CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

RESERVA

- Para conocer la finca-restaurante, **siempre** se hará bajo **cita previa** mediante el **contacto** de tl 687340472 o bien vía *info@restaurantekercus.com.*
- Para una reserva en firme, será necesario realizar un pago de 10.00€ por persona, en concepto de fianza. La forma de pago del total del evento (descontando la señal), se hará en dos pagos; el primero, 7 días antes del evento se ha de abonar el 50% y, el otro 50%, como mínimo 1 día antes del evento, mediante efectivo, tarjeta de crédito o transferencia bancaria (siendo esta última forma de pago al menos 3 días antes y enviando justificante de pago). No se admiten pagos el mismo día del evento ni días posteriores por normativa de la empresa.
    - Mientras la cantidad de la señal no sea abonada, no se considerará en firme la reserva de la fecha elegida.
    - 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, la señal no será reembolsada.
    - En caso de anulación por parte del cliente, la señal no será reembolsada. 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.
- 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 contrato se firmará previa cita y señal. El número de invitados definitivos quedará fijado 7 días antes del evento, por lo que 72h antes de la fecha del mismo, no se admite ningún cambio inferior.

- Todos los espacios se exige un mínimo de comensales, cada espacio tiene una capacidad que se cobrarán menús por persona si no se llegara al mínimo establecido.
- El horario del evento será pactado y acordado previamente con el cliente para la contratación del personal asistente.
- Los precios de estos menús de boda **incluyen** cóctel, menú elegido, servicio de camareros acorde con el número de comensales, material necesario para el evento, protocolo de mesas, minutas, centros florales y menú degustación (una vez señalizado el evento).
- Los menús pueden variarse en su composición, ajustando el precio a dicha elección. Cualquier extra o preferencias personales irán a cargo del cliente.
- Cualquier **música**, instalación o actuación tiene que ser aceptada previamente por la empresa. Los organizadores de dichas actuaciones deberán hacerse cargo de las tasas correspondientes a **SGAE** y **AGEDI**.
- La empresa se reserva el derecho de cambiar los menús y precios sin previo aviso, quedando sin cambios los ya contratados.
- La **prueba de menú** se ajustará en función de los comensales:
    - Bodas de 60-80 comensales, será para 2 personas.
    - Bodas de más de 80 comensales y hasta 120, será para 4 personas.
    - Bodas de más de 120 comensales, será para 6 personas.
  - Solamente **se podrá realizar si la boda ha sido señalizada**. Se debe tener cita previa y **concertar los platos a degustar con una semana de antelación**. Las pruebas de menú **se realizan los días marcados por la empresa.** La degustación solamente es válida con este tipo de menús.
- No se puede traer **decoración** de manera particular, únicamente a través de empresas contratadas. De cualquier manera, siempre ha de preguntar a la dirección de la finca.

MENÚS BODA

GRAN CÓCTEL

Duración aproximada 90 min.

(Igual para las 3 opciones de menú)

SNACK

Tabla de quesos variados.

TAPAS FRÍAS

Pularda en escabeche ligero.
Blinis de ensaladilla.
Vasitos de salmorejo cordobés.
Cucharita de zamburiñas.

TAPAS CALIENTES

Brochetas de cerdo a la andaluza.
Croquetas de queso de cabra con manzana.
Mini patata confitada con salsa brava.
Mini hamburguesas de pollo con mostaza-miel.
Buñuelos de bacalao con ali-oli de ajo asado.
Langostinos crujientes.
Pan bao de torreznos y Siracha.
Bombón de pollo en tempura Thai.
Mini Brioche de gambas al ajillo.
Pita de tortilla de patata.
Quesadillas de rabo de toro.

BEBIDA DURANTE EL CÓCTEL

Cerveza, vino blanco, vino tinto, refrescos y agua mineral.

NOTA:

Las tapas del cóctel podrán ser sustituidas por motivos de estacionalidad de los productos o faltas de abastecimiento ajenas a la empresa.

MENÚ MENTA

ENTRANTE:

Ajoblanco con sardina ahumada.

PLATO PRINCIPAL:

Bombón de cordero con jugo de ajillos y
patata al estilo Gerard.

POSTRE:

Tarta de queso manchego con bola de helado de frambuesa.
Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)
Vino tinto: López de Haro Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

100€ por persona (IVA incluido)

kercus
restaurante y eventos

MENÚ ENELDO

ENTRANTE:

Emulsión de puerros y foie con langostinos salvajes.
(Opción de que sea frío o caliente)

PLATO PRINCIPAL:

Cilindro de cochinillo con su piel crujiente y
cebollitas glaseadas.

POSTRE:

Torrija de pan brioche con bola de helado de caramelo salado.
Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)
Vino tinto: López de Haro Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

100€ por persona (IVA incluido)

kercus
restaurante y eventos

MENÚ JENGIBRE

ENTRANTE:

Tartar de tomate y aguacate con jamón de bellota
sobre salmorejo cordobés.

