLUIDO EN EL PRECIO

10% IVA en gastronomía

21% IVA en alquileres y servicios

Mobiliario para presentaciones corporativas

Mobiliario extra (solicitar presupuesto por tipo de evento)

Transporte (pvp a consultar según distancia)

El número de invitados será confirmado 7 días antes del evento.

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



CONDICIONES GENERALES

VALIDEZ:

Esta propuesta tiene una validez de 15 días. Cualquier cambio sobre el briefing inicial del evento podría suponer un cambio en el presupuesto.

LA FORMALIZACIÓN DE LA RESERVA

Se realiza con la transferencia del coste del alquiler del Espacio.

EL PAGO DEL IMPORTE TOTAL

Debe realizarse 10 días antes del inicio del evento.



ENELDO
— VENUES & CATERING —

EL MONTAJE

Se realizará en base al comienzo de cada servicio. Para montajes con antelación o en horario específico solicitar presupuesto.

EL DESMONTAJE

Se realizará al finalizar el Evento. En caso de tener que realizarse al día siguiente se cotizará aparte.

DURACIÓN DE CADA SERVICIO:

Eneldo Catering aplicará una cortesía de 15 minutos de adelanto o retraso en el comienzo de cada servicio. En caso de exceder los tiempos de comienzo o duración del servicio se aplicará un sobrecoste acorde al tipo de servicio y nº de personas.

Trabajamos con proveedores
con las siguientes certificaciones:



ENELDO

— VENUES & CATERING —

www.eneldo.es