

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN CATERING:

1. Formas de pago:

- Primer pago de 300 / 500€ al formalizar la reserva.
- El importe restante de la factura total, una vez descontadas las aportaciones realizadas previamente, deberá abonarse en un plazo máximo de 7 días tras la celebración del evento.

En caso de cancelación por fuerza mayor o ante un cambio de fecha se seguirán teniendo en cuenta las aportaciones recibidas.

En caso de suspensión del evento no se devolverá ninguna cantidad aportada.

2. Listado y organización de invitados:

Tanto el listado provisional, como la organización de las mesas se entregará 10 días antes del evento.

El listado definitivo de asistentes y la cantidad exacta de los segundos platos elegidos, se realizará 3 días antes del evento. Pasado ese plazo no se descontará ningún cubierto y se facturará por el total de asistentes confirmado en esa fecha.

3. Prohibiciones:

Queda totalmente prohibido la realización de botellón así como traer comida y bebida del exterior salvo si se ha pactado en la formalización de la reserva.

4. Número mínimo de comensales:

Las condiciones y los menús ofrecidos son aplicables a grupos de un mínimo de 60 comensales, sumando los menús de adultos y los infantiles.

Si el número definitivo de comensales se sitúa entre 50 y 59, se aplicará un suplemento de 1 € por menú.

Si el número definitivo es inferior a 50 comensales, el restaurante se reserva el derecho de cancelar el servicio de catering. En caso de prestar el servicio, se aplicará un suplemento de 4 € por menú.



Servicios incluidos:

- Montaje y organización de las mesas con mantelería de tela, vajilla de cerámica y cristalería.
- Servicio de comidas y bebidas a cargo de cocineros y camareros.
- Recogida y limpieza de la zona utilizada para la preparación y elaboración de las comidas y bebidas del catering.

Servicios no incluidos, con valoración extra:

01. Aperitivo.

El aperitivo Uslaer Tiene una duración de 45 minutos. Incluye bebidas y varias degustaciones. Tiene un coste de 18€ para mayores y 12 para menús infantiles.

02. Animación musical.

Servicio de DJ profesional, que incluye equipo de sonido e iluminación y asesoramiento musical. La duración del servicio es de 2 horas, con un precio de 500 €. Cada hora adicional tendrá un coste de 100 €.

03. Barra libre.

Las dos primeras horas de barra libre tendrán un precio de 18 € por asistente, a excepción de los comensales con menú infantil. Si se desea ampliar el servicio, cada hora adicional tendrá un coste de 8 € por asistente, hasta un máximo de 4 horas en total.

En el caso de las barras libres que incluyan bebidas prémium, se aplicará un suplemento de 4 € por asistente y hora.

04. Bodega.

Cualquier cambio en los vinos ofrecidos por el restaurante implicará un coste adicional, que se detallará al formalizar la reserva.

05. Recena.

Tiene una duración de 45 minutos. Incluye variedad de pinchos y degustaciones, croquetas variadas y bebidas de graduación baja tales como refrescos, cervezas y aguas minerales. No incluye combinados o bebidas de alto grado alcohólico. La recena tiene un costo de 18€ por asistente.

06. Mobiliario

Si el evento requiere el suministro de mobiliario, como mesas y sillas, por parte de nuestra empresa, el coste de este servicio se presupuestará por separado y se añadirá al importe total de la factura.



La firma de estas condiciones implica la aceptación de los
términos establecidos y el compromiso de su cumplimiento.

Nombre:
Apellido:
DNI:

Firma
Cliente:

Nombre:
Apellido:
DNI:

Firma
Cliente:

Firma de
Restaurante Uslaer

Pamplona, a fecha / /

Teléfonos de contacto:
948 122 106 - 619 402 911 (Lourdes)

www.uslaer.com



Trav. Tomás de Burgui 15, Pamplona
T 948 12 21 06 **www.uslaer.com**