PLATO PRINCIPAL:

Piernecita de cabrito confitada al aroma de
romero con salsa de boletus.

POSTRE:

Strudel de manzana con bola de helado de queso de cabra.
Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)
Vino tinto: López de Haro Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

100€ por persona (IVA incluido)

kercus
restaurante y eventos

MENÚ CÚRCUMA

PRIMER PASE:

Raviolis de bogavante y langostinos con suquet de sus corales.

SEGUNDO PASE:

Lomo de merluza de pintxo con muselina de carabinero.

TERCER PASE:

Tournedó de solomillo a la brasa con jugo de uva garnacha y duxelle de setas.

POSTRE

Ganaché de chocolate avellanado con AOVE y sal marina sobre torta de Inés Rosales.
Café selección arábica o infusión.

BODEGA:

Vino blanco: Mesta Verdejo (D.O. Uclés)
Vino tinto: López de Haro Reserva (D.O. Rioja)
Cava: Juve&Camps Essential

PRECIO CÓCTEL Y MENÚ

120€ por persona (IVA incluido)

kercus
restaurante y eventos

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)

kercus
restaurante y eventos

- **RESTRICCIONES ALIMENTARIAS**: Cuando elijan el menú es **importante notificar** al establecimiento si alguno de los invitados no puede comer algunos alimentos por salud.
    - Con el fin de garantizar la calidad y salubridad que ofrecemos en nuestro establecimiento, **no está permitido traer comida de fuera.** Cualquier excepción necesitará la aprobación de la empresa además de la documentación pertinente.

PRECIOS DE SERVICIOS EXTRAS:

- **Barra libre**:
    - 2h: 20.00€ por persona adulta.
    - 3h: 25.00€ por persona adulta.
- **Ceremonia**: 995.00€ sin validez legal. Incluye: el espacio, el montaje y el material necesario para ello: alfombras, sillas, música, megafonía, maestro de ceremonias, coordinadora y decoración floral básica.
- Las bodas con más de 100 comensales incluyen en el cóctel un **cortador de jamón + 1 jamón ibérico 100%**. Si no alcanzase este mínimo de comensales, el precio del jamón ibérico 100% bellota + cortador son 650€.
- **Arroces**: 8€ por persona (IVA incluido, mín. 30 personas)
- **Mesa de quesos**: 8€ por persona (IVA incluido, mín. 30 personas)
- **Menú para profesionales** (DJ, fotógrafos, cantantes...) 50.00€ (se les ofrecerá el plato principal del menú elegido, postre y una bebida)
- **Música con DJ**: 950.00€ (con tasas de SGAE y AGEDI incluidas)
    - **Alquiler de proyector**: 100.00€ con pantalla automática y pruebas previas a la proyección. (Solo disponible con la contratación de DJ)

(**Todos nuestros precios son con IVA incluido.)**

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.
- No se puede **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.

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 **al contratar nuestros servicios:**

- Queda terminantemente **prohibido en todo el recinto** (interior, pero sobre todo exterior) el uso, por parte del cliente o de sus invitados, de:
    - **Pirotecnia** (petardos, bengalas, fuegos artificiales, etc.)
    - **Confeti**, serpentinas, purpurina, pétalos artificiales u otros productos similares, incluyendo globos con confeti en su interior.
    - Cualquier otro material o sustancia que pueda dañar el medio ambiente o dificultar la limpieza posterior al evento.

Estas normas son **aplicables** tanto a los contratantes como a sus invitados, siendo el **cliente responsable último** del cumplimiento de las normas aquí expuestas.

- En caso de **incumplimiento**, el restaurante se reserva el derecho de exigir una **penalización económica** (la cantidad dependerá del daño causado), destinada a cubrir los costes de:
    - Limpieza extraordinaria.
    - Restauración del entorno.
    - Gestión de residuos no autorizados.
    - Posibles sanciones impuestas por autoridades medioambientales.

NUESTROS COLABORADORES:

(Precios especiales para nuestros clientes):

- **Alquiler de Chaqué**: www.pepachaque.com
  - Tl: 687866617. (Pepa)
- **Animación infantil:** El Globito Rojo
  - Tl: 619560329 (Carol)
- **Candy** bar: EL PATO GOLOSO.
- Tl: 609007874 (Nuria)
- **Esteticistas** en Arroyomolinos: Flor de Lis.
  - Tl: 916096061.
- **Floristería y/o Candybar**: Gloxinia
  - Tl: 916983739 (Natalia)
- **Fotógrafos**:
  - José Ignacio: 626399370. www.fotoinstante.es
  - Natalia: 653167919. info@ngestuio.es
- **Peluquería** en Arroyomolinos: Purificación Caballero.
  - Tl: 916091354