

Catering El Carmelo

Información general, horarios y normativa para eventos

Horarios y duración

El inicio del cóctel (duración 1 hora) y posterior comida, (duración de 2 horas aproximadamente), será **a partir de las 14:00** (2 de la tarde)

A medida que vayan llegando los invitados, se iniciarán los cócteles, siempre de forma individualizada.

Como no todas las celebraciones terminan al mismo tiempo, el equipo de camareros irá situando a los invitados en el espacio destinado para el cóctel, en los jardines siempre y cuando el tiempo lo permita. En caso de no poder realizar el cóctel en los exteriores, se realizará en los salones interiores.

Una vez finalizada la hora de cóctel se pasará al interior, cada evento en su espacio previamente organizado.

Número de invitados

Para asignar a cada evento su espacio, se toma en consideración el número de invitados confirmados, y por tanto **no será definitivo hasta la última semana**, siendo **el último lunes antes del evento, la fecha límite para confirmar el número final de asistentes**.

El número de invitados que se haya indicado con anterioridad, se tomará como aproximado hasta la confirmación final a falta de una semana y antes de la fecha límite.

El **número final de invitados se confirmará por escrito, en los plazos indicados más arriba**, enviando un correo a fincamontecarmelos@gmail.com o un whatsapp o sms al teléfono **675 30 10 55**

Como compensación de gastos fijos, se facturará el 50% del precio del menú de los invitados confirmados que finalmente no acudan al evento.

Decoración y personalización del espacio

Para las comuniones que se celebren el sábado, se podrá acudir al espacio del evento **el día anterior, entre las 18:00 y las 20:00**, para traer objetos personales tales como regalos, adornos y personalizaciones (permitidas) que quieran hacer en el espacio.

Para las comuniones celebradas en domingo, se podrá venir el mismo día a partir de las 9:00 (de la mañana)

No se permite el pegado de objetos en cristales, paredes o suelos y otros elementos del espacio. Todo aquello que se coloque deberá estar posado o sujeto con cuerdas o pinzas.

Los objetos de decoración existentes en el lugar no se podrán modificar o cambiar de posición, sin previo consentimiento de la empresa.

Elección del menú

En el **formulario para la contratación de servicios**, se elegirá un **menú igual para todos los invitados**, es decir un primer plato, un segundo plato y un postre común para todos, con la siguiente excepción:

- Para los segundos platos se podrá elegir entre carne o pescado, es decir, unos invitados pueden tomar carne (la misma para todos) y otros pescado (el mismo para todos). **Se confirmará por escrito** (email, whatsapp) **al menos 15 días antes del evento**.

A modo de orientación, disponemos de **fotos de algunos de nuestros platos**. En caso de necesitar consejo, pueden llamar al 675 30 10 55, de lunes a viernes y en horario de oficina.

Existen **menús especiales**: veganos, vegetarianos, sin gluten o indicados para otras alergias. Disponibles previa solicitud.

El menú infantil incluye la **tarta de comunión y el muñequito**.

Aquí se puede ver y descargar la  **carta eventos**, para elegir el menú.

Música

El servicio de música y barra se desarrollará entre las 18:00 y las 20:00.

Merienda

A partir de las 20:00 y hasta las 22:00 dará comienzo la merienda, a modo autoservicio, a temperatura ambiente y en los exteriores siempre que sea posible. Estará compuesta por:

- Surtido de empanadas artesanas: de atún con pisto, de lomo braseado con crema de quesos.
- Suprema de chapata con jamón ibérico y pan con tomate.
- Suprema de chapata con mix vegetal: lechuga, zanahoria rallada, atún y salsa tártara.
- Tortilla de patatas al aceite de oliva.
- Pequeños donuts y surtido de mini pastas.
- Refrescos, cerveza y agua.

Es posible **invitar a familiares o amigos a la merienda**, pero para poder organizarlo todo correctamente, es necesario indicar previamente cuántos acudirán, y si alguno de los que han estado durante la comida no se quedará a la merienda.

Servicio de barra

Disponible de **18:00 a 20:00**, es decir, coincidiendo con el servicio de música.

Consumiciones con alcohol: 6€, con **tickets color rojo**.

Consumiciones sin alcohol + cervezas/vinos: 2,5€, con **tickets color verde**.

Agua: 1€, con **tickets color blanco**.

Todos los tickets anteriores son responsabilidad del cliente, encargándose de realizarlos y personalizarlos a su gusto.

En caso de no traer los tickets, los camareros irán apuntando todas las consumiciones.

Servicio de animación

El servicio de animación se pondrá en contacto con el cliente cuando se acerque la fecha del evento, para concretar las distintas actividades y temáticas que desean incluir.

Es imprescindible comunicar al equipo de animación el número de niños que asistirá, para poder coordinar el número de animadores.

Este servicio está previsto **para niños de 4 a 11 años**. Los niños menores de 4 años se pueden incorporar a la animación sin coste adicional, siempre que haya un adulto responsable a su cargo todo momento.

En caso de que se incorporen más niños una vez iniciada la animación, será necesario comunicarlo a los animadores previamente, indicando número de niños y hora en la que se incorporan.

