



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
MJJ072018



MENÚ GRUPOS

(Mínimo 12 personas)

ENTRANTES

(Platos para compartir)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
PAN CRUJIENTE CON TOMATE
COQUINAS A LA PLANCHA

PRIMEROS

(Platos para compartir)

USUZUKURI PEZ MANTEQUILLA Y TRUFA NEGRA
CHANQUETES CON HUEVOS FRITOS

SEGUNDOS (a elegir)

MERLUZA EN SALSAS VERDES
RODABALLO SALVAJE PLANCHA O A LA GALLEGA
STEAK TARTAR DE SOLOMILLO
SOLOMILLO DE VACUNO MAYOR A LA PLANCHA

POSTRE

SELECCIÓN LA MAQUINA

BODEGA

MARQUÉS DE RISCAL VERDEJO (D.O Rueda)
CONTINO RESERVA 2013 (D.O. Rioja)

Incluye: pan, aperitivo, agua mineral, café o infusión.

PRECIO POR PERSONA: 80,00€

(IVA incluido)

**En caso de no disponer de algún producto determinado le ofreceremos otro similar.*

**Para grupos superiores a 30 comensales los segundos se reducirán a dos opciones: una carne y un pescado.*

**Para grupos superiores a 50 comensales los segundos se reducirán a una opción.*

Calle Jorge Juan 12. 28001 Madrid. T. +34 918263774

eventos@grupolamaquina.es
grupolamaquina.es



EVENTOS GRUPO LA MÁQUINA
MJJ072018



POLÍTICA GENERAL DE RESERVAS

Pagos y depósitos.

La reserva en firme se realiza con la transferencia del 50% del total del evento. El 50% restante se divide en dos pagos:

- 40% 7 días hábiles antes de la celebración por transferencia.
- 10% 3 días hábiles antes de la celebración o el mismo día del evento en el restaurante.

**En caso de querer realizar el abono mediante otra vía, esta debe ser acordada y aprobada previamente por el responsable de la gestión del evento.*

Cancelaciones o cambios de fecha.

En caso de cancelación o cambio de fecha de un evento con anterioridad a su celebración tendrá las siguientes penalizaciones, computadas sobre el precio total:

- 30 días a 16 días > Sin penalización.
- 15 días a 11 días > 25% de penalización.
- 10 días a 6 días > 50% de penalización.
- 5 días al día de la celebración > 100% de penalización.

Datos de interés.

- ✓ El número final de invitados se cerrará 3 días hábiles antes del evento, facturándose el último número de comensales comunicado vía email.
- ✓ Invitados adicionales se facturarán de forma independiente por el total de servicios contratados.
- ✓ Se pueden realizar cambios en el menú con aceptación de previo presupuesto.
- ✓ Para efectuar cambios en el menú se necesitan, como mínimo, 7 días hábiles antes del evento.
- ✓ Las bebidas no incluyen coctelería a menos que lo indique explícitamente.
- ✓ Las bebidas Premium no están incluidas a menos que lo indique explícitamente.
- ✓ La reserva del evento se realiza atendiendo al normal funcionamiento del restaurante y por tanto sujeta a posible cancelación en casos de fuerza mayor, cierre del establecimiento o anomalía grave que impida la prestación del servicio contratado.