

Atalaya

Events Group

Salones
Atalaya

GBA
Alcalá del Río
Brasas Copas

Dehesa
El Palmitero

Atalaya
CATERING

Para Todo Tipo de Eventos

VIERNES Y DOMINGOS

Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero
No Es Valido Para Los Viernes Y Domingos De Abril Y Mayo



Información: 660 411 887

www.grupoatalaya.net





Que Incluye En Esta Promoción -----	Página 3
Recepción Incluida En Todos Los Menús -----	Página 4
Menú Personalizable Elige El Tuyo -----	Página 5 A 9
Menú Infantil Y Juvenil -----	Página 10
Para Ampliar La Recepción -----	Página 11
Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción -----	Página 12
Nuestros Postres Especiales -----	Página 13
Servicios Extras Para La Barra Libre -----	Página 14
Servicios Extras Para Tu Evento-----	Página 15
Atenciones Especiales Para Tu Evento -----	Página 16

Promoción Válida Para Todos Los Viernes Y Domingos

A Excepción De Abril Y Mayo

Contratando ésta Promoción Incluye

Recepción de 1 Hora

Con Canapés y Fritos Al Pase Variados

+

Menú a Elegir entre 5 Opciones

(Puedes hacer cambios entre ellos y personalizar su menú)

+

Sorbete a Elegir

(Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada)

+

Postre: Tarta de la Boda a Elegir

(Entre los Sabores: Chocolate, Queso y San Marcos)

+

2 horas de Barra Libre Incluido

(Con más de 20 primeras marcas de alcohol)

+

Montaditos Variados en la Barra libre

PRECIO ADULTO

40 Euros IVA incluido, En Salón cobre de Salones Atalaya

42 Euros IVA incluido, En Salón Marino de Salones Atalaya

43 Euros IVA incluido, En Hacienda Dehesa el Palmitero

Todas nuestras instalaciones van incluidas sin costes

Los Menús infantiles y Juveniles tienen sus menús especiales consultar página 10

Si Ésta Promoción No La Quieres Con Barra Libre, Sólo Recepción + Menú Hay Que Descontar 3 Euros Por Comensal Adultos, Menú Infantiles Y Juveniles No Cuenta

Recepción de 1 Hora

Incluido En Todos Los Menús De Esta Promoción

CANAPÉS AL PASE

Macaron De Puchero

Bombón De Foie Con Hilos De Chile

Lionesa De Ensaladilla Con Encurtidos

Mini Quiche Lorraine Con Salsa Tártara

Cucharita De Parmentier Con Ali – Oli Y Mejillón En Escabeche

Sopa Fría De Calabaza, Naranja Y Curry Con Sardina Ahumada

Tartaleta De Queso De Cabra Con Mermelada De Tomate Y Anchoa

FRITOS AL PASE

Adobo Atalaya

Puntillitas De Huelva Crujientes

Chips De Berenjenas Y Miel De Caña

Tiras De Choco

Surtido De Croquetas Caseras

Puntas De Solomillo Ibérico Atalaya

Saquitos De Marisco Con Ali – Oli De Tinta De Calamar

Menú 1

Incluye Recepción De 1 Hora

Con Nuestros Canapés Y Fritos Al Pase Variados Ver Página 4

Primer Plato

Coctel de marisco atalaya 2.0

Sorbete A Elegir

(Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada)

Segundo Plato

Arroz Marinero Al Marquez

O

Arroz Campero De Carrillada Y Setas

Postre A Elegir

Tarta San Marcos, Chocolate o Queso de Arándanos

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Entre Las 5 Opciones De Menús Disponibles En Esta Promoción

Puedes Hacer Cambios Entre Los Platos Y Personalizar Su Menú A Su Gusto

En El Precio Con Este Menú Incluye Además 2 Horas De Barra Libre

Con Más De 20 Marcas Disponibles A Disposición De Los Invitados + Montaditos Variados

Los Menús Infantiles Y Juveniles Tienen Sus Menús Especiales Consultar Página 10

40 Euros IVA incluido, En Salón cobre de Salones Atalaya

42 Euros IVA incluido, En Salón Marino de Salones Atalaya

43 Euros IVA incluido, En Hacienda Dehesa el Palmitero

Menú 2

Incluye Recepción De 1 Hora

Con Nuestros Canapés Y Fritos Al Pase Variados Ver Página 4

Primer Plato

Festival tierra y mar

(2 jamón ibérico, 2 caña de lomo, 2 queso reserva, 2 langostinos y 3 gambas)

Sorbete A Elegir

(Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada)

Segundo Plato

Solomillo de Cerdo Ibérico Con Patatas Panaderas y Salsa

(Cremolati de Whisky, 5 Pimientas o Gorgonzola)

Postre A Elegir

Tarta San Marcos, Chocolate o Queso de Arándanos

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Entre Las 5 Opciones De Menús Disponibles En Esta Promoción

Puedes Hacer Cambios Entre Los Platos Y Personalizar Su Menú A Su Gusto

En El Precio Con Este Menú Incluye Además 2 Horas De Barra Libre

Con Más De 20 Marcas Disponibles A Disposición De Los Invitados + Montaditos Variados

Los Menús Infantiles Y Juveniles Tienen Sus Menús Especiales Consultar Página 10

40 Euros IVA incluido, En Salón cobre de Salones Atalaya

42 Euros IVA incluido, En Salón Marino de Salones Atalaya

43 Euros IVA incluido, En Hacienda Dehesa el Palmitero

Menú 3

Incluye Recepción De 1 Hora

Con Nuestros Canapés Y Fritos Al Pase Variados Ver Página 4

Primer Plato

Revuelto de bacalao dorado al estilo portugués con lacto Ali olí

Sorbete A Elegir

(Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada)

Segundo Plato

Presa A Baja Temperatura Con Mojo Y Puré de Patatas Trufado y Pera al Vino

Postre A Elegir

Tarta San Marcos, Chocolate o Queso de Arándanos

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Entre Las 5 Opciones De Menús Disponibles En Esta Promoción

Puedes Hacer Cambios Entre Los Platos Y Personalizar Su Menú A Su Gusto

En El Precio Con Este Menú Incluye Además 2 Horas De Barra Libre

Con Más De 20 Marcas Disponibles A Disposición De Los Invitados + Montaditos Variados

Los Menús Infantiles Y Juveniles Tienen Sus Menús Especiales Consultar Página 10

40 Euros IVA incluido, En Salón cobre de Salones Atalaya

42 Euros IVA incluido, En Salón Marino de Salones Atalaya

43 Euros IVA incluido, En Hacienda Dehesa el Palmitero

Menú 4

Incluye Recepción De 1 Hora

Con Nuestros Canapés Y Fritos Al Pase Variados Ver Página 4

Primer Plato

Ensalada de pollo braseado con vinagreta de mango

Sorbete A Elegir

(Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada)

Segundo Plato

Vou-eu-vent relleno de carrillada de ternera sobre salsa de curry

Postre A Elegir

Tarta San Marcos, Chocolate o Queso de Arándanos

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Entre Las 5 Opciones De Menús Disponibles En Esta Promoción

Puedes Hacer Cambios Entre Los Platos Y Personalizar Su Menú A Su Gusto

En El Precio Con Este Menú Incluye Además 2 Horas De Barra Libre

Con Más De 20 Marcas Disponibles A Disposición De Los Invitados + Montaditos Variados

Los Menús Infantiles Y Juveniles Tienen Sus Menús Especiales Consultar Página 10

40 Euros IVA incluido, En Salón cobre de Salones Atalaya

42 Euros IVA incluido, En Salón Marino de Salones Atalaya

43 Euros IVA incluido, En Hacienda Dehesa el Palmitero

Menú 5

Incluye Recepción De 1 Hora

Con Nuestros Canapés Y Fritos Al Pase Variados Ver Página 4

Primer Plato

Pastel de rape y langostinos

Sorbete A Elegir

(Limón, Mojito De Fresa O Piña Colada)

Segundo Plato

Solomillo De Cerdo al PX Con Parmentier De Patatas Y Melocotones Con Pimienta Rosa

Postre A Elegir

Tarta San Marcos, Chocolate o Queso de Arándanos

Bodega Durante La Recepción Y Almuerzo O Cena

Vino Tinto El Sotillo, Vino Blanco Seco Señorío de los Llanos, Vino Rosado Vegaverde, Vino Dulce, Manzanilla De Sanlúcar De Barrameda (Bodegas Barbadillo), Cerveza Cruzcampo, Refrescos Marca Coca Cola, Nestea, Aquarius, Shandy, San Miguel 0,0, Zumos De Melocotón Y Piña, Agua Mineral Y Cava

Entre Las 5 Opciones De Menús Disponibles En Esta Promoción

Puedes Hacer Cambios Entre Los Platos Y Personalizar Su Menú A Su Gusto

En El Precio Con Este Menú Incluye Además 2 Horas De Barra Libre

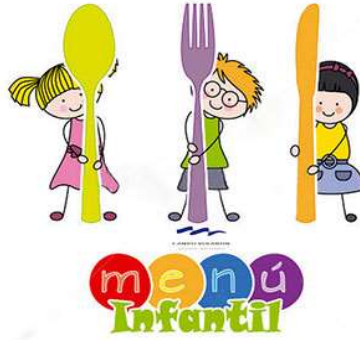
Con Más De 20 Marcas Disponibles A Disposición De Los Invitados + Montaditos Variados

Los Menús Infantiles Y Juveniles Tienen Sus Menús Especiales Consultar Página 10

40 Euros IVA incluido, En Salón cobre de Salones Atalaya

42 Euros IVA incluido, En Salón Marino de Salones Atalaya

43 Euros IVA incluido, En Hacienda Dehesa el Palmitero



Hay 5 Opciones De Menú Infantil Para La Boda

Elige Una De Las 5 Opciones Para Todos Los Niños Comprendidos Entre Los 2 Y 12 Años.

Opción 1

Pechuga De Pollo A La Plancha, Patatas Fritas Naturales
Croquetas De La Abuela, Mini York Queso Y Tortillita

Opción 2

Hamburguesa Con Queso, Patatas Fritas Naturales Y Croquetas De La Abuela

Opción 3

Mini Pizzas Variadas

Opción 4

Hot Dog Con Patatas Fritas

Opción 5

Lagrimitas De Pollo Con Patatas Fritas

El Postre Para Las Opciones 1 al 5

Tarta De La Boda O Mico Lápiz
(Une Las Dos Opciones por solo 1€)

Precio Del Menú Infantil: 24 Euros

Menú Juvenil Para Niños De 13 A 17 Años

Para Aquellos Menús Que Comen Algo Más Que Un Niño

Primer Plato: Combi – Atalaya (Jamón, Caña, Queso Y Langostinos)

Segundo Plato: Cualquiera De Las 5 Opciones Del Menú Infantil + Postre A Elegir

Precio Del Menú Juvenil: 37 Euros

Al Contratar Un Menú Juvenil hay Que Pagar 10€ de Suplemento de Barra Libre, Como también otros Servicios Extras Como Buffet De Quesos, Sushi, Buffet De Pizzas, Tortitas Americanas Etc. En caso de ser contratados)

Para Ampliar La Recepción De Su Boda

*Nuestras recepciones de ésta promoción todo incluido atalaya son conocidas
Por su generosidad y abundancia en los aperitivos, pero aun así puedes poner
Otros tipos de aperitivos y ampliar a tu gusto la recepción
Aquí te damos varias opciones.*

	<u>€/Ad.</u>
• Tortilla al pase-----	0,6€
• Piña erizada de langostinos -----	0,9€
• Queso en sus quesos -----	0,8€
• Tosta de huevo de codorniz con jamón ibérico -----	1,2€
• Tosta de pan con pipirrana y anchoa del cantábrico ahumada -----	1,2€
• Piruleta de parmesano y hojaldre-----	1,4€
• Chupito de salmorejo con espuma de jamón -----	1,2€
• Catavino de langostino crocantis en quicos con reducción al px -----	1€
• Sopa de melón con menta y chupachups de sandía con jamón -----	1€
• Mini hamburguesas de ternera -----	1,2€
• Si quieres chacina al pase (jamón ibérico, caña ibérica y queso bofar) -----	1,8€
• Si quieres degustación de quesos en recepción -----	3€
<i>Vea el buffet de queso en: http://grupoatalaya.net/index.php/variados-2</i>	
• Gelcot de vino rosado con espuma de maracuyá y peta zetas-----	1,1€
• Espuma de foie con salteado de setas silvestre -----	1,2€
• Buffet de sushi con salsa de soja, wassabi y palillos de madera -----	3€
• La lonja: buffet en puestos relleno de gambas, langostinos y mejillones -----	3,7€
• Perolillos de patatas bravas con Ali – olí (perolillo para cada 4 comensales) -----	1€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Otras Opciones De Platos Para Esta Promoción

En nuestra promoción todo incluido atalaya le permitimos cualquier configuración para poder adaptarnos a todos los gustos posibles. Por ello en esta página le damos la posibilidad de poner estos platos en la promoción.

Su configuración es muy simple, los precios indicados son los precios que hay que agregarle a la promoción, quitando un plato de la misma para meter una de estas opciones.

Platos para compartir (platos para poner en el centro de la mesa de sus invitados)

- Al centro: plato de gambas y langostino salvaje ----- 27€
- Al centro: mi-cuit de foie con frutas del bosque ----- 18€
- Al centro: tabla de quesos 5 variedades para 4 pax con mermelada, orejones y pasas ----- 14€
- Al centro: tabla de sushi 3 variedades para 4 pax ----- 12,5€
- Al centro: jamón, caña y queso ----- 16€

Primeros platos ----- €/ad.

- Mariscada mediterránea langostinos tigres(4), gambas blancas(5), cigala(1) y mejillones(2) ----- 3,6€
- Festival de marisco atalaya gala (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) cigala ----- 3€
- Festival de marisco especial atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres y (1) pata rusa ----- 3,7€
- Festival de marisco nova atalaya (5) gambas blancas, (4) langostinos tigres, (1) pata rusa y (1) cigala ----- 5,2€
- Ampliación del plato festival de tierra y mar en más cantidad ----- 2,4€
- Tartar de atún rojo con variedad de mostazas ----- 5€
- Micuit de foie de pato con mermelada de frambuesa ----- 2,7€
- Medallón de berenjena empanado con especias con gratinado de queso de cabra y mermelada De arándanos ----- 2€

Segundos platos

- Pimientos mozárabe sobre cama de arroz oriental y salsa brava ----- 2€
- Revuelto de morcilla de arroz con picada de piñones y lagrima de Ali – olí ----- 2€
- Lubina a la espalda con costra de frutos secos sobre lecho de arroz marinado cremoso ----- 4,4€
- Crepes de salmón con salsa de setas y tomate grille ----- 2,7€
- Lomo de bacalao al pil pil sobre lecho de pisto y aceite de albahaca ----- 3,7€
- Lomo de dorada rellena de palometa sobre parmentí de patatas y mojo cilantro ----- 4,3€
- Lenguado a la plancha con pastel de patata y salsa menier ----- 6.1€
- Calamar relleno de crustáceo con salsa de marisco y salteado de arroz ----- 4,3€
- Risotto de boletus y parmesano con twister de langostino y tomates cherrys ----- 2,9€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Tercer plato

- *Tournedó de solomillo de ternera con patatas de lujo y salsa de mostaza -----8,2€*
- *Escalopes de presa ibérica sobre patatas panaderas y láminas de jamón -----3,7€*
- *Entrecot de ternera con patatas de lujo y salsa pimienta -----7,2€*
- *Pieza de cochinillo lechal con patatas baby rellena de lacto alioli y salsa de foie --4,4€*
- *Timbal de magret de pato con piña sobre lecho de cuscús -----4€*
- *Solomillo hojaldrado de cerdo ibérico acompañado de nuestra salsa carbonara al moscatel ---- 1,5€*
- *Carrillada de ternera desmenuzada sobre lecho de puré de patatas y aceite de trufa -----3,7€*

Otras opciones de postres

(Cambia tu postre por uno Premium)

€/Ad.

- *Tarta de Queso Asada con Frutos Rojos -----1,5€*
- *Suprema de tarta de la abuela -----1,5€*
(Galleta de maría combinada con crema pastelera y trufa decorado con chocolate y avellana)
- *Oreo gourmet -----1,5€*
- *Semi frio de tocino de cielo y nata -----1,5€*
- *Lingote de brownie de chocolate con nueces-----1,5€*
(Apta para celíacos y alérgicos a la lactosa)

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Su Barra Libre De La Promoción

3 Horas De Barra Libre En Las Que Podrás Disfrutar De Todas Estas Marcas:

Rones

Legendario, Barceló, Brugal, Malibu, Ron Miel Puerto De Indias

Ginebra

Seagrams Gin, Beefeater, Rives, Casha (Ginebra De Fresas De Cádiz), Larios

Whisky

J6, White Label, Red Label

Vodka

Vodka Smirnoff

Sin Alcohol

Mora, Manzana, Granadina

Otras Opciones

Crema De Whisky, Amaretto, Licor 43

No lo dudes si hay alguna marca que quieres que aparezca... Consulta

¿No tienes suficiente con 3h?

Amplia la barra libre por solo 4€ por adulto contratado por cada hora extra.

Otras opciones para la barra libre

- Coctelería en barra libre -----1,2€/comensal
- Fuente de chocolate (más de 2m de altura)----- 320€
- Fuente de chocolate (pequeña)----- 170€
- Bufet de pizzas -----1,6€/comensal
- Tortitas americanas -----1,2€/comensal
- Profiteroles-----27€/2 docenas
- Pastelería francesa -----37€/kg
- Pastelería marroquí-----67€/kg
- Chapatitas de pringa -----17€/docena
- Montaditos de lomo -----19€/docena
- Mini-serranitos-----20€/docena
- Emparedados caseros-----17€/docena
- Caldo blanco del puchero con hierba buena-----0,8€/unidad

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Servicios Extras Para Su Boda

Servicios adicionales en la recepción

- Maestro cortador de jamón (jamón no incluido) ----- 160 €
- Buffet de quesos ----- 3€/ad
- Buffet de sushi ----- 3€/ad
- Venenciador ----- consultar
- Armonización con cantante y pianista 1 hora y media ----- 310€
- Pianista ----- consultar
- Violinista ----- consultar
- Oficiante de bodas + amenización de boda civil con cantante y pianista ----- 350€
- Fuegos artificiales (6 minutos) ----- 600€
- Espectáculo de caballo (solo salón marino) y en el palmitero ----- consultar

Opciones de menú

- Café o infusiones Servido en Mesa ----- 1,4€/adulto
- Buffet de café ----- 1,2€/adulto
- Buffet de café Premium capsulas ----- 1.4€ /adulto
- Disponemos de carta de vinos ----- consúltanos

Opciones para la barra libre

- Hora extra dj ----- consúltanos
- Servicio de wedding planner ----- consúltanos
- Servicio de animación infantil ----- consúltanos
- Cualquier tipo de actuación, animadores, magos... etc. ----- consúltanos
- Catering de shishas (cachimbas) ----- consúltanos
- Video proyector ----- consúltanos
- Karaoke ----- consúltanos
- Foto matón ----- consúltanos
- Servicio profesional de fotografía ----- consúltanos
- Alquiler de vehículos clásicos o de lujo ----- consúltanos
- Servicio de autobuses ----- consúltanos
- Coctelería en barra libre ----- 1,2€ad.
- Añade a la barra libre el especial ginebra Premium ----- consúltanos
- Candy bar ----- 170€
- Carrito de helados ----- 350€
- Fuente de chocolate 2 metros ----- 320€
- Fuente de chocolate mini ----- 170€
- Castillo Hinchable ----- 170€

Estos precios podrán variar dependiendo del precio de mercado en el momento del evento

Atenciones Especiales Para La Boda

- Incluye Las Instalaciones En Su Totalidad, Salón, Recepción Y Exteriores A Jardinadas
- Cocina Propia, Elaboración Casera Del Producto Al Día Sin Precocinados. Profesionales Incluidos
- Centro De Mesas Y Presidencial No Incluidos
- Música Ambiental En Salón Personalizable
- Menú Degustación Para 6 Pax (Mínimo 180 Adultos)
- Menú Degustación Para 2 Pax Solo En Menú De Bodas Inferiores A 180 Adultos. Las Bodas De Menos De 100 Comensales No Tienen Prueba De Menú – En Este Caso Sería De Pago – Consultar
- Plano De Mesas O Sitting Plan Incluido
- Minutas Degustación Impresa En Mesa Incluida
- El Sorbete Elegido Será Para Todo El Mundo Por Igual, No Se Puede Alternar
- Posibilidad De Escoger Entre Más De 10 Opciones De Mantelerías Sin Costes
- Parking Gratuito
- Ceremonias De Bodas Civiles En Nuestras Instalaciones Solo Por 80 Euros (Montaje De Mesa Altar, Sillas Con Sus Fundas Blanco O Burdeos, Y Alfombra Roja) Adornos Florales No Incluidos. Equipo Música No Incluido
- La Bodas Que Se Firman La Reserva Serian 1000 Euros A Pagar 500 Euros A La Firma Del Contrato Y 5 Cuotas De 100€ Al Mes Siguiente De La Firma Hasta Completar La Cantidad De Mil Euros. Luego 10 Días Antes De La Boda Se Abonaría El 50% Que Quede Del Importe De Restar Los 1000 Euros Y El Resto Al Día Siguiente De La Boda
- Consulta Nuestros Horarios Y Disponibilidad Para Decorar Tu Boda
- Los Carros De Chuches O Mesas De Gominolas De Otras Empresas Deberán Pagar Un Canon De 20 Euros A Salones Atalaya Como Concepto De Uso De Las Instalaciones, Luz, Agua O Materiales
- Las Empresas De Decoración Con Globos O Floristerías U Animación, Animadores, Dj, Orquestas Etc. Tienen Que Presentar Previamente Toda La Documentación En Regla Según Regula La Ley. En Caso De No Presentarla Tiene Un Coste De 50 Euros, Si Se Presenta Quedara Exento Del Pago De La Misma. Los Dj Y Orquestas Externos Tienen Un Canon De Entrada De 80 Euros
- Los Cortadores De Jamón Del Exterior Deberán Presentar Acreditación De Carnet De Manipulador De Alimentos, Como Ser Autónomo O Estar Dado De Alta Para El Día Del Evento Y Pagar Un Canon De 50 Euros Para Usos De Material Para Disposición Del Maestro Cortador
- En El Caso Que Los Asistentes No Superen Los 80 Comensales Totales, Se Le Aplicará Un Suplemento De 4€ Más Por Comensal, Independientemente Del Tipo De Menú O Promoción Elegida, Éste Suplemento Afecta Al Salón Cobre Y Al Salón Marino De Salones Atalaya SI NO SE CONTRATA SALÓN EXCLUSIVO Y En Hacienda Dehesa El Palmitero De Cantillana Pero Este Último El Mínimo A Aplicar Será Si No Se Superan Los 60 Comensales Totales Siendo Éste El Mínimo De Comensales A Facturar En La Hacienda.
- Los Canapés, Fritos, Platos y Bodega de la Promoción todo incluido pueden modificarse igualando o mejorando su contenido, éstos estarán publicados en la página web oficial www.grupoatalaya.net. Sólo tendrán validez si están publicado en este medio.
- El Salón Marino, Y El Salón Cobre De Salones Atalaya Son Salones Multiusos Donde De Miércoles A Domingos Se Dan Almuerzos Y Cenas A Nuestros Clientes (Gastrobar GBA Brasas O Copas), Dentro Del Salón Se Utilizaran Unas Zonas Personalizadas Para Eventos Especiales Como Bodas, Comuniones, Bautizos O Cualquier Otro Evento Donde Os Sentiréis Cómodos Con Las Atenciones Especiales De Estas Instalaciones. Hay Una Zona Solo Para Clientes Del Gastrobar Y Otra Para Eventos Como El Suyo. Estos Salones No Son Exclusivos. Solo Es Exclusivo La Hacienda Dehesa Palmitero De Cantillana
- **Exclusividad (No Se Comparte Salón):** Condiciones Para Exclusividad Del Salón Marino O Salón Cobre De Salones Atalaya:
En Temporada Baja 2023-2024: (Válido Cualquier Día De Enero, Febrero, Marzo, Agosto, Noviembre, Diciembre Y Viernes O Domingos De Todo El Año) Gasto Mínimo De 4500€ En Salón Cobre Y Salón Marino
En Temporada Alta 2023 - 2024: (Sábados De Abril, Mayo, Junio, Julio, Septiembre Y Octubre) Salón Cobre 4500€ Y Salón Marino 5000€ De Gasto Mínimo. La Zona De Jardines Es Solo De Uso Exclusivo Del Salón Marino Y Con Un Extra De Gasto De 500€.
Para Todo Los Días Del 2022 Sólo Hay Que Superar 4500 Euros De Facturación Total O Llegar Hasta Los 4500 Euros Para Salón Cobre O Salón Marino Con La Contratación De Servicios Adicionales. La Zona De Jardines Es Solo De Uso Exclusivo Del Salón Marino Y Con Un Extra De Gasto De 500€.
- **Importante:** Se Entiende Como Salón Exclusivo, Tanto El Salón Interior Como El Porche Exterior Con Carpas. Además De La Zona De Jardines Para El Salón Marino, En El Salón Cobre Se Entiende Como Exclusivo El Salón Interior Y Porche Con Carpas Exterior, En Este No Incluye Jardines. Las Zonas De Aparcamientos Como Fachadas O Acerados Exteriores Son Zonas Comunes

Precios Validos Para Salones Atalaya Y Hacienda Dehesa El Palmitero

Atencion al cliente

Jesús reina (relaciones públicas)

Móvil: 660 411 887



WhatsApp

info@atalayacatering.com
www.grupoatalaya.net

Tienes Catering Pero Solo Buscas La Hacienda?



Hacienda Dehesa Palmitero (Cantillana)

Alquiler de la Hacienda

Temporada Alta

(Meses de Abril a Octubre)

2500 euros

Temporada Baja

(Meses de Enero a Marzo y de Noviembre a Diciembre, incluido también viernes y domingo de todo el año)

2000 euros

Incluye Toda las instalaciones, Cocina diáfana y cámara frigorífica, Canon de Limpieza 150 euros y en caso de querer la cocina completa con Hornos, Fogones, Microondas, Lavavajillas etc. el canon es de 300€

Para Más Información

No Dudes En Consultar Nuestra Pág



*Esperamos Participar En El
Día Más Feliz De Tu Vida*



Salones
Atalaya