El servicio de animación se iniciará a las 16:30 o las 17:00, dependiendo de las horas de llegada y duración de la comida. Terminará a las 19:00, momento a partir del cual comenzará el servicio de hinchables, siempre con monitor, que se extenderá hasta las 22:00, con una pausa de 30 minutos a las 20:00 para que los niños puedan merendar.

Además de los monitores de los hinchables, habrá un equipo de vigilancia con los niños hasta las 22:00. Esto no implica que la empresa sea totalmente responsable de lo que puedan hacer los niños, pero sí estará al tanto y se velará por su seguridad en todo momento.

Candy Bar

En caso de que el cliente haya contratado una empresa externa para organizar el candy bar, es obligatorio que se pongan en contacto previamente con Catering El Carmelo en el 675 30 10 55, para organizar los horarios de montaje y recogida.

Además de todo lo anterior, la empresa cuenta con una **normativa de eventos** que el cliente deberá conocer y aceptar como requisito para poder contratar el servicio.

① El **formulario de contratación de servicios**, se puede rellenar y enviar hasta el domingo 17 de abril.

En la **carta eventos**, en la que aparecen los distintos menús a elegir.

Una vez elegido el menú y los demás servicios, rellenado correctamente el formulario de contratación y enviado, hay que esperar una confirmación por parte de la empresa. En caso de que tal confirmación no se reciba en 48 horas, es posible que se haya extraviado, siendo necesario contactar con la empresa para aclararlo.

Normativa para eventos

Las siguientes normas será de aplicación en la celebración de eventos que se realicen en las instalaciones de Catering El Carmelo y el cliente tendrá que suscribirlas obligatoriamente en el momento de realizar la contratación de los servicios.

1. Catering El Carmelo SL, en adelante "La empresa" establece las siguientes normas que han de ser cumplidas para la celebración de eventos en sus instalaciones.

2. El cliente se compromete al cumplimiento escrupuloso de las siguientes cláusulas y así lo hace constar mediante el marcado de la casilla de aceptación puesta a su disposición en el momento de la contratación, y cuyo marcado es requisito imprescindible para el envío del formulario web de contratación que dio lugar al presente documento electrónico.

2.1 La empresa no se hará responsable de las conductas inapropiadas de los asistentes al evento.

3. Por motivos de higiene y seguridad alimentaria no se permite introducir alimentos de ningún tipo dentro de las instalaciones, salvo aquellos autorizados expresamente por la empresa.

4. No se podrán introducir ni manipular objetos ni sustancias que puedan provocar incendios; tales como velas, bengalas petardos, cohetes, fuegos artificiales, material pirotécnico así como sustancias u objetos fácilmente inflamables o productoras de fuego o chispa.

5. Los balones de juego que se utilicen en las instalaciones han de ser de espuma o goma para evitar daños a personas u objetos.

6. Para proteger la seguridad de las personas no se podrá circular en las instalaciones con bicicletas, drones así como cualquier otro vehículo que pueda producir daños o accidentes. Toda el área es de uso peatonal.

7. Las atracciones o actividades contratadas por el cliente a expensas de Catering El Carmelo, deben cumplir la normativa española y comunitaria que le sea de aplicación. Deberán contar con un seguro de responsabilidad civil, si así lo exige la normativa. Será obligatoria la presencia de un cuidador/monitor cualificado para la actividad, contratado conforme a derecho. Catering El Carmelo queda exenta de cualquier responsabilidad derivada de dichas actividades.

8. Se podrá contratar animación infantil para niños/niñas de entre 4 y 11 años de edad. Los niños/niñas menores de 4 años podrán ser aceptados siempre que estén acompañados por un adulto que se hará responsable del menor en todo momento.

9. La empresa no se hará responsable de cualquier hurto o extravío de objetos personales que puedan ocurrir en sus instalaciones, tanto interiores como exteriores.

10. No se aceptan mascotas por seguridad e higiene alimentaria.

11. Conforme a lo dispuesto en ley queda totalmente prohibido fumar en el interior de las instalaciones así como en las zonas comunes del establecimiento.

10. La empresa no se hace responsable de los posibles accidentes que puedan ocurrir en el caso de que los invitados hagan un uso indebido o inadecuado de las instalaciones tanto interiores como exteriores.

12. La empresa cuenta con un seguro de responsabilidad civil

13. La empresa no se hará responsable de los sucesos ocurridos debido al incumplimiento de cualquiera de las cláusulas anteriormente expuestas.

14. El cliente se hace responsable de cualquier daño o desperfecto causado por los invitados a las instalaciones o equipamiento debido o derivado de un mal uso, actuación imprudente o dolosa y/o al incumplimiento de éstas normas así como de lo dispuesto por la legislación nacional y/o europea que sea de aplicación.

15. La hora de finalización del evento será las 22:00.

Formas de pago

16. El cliente queda obligado a abonar el importe íntegro del evento en el día de celebración del mismo, en efectivo o mediante tarjeta de crédito válida, en vigor, solvente y con un límite de pago superior o igual al importe que se va a abonar.

Este documento puede ser enviado al cliente para su firma. En caso de no enviarse, extraviarse o no ser devuelto, se conservará el original en formato electrónico y continuará gozando de la validez legal que le otorga el párrafo primero de las presentes cláusulas de contratación.