

PAELLA MIXTA

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, pimientos verdes y rojos, tomate triturado, caldo, pollo deshuesado, mejillones sin concha, gambas peladas, sepia.

Alérgenos



PAELLA VALENCIANA

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, pimientos verdes y rojos, judías verdes, garrafó, tomate triturado, caldo, pollo deshuesado, conejo.

EL MADROÑO

COMENSALES

15 a 19	12,5€
20 a 29	11,5€
30 a 49	10,5€
50 a 79	9,8€
80 a 99	9,5€
100 a 149	8,9€
150 a 199	8,5€
200 a 299	6,8€
300 a 399	5,8€
400 o mas	5,5€

PRECIO

COMENSALES

15 a 19	12,0€
20 a 29	11,0€
30 a 49	9,6€
50 a 79	9,0€
80 a 99	8,4€
100 a 149	7,8€
150 a 199	7,3€
200 a 299	5,9€
300 a 399	5,3€
400 o mas	5,0€

PRECIO



PAELLA DE MARISCO Y PESCADO

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, pimientos verdes y rojos, cebolla, tomate triturado, fumet, gambas peladas, chipirones, mejillones sin concha, taquitos de rape.

Alérgenos



ARROZ NEGRO

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, sal, ajo, cebolla, tomate triturado, fumet, gambas peladas, chipirones, mejillones sin concha, tinta de calamar.

Alérgenos



COMENSALES

15 a 19	12,5€
20 a 29	11,5€
30 a 49	10,5€
50 a 79	9,8€
80 a 99	9,5€
100 a 149	8,9€
150 a 199	8,5€
200 a 299	6,8€
300 a 399	5,8€
400 o mas	5,5€

PRECIO

COMENSALES

15 a 19	12,5€
20 a 29	11,5€
30 a 49	10,5€
50 a 79	9,8€
80 a 99	9,5€
100 a 149	8,9€
150 a 199	8,5€
200 a 299	6,8€
300 a 399	5,8€
400 o mas	5,5€

PRECIO



ARROZ A BANDA

Ingredientes

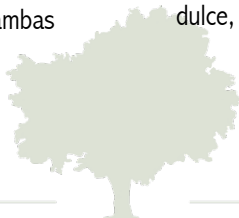
Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, cebolla, tomate triturado, fumet, gambas peladas, sepia.

Alérgenos

PAELLA DE POLLO

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, cebolla, pimientos verdes y rojos, tomate triturado, caldo, pollo deshuesado.



EL MADROÑO



COMENSALES

15 a 19	12,5€
20 a 29	11,5€
30 a 49	10,5€
50 a 79	9,8€
80 a 99	9,5€
100 a 149	8,9€
150 a 199	8,5€
200 a 299	6,8€
300 a 399	5,8€
400 o mas	5,5€

PRECIO

COMENSALES

15 a 19	12,0€
20 a 29	11,0€
30 a 49	9,6€
50 a 79	9,0€
80 a 99	8,4€
100 a 149	7,8€
150 a 199	7,3€
200 a 299	5,9€
300 a 399	5,3€
400 o mas	5,0€

PRECIO



ARROZ MONTAÑES

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, cebolla, tomate triturado, caldo de pollo, pimientos verdes y rojos, setas, conejo, pollo deshuesado.

ARROZ CAMPERO

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, pimientos verdes y rojos, tomate triturado, caldo, vino blanco, alcachofas, judías verdes, pollo deshuesado, secreto de cerdo.



EL MADROÑO

COMENSALES

15 a 19	12,0€
20 a 29	11,0€
30 a 49	9,6€
50 a 79	9,0€
80 a 99	8,4€
100 a 149	7,8€
150 a 199	7,3€
200 a 299	5,9€
300 a 399	5,3€
400 o mas	5,0€

PRECIO

COMENSALES

15 a 19	12,0€
20 a 29	11,0€
30 a 49	9,6€
50 a 79	9,0€
80 a 99	8,4€
100 a 149	7,8€
150 a 199	7,3€
200 a 299	5,9€
300 a 399	5,3€
400 o mas	5,0€

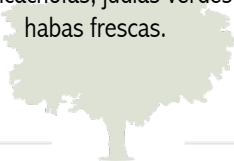
PRECIO



ARROZ DE LA HUERTA

Ingredientes

Arroz bomba, aceite de oliva virgen extra, pimentón D.O. de la Vera dulce, sal, ajo, colorante, tomate triturado, caldo de verduras, pimiento verde y rojo, alcachofas, judías verdes, guisantes, brócoli, habas frescas.



