



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

- La reserva se hará efectiva previo pago de **10 euros por persona** en concepto de señal, que se descontará del importe final el día del evento exceptuando los siguientes casos:
 - La anulación por parte del cliente supone la NO devolución de la señal. A no ser que sean por causas de fuerza mayor. Si aún así el cliente tiene que cancelar la reserva. Se podrá guardar el importe de la señal para utilizar en otra comida. Siempre bajo disponibilidad del restaurante e informando de ello. Exceptuando la temporada de Navidades y el cierre por vacaciones, tienen 6 meses para utilizarlo.
 - Por incumplimiento de las normas del recinto, así como daños materiales o faltas de respeto hacia nuestro personal, por parte del cliente o cualquiera de sus invitados.
- Cualquier queja o problema se intentará resolver siempre que se comunique en el momento a nuestro personal o a la gerencia del restaurante y poder solventarlo. No se admiten reclamaciones pasadas 24h del evento, pues no habrá forma de solucionarlo una vez pasado el evento.
- El importe total del evento será abonado como muy tarde al finalizar el mismo mediante **efectivo** o **tarjeta**. En caso de que el cliente desee abonarlo por **transferencia bancaria**, deberá hacer el ingreso 3 días antes del evento para tener constancia del pago el día del evento, así como enviar un justificante de pago al establecimiento vía *WhatsApp* (687340472) con el concepto de [*Nombre y fecha de la reserva*] para saber a quién pertenece el ingreso. Se pueden combinar los métodos de pago. (Abonar una parte de una forma y otra de otra).
- El fallo de un 30% de comensales o superior en grupos de más de 10 personas se penalizará con 10 euros por persona fallida.
- Cuando elijan el menú es importante notificar al establecimiento si alguno de los invitados no puede comer algunos alimentos por salud.



MENÚ COMUNIÓN Nº1

CÓCTEL DE BIENVENIDA (30 MIN.)

- Blinis de ensaladilla.
- Bombón de ave de corral al estilo *Thai*.
- Brioche de mantequilla relleno de gambas al ajillo.
- Vasitos de salmorejo cordobés.
- Mini burger de pollo con aliño de mostaza de *Dijon* y miel.
- Quesadillas de rabo de toro.

PRIMER PLATO

Hojaldre de merluza del Cantábrico al caldo corto de puerros.

SEGUNDO PLATO

Bombón de cordero lechal con patatas al romero.

POSTRE

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión.

BEBIDA:

Incluida desde el inicio del cóctel hasta que se sirve el postre:
agua mineral, cerveza, refrescos, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

85€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

(Leer y **traer firmado** las condiciones de contratación cuando elijan el menú)





MENÚ COMUNIÓN Nº2

CÓCTEL DE BIENVENIDA (30 MIN.)

- Blinis de ensaladilla.
- Bombón de ave de corral al estilo *Thai*.
- Brioche de mantequilla relleno de gambas al ajillo.
- Vasitos de salmorejo cordobés.
- Mini burger de pollo con aliño de mostaza de *Dijon* y miel.
- Quesadillas de rabo de toro.

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Asadillo de pimientos con ventresca de bonito.
- Croquetas de queso de cabra y manzana.
- Carpaccio de pulpo al pimentón de La Vera sobre crema de cangrejo.

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Presa ibérica de bellota con parmentier de patata.
- Bacalao sobre pil-pil de pimientos asado.

POSTRE

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión.

BEBIDA:

Incluida desde el inicio del cóctel hasta que se sirve el postre:
agua mineral, cerveza, refrescos, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

90€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

(Leer y **traer firmado** las condiciones de contratación cuando elijan el menú)



MENÚ COMUNIÓN N°3

CÓCTEL DE BIENVENIDA (30 MIN.)

- Blinis de ensaladilla.
- Bombón de ave de corral al estilo *Thai*.
- Brioche de mantequilla relleno de gambas al ajillo.
- Vasitos de salmorejo cordobés.
- Mini burger de pollo con aliño de mostaza de *Dijon* y miel.
- Quesadillas de rabo de toro.

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Tabla de queso manchego, lomo y jamón ibérico de bellota.
- Asadillo de pimientos con antxoas del Cantábrico
- Gamba blanca a la plancha.

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Solomillo de vaca a la parrilla.
- Bacalao sobre pil-pil de pimientos asados.

POSTRE

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión.

BEBIDA:

Incluida desde el inicio del cóctel hasta que se sirve el postre:
agua mineral, cerveza, refrescos, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

100€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

(Leer y **traer firmado** las condiciones de contratación cuando elijan el menú)

MENÚ COMUNIÓN Nº4



CÓCTEL DE BIENVENIDA (30 MIN.)

- Blinis de ensaladilla.
- Bombón de ave de corral al estilo *Thai*.
- Brioche de mantequilla relleno de gambas al ajillo.
- Vasitos de salmorejo cordobés.
- Mini burger de pollo con aliño de mostaza de *Dijon* y miel.
- Quesadillas de rabo de toro.

