



dossiereventos.

FINCA
REBATE
NATURAL REVOLUTION

*“No recordamos los días,
recordamos la emoción que nos transmiten los momentos”*

Finca Rebate



así es **Finca Rebate.**

¿Imaginas poder huir por unas horas de la locura de tu día a día? En REBATE puedes. Porque a veces es necesario perderse para volver a encontrarse.

Por eso en Rebate te ofrecemos el refugio perfecto en un antiguo pueblo del siglo XVIII . Todas las instalaciones de nuestra finca son las antiguas casas del pueblo que han sido restauradas con mimo y siempre respetando el diseño tradicional para transportarte a otra época.



ANDRÉS

Gerente, Gestión de Sala



ERIK

Gerente, Chef Ejecutivo

Finca Rebate, conócenos.

Natural Revolution. Una bocanada de aire, un mirar hacia delante con la misma calidad de siempre, el mismo esfuerzo en buscar la excelencia y la satisfacción de nuestros clientes.

Al frente de esta aventura Andrés y Erik que llevan más de 15 años dirigiendo al equipo, y como hay amores que no desaparecen con el tiempo, ellos siguen enamorados del entorno, la cocina y transmitiendo Rebate con los 5 sentidos.

La **Finca REBATE** no sería nada sin un gran personal, por eso contamos con el mejor equipo humano que hará que tu estancia sea una experiencia 360°.

En los fogones grandes cocineros para que tu paladar disfrute de cada bocado acompañados de las siempre acertadas recomendaciones de nuestro sumiller.

Un esmerado servicio hará que cada plato se convierta en tu receta preferida y un equipo de eventos que ofrecerán diferentes opciones que nos permiten adoptarnos a las necesidades y presupuesto de nuestros estimados clientes.



Nuestro **Equipo** dirigido por... **EVA**

Gestión Eventos

Nuestro equipo de Eventos.

Haremos que se cumplan todos vuestros deseos.

Es el mejor momento de vuestras vidas por eso el equipo de Eventos se va a encargar de:

Bloqueo de Fecha.

Firma del contrato y resolución de dudas.

Coordinar cada detalle con nuestros proveedores

Confeccionar el menú y la prueba de menú.

Organización de los momentos del evento.
(Momentos especiales, sorpresas, timing,...)

Organización del Plan de protocolo de la celebración conforme al estilo del evento.

Gestión de los servicios especiales contratados.
(Autobuses, Monitores, Djs, etc.)

Recepción de los invitados el “día B”

Asistencia continúa a los invitados.

Nuestro equipo de Wedding Planner.

Crearemos el evento de tus sueños...

Queremos que disfrutéis de cada ratito que quede hasta el día B por eso, el equipo WP se va a encargar de:

Decidir el estilo de Evento que queréis. (Ver presupuesto estimado, música, estilo floral, propuestas de animación, etc).

Crear un Timming hasta el día B.

Organización de invitados. (Hotel, peluquería, sitios de interés, etc).

Organización del Plan de protocolo de la ceremonia. (Canciones importante, cómo ubicar a los invitados, lecturas, etc).

Prueba de todo lo referente a la decoración.
(Flores, centros de mesa, estilo del evento, etc)



Comuniones y Bautizos Finca Rebate.

nuestro cóctel y menú.

Bautizos, comuniones, aniversarios, reuniones familiares... En Finca Rebate sabemos lo importante que son algunos momentos y por eso queremos hacerlos inolvidables. Ponemos a tu disposición toda nuestra experiencia y buen gusto para que paséis una velada inolvidable con amigos, familiares y compañeros en un día único e irrepetible.

Nuestros paquetes se adaptan a las necesidades de vuestros eventos, por eso, os ofrecemos dos opciones en vuestro coctel.

