Mi Provenza Catering Artesanal

Coffee Sencillo

2025

Mi Provenza
CATERING ARTESANAL

Coffee Sencillo

. Bizcocho artesano de manzanas, azúcar moreno y canela
(disponemos de varios sabores, consultar)
. Sándwich de pan de semillas con lechuga, tomate, pechuga de pavo y salsa mostaza miel
. Brocheta de fruta de temporada

. Café de filtro, leche, infusiones y tés variados
. Zumo de naranja 100% exprimido y dispensador de agua (reduciendo envases plástico) * botellines (consultar)

Servicio de camareros y personal de cocina
Menaje necesario y vasos desechables y reciclables*
*vajilla de loza y cristalería (+2,00€ /persona)
Mesas, mantelería, caminos y decoración

Precio por persona.....13,00 (iva 10% no incluido)

(Mínimo 30 personas) Condiciones : 50% para reserva
50% finalización evento

*Este desayuno puede adaptarse a intolerantes gluten, vegetarianos y veganos (consultar)

Coffee Sencillo

Nuestros servicios incluyen

Servicio de camareros y personal de cocina durante todo el servicio.

Mesas de apoyo con mantelería, caminos y decoración.

Menaje y material necesario para el evento.

Condiciones

. 50% para Reserva - 50% restante a finalización evento

Duración del servicio 30-45 minutos

. Menos de 40 personas consultar

Mi Provenza

CATERING ARTESANAL

Mi Provenza
CATERING ARTESANAL

¿Tienes alguna duda?

manu@miprovenza.com
+34 627 472 801
miprovenza.com

Algunos de
Nuestros clientes:

Condiciones generales

. La zona de montaje y cocina deben ser accesibles para el catering y vehículos. Se evaluará en la primera visita la accesibilidad. En caso de ser de difícil accesibilidad será necesario ir con más tiempo de antelación, por lo tanto dicho coste repercutirá en el cliente

. La zona de trabajo será techada y resguardada, despejada , con enchufe/s y punto de agua

. En caso de ser necesario montar una carpa de trabajo, el coste irá a cargo del cliente (carpa válida para condiciones meteorológicas estables)

. Todo nuestro material quedará recogido al finalizar el catering. El cliente tendrá que tener previsto material para continuar el evento por su cuenta

. Todos nuestros catering tendrán una hora de inicio y una hora de finalización. En caso de no respetarse los horarios establecidos el catering se reserva el derecho de facturar ese tiempo extra.

Condiciones de contratación

. La señalización para reserva será el 50% del presupuesto; Con dos semanas de antelación (primera factura) el 50% restante a la finalización del evento con segunda factura. Todos los pagos se abonarán por trasferencia bancaria

. En caso de haber un canon por parte de la finca elegida, este correrá a cargo del cliente

. Existe un mínimo fijado de 40 comensales, por debajo de esta cifra, consultar.

. En caso de ser menos comensales de lo presupuestado, el catering se reserva el derecho de revisar el presupuesto.

. No se admitirán cambios en el número de asistentes dentro de los 3 últimos días.

. En caso de anulación con menos de tres días a la fecha reservada la reserva no se devolverá.

.