EL MADROÑO

COMENSALES	PRECIO
15 a 19	12,0€
20 a 29	11,0€
30 a 49	9,6€
50 a 79	9,0€
80 a 99	8,4€
100 a 149	7,8€
150 a 199	7,3€
200 a 299	5,9€
300 a 399	5,3€
400 o mas	5,0€



Servicios incluidos

300g. de paella asegurados por ración
 Pan y limón para acompañar la paella
 Servicio de cocineros profesionales (1 cada 50 comensales)
 Servicio de emplatado a pie de paella
 Menaje desechable biodegradable (platos, cubiertos y servilletas)
 Aportamos todo el mobiliario y utillaje necesario para la realización del servicio (paellera, quemador, bombona, mesa para servir la paella... etc.)
 Montaje y desmontaje

Servicios no incluidos

Alioli	1,00€/comensal
En el caso de querer montar el servicio en loza (platos y cubiertos)	2,50€/comensal
Agua mineral 33cl.	1,00€/ud.
Lata de refresco 33cl.	2,00€/ud.
Botellín de cerveza con y sin alcohol 25cl.	2,00€/ud.
Barra libre compuesta por vino tinto crianza D.O. Rioja, vino blanco Verdejo D.O. Rueda, botellín de cerveza Mahou Clásica y Mahou sin alcohol, lata de Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta naranja, Fanta de limón y Aquarius, botellín de Agua.	6,00€/comensal por cada hora de servicio
Mobiliario completo (mesa tablero 2 x 0.80 m. silla de madera con su correspondiente cojín, mantelería blanca, bajo platos de mimbre, camino de mesa de arpillero)	10,5€/comensal
Desplazamiento	consultar

*Los precios no incluyen 10% IVA.



Condiciones de contratación

Si aceptan el presupuesto y desean reservar la fecha les rogamos abonar el 50% del total mediante transferencia bancaria a la cuenta de **ACTIVIDADES DE RESTAURACIÓN, CATERING Y EVENTOS, S.L.** con IBAN **ES24 0049 5952 8320 1613 9711** rellenando la casilla concepto con el número de presupuesto y fecha de celebración del evento. Remitir comprobante bancario a nuestro e-mail **comercial@elmadronocatering.com**. El Madroño Catering no se compromete a reservar ninguna fecha hasta que no se produzca con efectividad lo descrito anteriormente. El pago pendiente deberá abonarse mediante transferencia bancaria con cinco días de antelación a la fecha de celebración del evento (de no poder cumplir los plazos de pago se nos deberá notificar previamente). Siete días antes de dicha fecha deberán confirmar el número de comensales y los menús elegidos de manera definitiva. En el caso de que se confirmen más o menos comensales de los presupuestados inicialmente, se modificara la cantidad del segundo pago para que el precio sea acorde con el número de comensales confirmados. Se facturará el número de comensales confirmados por el cliente. En caso de una asistencia mayor a la contratada se cobrarán al precio por comensal correspondiente.

Si para llevar a cabo el montaje fuera necesario subir o bajar escaleras, rampas o similar, deberán avisarnos con antelación para la preparación del personal y valoración del coste adicional. Si en el lugar de destino no fuera posible acceder con furgoneta, aparcar con fluidez o se tratase de una zona delimitada con servicios de estacionamiento regulado, deberán avisarnos con antelación para calcular correctamente el tiempo necesario para realizar la descarga y valoración del coste adicional.

No está incluido ningún concepto que no esté reflejado en este documento.

Cualquier agresión verbal o física hacia nuestro personal durante el desarrollo del evento será motivo de cancelación sin derecho por parte del cliente a exigir cualquier tipo de devolución.

La hora de llegada de nuestro personal para la preparación previa del evento será la que el catering estime conveniente para poder empezar el evento a la hora contratada.

Política de cancelación aplicable

La cancelación total con tres meses de antelación o más. Se cobrará el 50% del total contratado.

La cancelación total con un mes de antelación o más. Se cobrará el 85% del total contratado.

La cancelación total con quince días de antelación o más. Se cobrará el 100% del total contratado.



Cláusula de protección de datos

Los datos de carácter personal facilitados serán tratados por Actividades De Restauración, Catering Y Eventos S.L. con NIF B72777287 de acuerdo con lo dispuesto en el Reglamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 27 de abril de 2016, relativo a la protección de las personas físicas en lo que respecta al tratamiento de datos personales y a la libre circulación de los mismos.

Los datos facilitados serán tratados por el tiempo necesario para el cumplimiento de las finalidades objeto de tratamiento, mientras no se oponga al mismo y por el tiempo necesario para el cumplimiento de las obligaciones legales del responsable.

Los datos no serán cedidos ni comunicados a terceros, salvo en los supuestos legalmente establecidos.

Le recordamos que tiene derecho a ejercer los derechos de acceso, rectificación, cancelación, limitación, oposición y portabilidad de manera gratuita mediante correo electrónico a: info@elmadronocatering.com o bien en la siguiente dirección: C/ Caridad, 34, Bloque 2, Nave 4, 28906 - Getafe (Madrid) y de solicitar la tutela de la Agencia Española de Protección de datos en www.aepd.es

EL MADROÑO
CATERING

