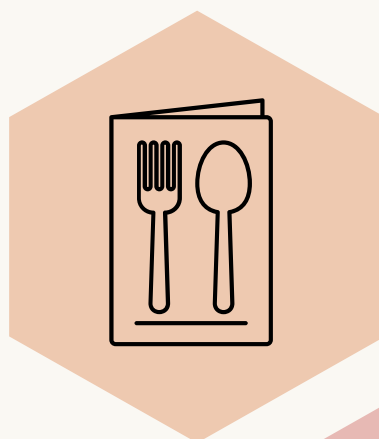
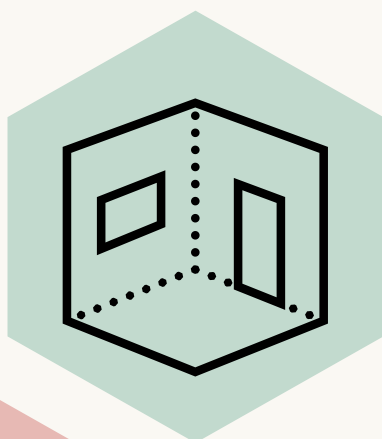

IMAGINA TU EVENTO PRIVADO



en la
colmena
Home



MENÚ CLÁSICO

Entrantes fríos

Vasitos de hummus con crudités

Empanadas de atún o carne

Media ración

Paella Valenciana

Entrantes calientes

Croquetas cremosas de jamón

Bebidas

2 cervezas premium (Estrella Galicia) y

1 refresco



MENÚ VEGETARIANO

Entrantes fríos

Ensalada de couscous

Vasitos de babaganoush con crudités

Media ración

Paella de verduras

Entrantes calientes

Croquetas de setas

Falafel con salsa de yogur

Bebidas

2 cervezas premium (Estrella Galicia) y

1 refresco



MENÚ GOURMET

Entrantes fríos

Wraps de salmón ahumado

Salpicón de mariscos

Media ración

Paella de pato y boletus o de carrilleras de ternera con alcachofas.

Entrantes calientes

Croquetas cremosas de jamón

Tequeños con salsa de frutos rojos

Bebidas

2 cervezas premium (Estrella Galicia) y

1 refresco



MENÚ ESPECIAL DE NAVIDAD

Entrantes fríos

Salpicón de mariscos

Wraps de salmón ahumado

Media ración

Paella de Carrilleras de ternera con
alcachofas o Arroz del Senyoret

Entrantes calientes

Brocheta solomillo ibérico con salsa de
boletus.

Croquetas de jamón y rabo de toro.

Bebidas

2 cervezas premium (Estrella Galicia) y
1 refresco



De
45€ a 64€/persona

CONDICIONES GENERALES

Precios por persona

(dependiendo del número de asistentes)

Número de Personas	Menú Clásico	Menú Vegetariano	Menú Gourmet	Menú Navidad
10 - 20 personas	39€	50€	56€	64€
20 - 40 personas	27€	37€	44€	51€
+ 40 personas	24€	31€	37€	45€

En los precios se incluye el precio de la sala por 4 horas

Hora adicional de sala: 35€/hora.

Opción karaoke

1,5€ adicional por persona

Opción de Barra libre de refrescos, cerveza y vino.

- Primera hora 9€/persona

- Resto de horas 6,5€/persona

- Mínimo contratable 2h

- Camareros: 50€ (4 horas el mínimo contratable)

(A cambio, se descuenta del menú 3,40€ de refrescos y cerveza que ya estaban incluidos)

Ajuste de Menús

Todos nuestros menús son personalizables para adaptarse a alergias, restricciones dietéticas y preferencias personales. Si necesitas opciones sin gluten, sin lactosa, vegetarianas, veganas u otras adaptaciones, ¡estaremos encantados de ajustarlo para ti!

Reserva mínima 10 personas.

Para menos comensales, a consultar.

CONDICIONES GENERALES

- **Todas las propuestas pueden ser modificadas** según las necesidades del cliente, pudiéndose cambiar o sustituir platos. Solo han de comentarse preferencias y modificaciones y nuestro equipo lo llevará a cabo.
- **La cena o comida se servirá en formato tipo cóctel.** No obstante, si el evento cuenta con menos de 30 personas, existe la posibilidad de realizar el servicio con mesa puesta. Para esta opción, es necesario consultar las condiciones específicas y verificar disponibilidad.
- **Condiciones de Pago:** El 50% del total debe ser abonado en el momento de la reserva, y el 50% restante deberá ser pagado 48h antes del evento. No se aceptarán modificaciones sin previo aviso de al menos 7 días laborales.
- **Política de Cancelación:** En caso de cancelación con menos de 10 días de antelación, se cobrará el 50% del importe total como penalización.
- **Exclusión de Responsabilidad:** La empresa no se hace responsable de retrasos o inconvenientes derivados de circunstancias ajenas, como problemas climáticos o logísticos fuera de su control.
- **Protección de Datos:** Los datos personales facilitados serán tratados conforme al Reglamento General de Protección de Datos (GDPR) y no serán compartidos con terceros sin el consentimiento expreso del cliente.
- **El servicio de catering** es gestionado y provisto por Sibarita (GALANGAMADRID S.L. CIF: B09768615), quien asume toda la responsabilidad sobre la calidad, manipulación y entrega de los alimentos.
- **Las imágenes incluidas** en este dossier son ilustrativas y no necesariamente representan la presentación final de los productos.
- **Tarifas no válidas** para los días 24, 25, 31 de Diciembre y 1 de Enero. Para estas fechas, consúltanos.