ENTRANTES A COMPARTIR:

- Tabla de queso manchego, lomo y jamón ibérico de bellota.
- Asadillo de pimientos con anchoas del Cantábrico
- Gamba blanca a la plancha.
- Carpaccio de pulpo al pimentón de La Vera sobre crema de cangrejo.

PRINCIPAL A ELEGIR:

- Piernecita de cabrito con salsa de boletus.
- Bacalao sobre pil-pil de pimientos asados.

POSTRE

Surtido de postres caseros al centro.

Café o infusión.

BEBIDA:

Incluida desde el inicio del cóctel hasta que se sirve el postre:
agua mineral, cerveza, refrescos, vino blanco Mesta Verdejo y vino tinto Ugarte Rioja Crianza.

105€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

(Leer y **traer firmado** las condiciones de contratación cuando elijan el menú)



MENÚ INFANTIL

PLATO ÚNICO COMBINADO

Croquetas de jamón ibérico.

Mini Nuggets de pollo.

Pizza de jamón York y bacon.

Hamburguesa de ternera con queso y bacon con
patatas fritas.

POSTRE

Maceta de helado con tierra de oreo de chocolate.

45€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

NORMAS DEL ESTABLECIMIENTO

- Los menores de edad deben estar vigilados por adultos que se **responsabilicen de ellos**, pues la empresa no se hace responsable de incidentes que pudieran ocurrir.
- **Prohibido** fumar en el interior del establecimiento y **tirar las colillas al suelo del recinto o del aparcamiento**. Si no encuentra un cenicero cercano, por favor pídaselo a nuestro personal.
- No tirar papeles o restos de basura por el recinto. Pregunte al personal por una papelería cercana.
- **Prohibido el uso de pirotecnia, de confeti y de otros materiales que dañen el entorno por parte del cliente y sus invitados**. (Leer cláusula de protección del medio ambiente al final del documento).
- **No se pueden traer tartas u otros alimentos de fuera** (salvo en casos especiales que deberá consultar con la empresa).
- Los **muebles Candy** se contratarán **con empresas colaboradoras** de cuyo contacto disponemos si lo necesitan. No se prestarán mesas para poner el **candybar**. En caso de que no deseen contratar una empresa y traer chucherías por cuenta propia, tendrán que repartirlas a sus invitados en el momento del evento.
- Aunque disponemos de una empresa colaboradora de **animación infantil**, cualquier animación que deseen traer por su cuenta, deberá ser consultado con el establecimiento.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Disponemos de un dossier de alérgenos, aún así, pueden contener trazas de manipulación, que se deben tener en cuenta. Por favor, **informen al establecimiento de cualquier alergia, intolerancia u otras dietas** (por embarazo, por cirugía, vegetariano, etc.) para poder ofrecer una alternativa a esos comensales.
- Para solicitar factura se hará a través de e-mail, mandando la foto del ticket de caja a: **info@restaurantekercus.com**.

CLÁUSULA DE PROTECCIÓN DEL ENTORNO NATURAL Y PROHIBICIÓN DE MATERIALES CONTAMINANTES.

RESTAURANTE KERCUS, situado en un entorno natural protegido, tiene el compromiso de **preservar el medio ambiente**, así como cualquier ciudadano. Por ello, el cliente acepta expresamente las siguientes condiciones:

1. Queda terminantemente **prohibido** en todo el recinto (interior y sobre todo exterior) el uso, por parte del cliente o de sus invitados, de:
 - a. **Pirotecnia** (petardos, bengalas, fuegos artificiales, etc.)
 - b. **Confeti**, serpentinas, purpurina u otros productos similares, incluyendo globos con confeti en su interior.
 - c. Cualquier otro material o sustancia **que pueda dañar el medio ambiente o dificultar la limpieza** posterior al evento.
 - d. El salón y la mesa deben quedar despejados de cualquier decoración que se traiga, (ej. globos) por parte del cliente o sus invitados, así como paquetes, bolsas y envoltorios de regalo. Existen contenedores en el aparcamiento para depositar todo ello.
2. En caso de **incumplimiento** de esta norma, el restaurante se reserva el derecho de **retener total o parcialmente la señal depositada de la reserva y/o una penalización económica** (la cantidad dependerá del daño causado), destinada a cubrir los costes de:
 - a. Limpieza extraordinaria.
 - b. Restauración del entorno.
 - c. Gestión de residuos no autorizados.
 - d. Posibles sanciones impuestas por autoridades medioambientales.
3. Esta cláusula será **aplicable** incluso si los hechos se producen por iniciativa de **invitados al evento**, siendo el **cliente responsable** último del cumplimiento de las normas aquí expuestas.

El cliente declara haber sido informado previamente de las normas del establecimiento, así como medioambientales, entiende su importancia y la **acepta íntegramente** al firmar el presente contrato:

Fecha de contratación: _____

Fecha del evento: _____

Firma del cliente:

Importe señalado para

la reserva: # _____ #

Con el siguiente método de pago: _____

Sello del establecimiento: