

 **DOSSIER** 

**Grupos y Empresas 2018**

## Un lugar con mucho encanto...

La finca de Rebate dispone de un entorno que, justamente, da merecido nombre a la finca. Flores, plantas, árboles, fuentes, unidos en conjunto armónico y apacible, invitan al paseo y a la conversación, creando un ambiente único y especial para cualquier celebración.

Disponemos de diferentes espacios capaces de adaptarse a las necesidades de cada uno de los eventos. El interior cuenta con dos salones con capacidad desde 80 a 180 comensales. El exterior se compone de amplias zonas idóneas para un gran número de asistentes, como La Pinada, La Pérgola ó La Terraza.

Además de ser un lugar singular, que reúne todas las condiciones para constituirse en un punto de encuentro habitual.

En los últimos años, el Restaurante Rebate, ha estado apostando por la calidad y la innovación gastronómica, incorporando novedosas técnicas culinarias a nuestra cocina, los platos que ofrecemos en nuestros eventos son el resultado de este proyecto gastronómico.

El equipo humano que forma parte del Restaurante, es un equipo joven y cualificado, con mucha iniciativa, que demuestra cada día su buen hacer en nuestros platos y servicios.

Para nuestros eventos se han confeccionado menús en los cuales podrán disfrutar de una cuidada selección de nuestros mejores platos y vinos(\*).

Todos los eventos se elaboraran para un mínimo de 25 comensales y estarán compuestos por un cóctel de bienvenida y un menú, que podrán elegir entre las variadas opciones que les ofrecemos.

Siempre es un placer atender a nuestro clientes personalmente, por eso recomendamos concertar una cita y así, ver cómo podemos ayudarles a que su evento se realmente especial.

(\*)Los vinos de cada menú serán elegidos por nuestro Sumiller durante la prueba de menú, para que el maridaje del menú sea excelente.

 MENU 1 para Grupos y Empresas 


**25€ (IVA INCLUIDO)**

 **ENTRANTES**

Parfait de Crema de Calabaza

ó

Ensalada Cesar

 **PLATO PRINCIPAL**

Pavo jugoso con champiñón y patatas

ó

Solomillo de Cerdo con patatas fritas y puré de manzana

ó

Salmón plancha con patatas y verduritas de estación

 **POSTRES**

Panacota de Violetas

ó

Ensalada de frutas

 **BEBIDA**

½ Botella de vino

Agua

**MENU 2 para Grupos y Empresas**

**35€ (IVA INCLUIDO)**

**ENTRANTES**

Ensalada de Langostinos  
Tortilla Cremosa Española

**PLATO PRINCIPAL**

Cordero en crema de guisantes

ó

Carrillera de Ternera con patatas

ó

Salmón plancha con patatas y verduritas de estación

**POSTRES**

Esponjoso de Chocolate ó Ensalada de frutas

**BEBIDA**

½ Botella de vino y Agua

**MENU 3 Menú Experiencias**

**32,50€ (IVA INCLUIDO)**

Nuestro menú Experiencias es un menú de temporada (\*) compuesto por 18 deliciosos bocados divididos en 5 diferentes pases que harán de cada momento una experiencia gastronómica única.

BEBIDA INCLUIDA (1/2 Botella de vino y Agua)

(\*)al ser de temporada cambia con regularidad. Puede ver actualizado en nuestra web: [www.restauranterebate.es](http://www.restauranterebate.es)

## SERVICIOS ADICIONALES

(NO INCLUIDOS EN LOS MENUS)

### ESTACIONES EXTRAS

**CANAPES y SERVICIOS DE MINIATURAS**  
(desde 5€/persona)

**COCTELERIA BARTENDER REBATE**  
Vodkatini, Nueva Vida, Cosmo Ginger, Bloody Mary,  
Blue lagoon, Negroni Shagl, San Francisco  
(5€/persona)

**CERVEZAS INTERNACIONALES Y DE AUTOR**  
(5€/persona)

**CHAMPAN FRANCES**  
(5€/persona)

**COCINA INTERNACIONAL**  
Pan thailandes, Gyoza de pollo y verduras,  
Tataki de atún, Mole pechuga de pollo  
(5€/persona)

**SHOW COOKING DE RISOTTO**  
(3€/persona)

### SERVICIOS EXTRAS

**BARRA LIBRE**  
Para todos los invitados  
(10€/por Adulto y 5€/por Niño-Duración 2horas)

**DISC JOCKEY**  
(desde 450€ Derechos SGAE incluidos)

**ADORNOS FLORALES**  
(desde 12€/por mesa) Consultar opciones

**MINUTAS Y PROTOCOLO INVITADOS PERSONALIZADO**  
Consultar opciones

**PROYECCION VIDEO**  
Técnico reproductor y pantallas (desde 180€)

**ESPECTACULOS**  
Flamenco, Mariachis, Saxofonista ó Cantante (desde 250€)

**RESOPONES Y MERIENDAS**  
*Consultar opciones*

### DECORACIONES Y OTROS

#### CEREMONIA

ARREGLO CAPILLA  
ARREGLO SILLAS PASILLO  
ARREGLO SILLAS NOVIOS  
ALFOMBRA  
MUSICA

#### COCTEL

CENTROS DE FLORES O VELAS  
GUIRNALDAS DE TELA O LUCES  
PROTOCOLO  
ARREGLOS FLORALES  
MANTELERIA

#### CENA

MINUTA  
MESEROS+CENTRO DE FLORES  
ARREGLO SILLAS  
SILLAS  
MANTELERIA  
BAJOPLATOS  
GUIRNALDAS DE LUCES  
MESA NIÑOS

#### BAILE

CANDY BAR  
CAKE WEDDING  
MUSICA  
PHOTOCALL

#### OTROS

TRANSPORTES  
(BUS, COCHE NOVIOS)  
ALOJAMIENTO  
FOTOGRAFO  
REGALOS Y DETALLES  
PAPELERIA (INVITACIONES...)  
MONITORES Y ANIMACION INFANTIL  
MAESTRO DE CEREMONIAS  
WEDDING PLANNER

\*\*\*

PRESUPUESTOS PERSONALIZADOS  
*Consultar opciones*

## QUE TE OFRECEMOS...

- La utilización de diferentes espacios capaces de adaptarse a las necesidades de cada uno de los eventos. El interior cuenta con dos salones con capacidad desde 80 a 180 comensales. El exterior se compone de amplias zonas idóneas para un gran número de asistentes, como La Terraza, La Pinada o La Pérgola.
- Un equipo profesionalizado que apuesta por la calidad y innovación gastronómica, elaborando en nuestras instalaciones menús de alta cocina.
- Los mejores profesionales de sala uniformados para una exquisita atención de todos los invitados.
- Música ambiental para la cena
- Parking
- Menús especiales (Vegetarianos, diabéticos, celíacos,...)
- Asesoramiento personalizado de nuestro departamento de organización de eventos que les proporcionaran las mejores y más actuales ideas originales para adaptar el evento a su gusto.

## INFORMACION ANEXA

- Todos los precios de los menús publicados en este dossier llevan incluidos el 10% de IVA y estarán sujetos a variaciones al alza del índice de precios al consumo (IPC) anual publicados en el INE.
- Todos nuestros menús están confeccionados para un mínimo de 25 comensales adultos, en caso de ser inferior, se deberá abonar la diferencia con el menú mínimo de adulto publicado en este dossier.
- Los menús proporcionados por Rebate, son modelo estándar, es decir, se podrán combinar a su agrado modificándose consecuentemente su precio, en función a las combinaciones elegidas. Se les proporcionara previo al contrato su presupuesto para que puedan ser aprobado.
- Todos nuestros salones tendrán un mínimo de ocupación de comensales adultos, en caso de ser inferior, se deberá abonar la diferencia por menú mínimo de adulto publicado en este dossier.
- La **EXCLUSIVIDAD** y cierre del restaurante para una celebración se hará sin cargo alguno con un mínimo de 180 comensales, en caso de ser inferior se abonara la diferencia con el menú mínimo de adulto publicado en este dossier.
- La barra libre tendrá una duración mínima de 2 horas. Si se desea alargar la duración se establece un suplemento de 5€ por comensal y por fracción de hora excedida.
- Ofrecemos a su disposición:
  - estaciones complementarias para el cóctel de bienvenida o resopon.
  - carta de vinos alternativos de distintas denominaciones de origen confeccionado por nuestro Sumiller.
  - elaboración de menús de dietas vegetarianas, veganas y médicas especiales (celiacos, diabéticos...)
  - petición de cualquier extra que no esté contemplado en este dossier
- **Importante:** 15 días antes del evento se deberá comunicar a Rebate el número definitivo de comensales asistentes (tiempo mínimo para garantizar la recepción de las mercancías de proveedores y proceso de elaboración), siendo este número comunicado el mínimo a facturar.

- Para garantizar la mayor calidad del evento y la obtención de un éxito en el desarrollo del mismo, se deberá respetar que
  - Los espectáculos o animaciones contratados por parte del cliente deban pasara la supervisión y aprobación o no del responsable de sala de Rebate.
  - Tanto el equipo de música como el disc-jockey serán exclusivamente de Rebate.
  - Los adornos florales de floristerías que certifican nuestro sistema de calidad.
- Todos nuestros montajes de mesa y servicios de decoración son en concepto de alquiler. Se abonara una fianza de un mínimo de 150€ dependiendo de los servicios contratados que se devolverá una vez finalizado el evento y cuando se haya comprobado el buen estado del material.
- Es recomendable la contratación de un monitor por cada 6-8 niños. Los menores deberán estar vigilados por sus padres siendo estos los responsables de sus integridad física y de los daños ocasionados en las instalaciones.
- Se podrá solicitar cualquier tipo de extra que no esté contemplado, entregándoles el presupuesto solicitado en la mayor brevedad posible.

Para cualquier duda o consulta pueden contactar con nosotros.  
Estaremos encantados de atenderles.