Cóctel 1

Empanadilla Criolla
Conos de Guacamole
Bastoncitos de Verduritas en tempura
Blinis de remolacha, cream fresh y huevas
Madeja de parmesano y confitura de limón
Croquetas de Mejillón, de Pollo Asado y de Boletus
Vasito de setas en texturas y crujiente de pan
Crujiente de pollo al curry
Langostino crujiente con mahonesa de lima.
Tempura de queso fresco y uva

Cóctel 2

Recepción de Cava Brut Nature Reserva
Buffet de Cervezas
Estación de Quesos Artesanos
Estación de Jamón, Ibéricos y Panes
Corner Vegetariano
Brasa-Show cooking (*mini hamburguesas, brochetitas de cerdo ibérico, de pollo, de atún y de verduras*)

Servicio de Miniaturas

Empanadilla Criolla
Conos de Guacamole
Bastoncitos de Verduritas en tempura
Blinis de remolacha, cream fresh y huevas
Madeja de parmesano y confitura de limón
Croquetas de Mejillón, de Pollo Asado y de Boletus
Vasito de setas en texturas y crujiente de pan
Crujiente de pollo al curry
Langostino crujiente con mahonesa de lima.
Tempura de queso fresco y uva



Menú **La Finca Rebate.**

nuestro cóctel y menú.

Entrantes.

elige 2 de estos entrantes

Parfait de Crema de Calabaza, crema de Coco, Pipas tostadas y sal negra.

Sopa Fría de Tomate con Helado de Albahaca.

Carpaccio de Ternera con Tartar de Remolacha.

Ensalada de Langostinos y Fruta.

Huevos Poche con patata Trufada.

Salmón marinado en remolacha.

Cremoso de mar y tierra.

Gamba roja y brotes tiernos. *(3€ de suplemento)*

Micuit con velo de Granada. *(3€ de suplemento)*

Corvina a la mediterránea. *(3€ de suplemento)*

Rodaballo al Martini. *(3€ de suplemento)*



Plato Principal.

elige 1 de estos principales

Carrillera de Ternera, patata Violeta, Trufa, Pimiento y Ravioli de Foie.

Solomillo de Cerdo con Panceta Confitada, Manzana y Croqueta de Patata, Queso y Col.

Corvina a la Mediterránea.

Perdiz en dos texturas. *(2€ de suplemento)*

Rodaballo al Martini. *(2€ de suplemento)*

Costillar Cordero Patatas asadas y Tirabeques. *(4€ de suplemento)*

Solomillo de Ternera Patatas fritas. *(4€ de suplemento)*

Postres.

elige 1 de estos postres

Panacota de Violetas.

Esponjoso de Chocolate, Dulce de Leche y Caramelo.

Tarta de Queso y Confitura de Ruibarbo.

Sorpresa de Chocolate Blanco. *(3€ de suplemento)*



Paquete Azahar.

esto ofrece el **paquete Azahar**

Servicios:

*Este paquete incluye los servicios de Nuestro equipo de Eventos,
NO los de Wedding Planner*

Menú

Nuestro cóctel

Entrantes (2 a elegir)

Principal (1 a elegir)

Postre (1 a elegir)

Servicios Adicionales incluidos:

Parking

Servicio de protocolo durante todo el evento

Prueba de menú para 2 personas

Mantelería y sillas

Minutas

Seating Plan estándar

Otros servicios no incluidos:

Barra libre 2h mínimo

Dj, Técnico de sonido

Recena

Ceremonia civil ó religiosa

Iluminación

Centros de mesa

Photocall / fotomatón

Mesa dulce

Música para la ceremonia

Transporte para los novios

Fotógrafo / videografo

Autobuses

Coctel 1 **55€**

Coctel 2 **75€**



(IVA INCLUIDO)

Paquete Romero.

esto ofrece el **paquete Romero**

Servicios:

*Este paquete incluye los servicios de Nuestro equipo de Eventos,
NO los de Wedding Planner*

Menú

Nuestro cóctel

Entrantes (2 a elegir)

Principal (1 a elegir)

Postre (1 a elegir)

Servicios Adicionales incluidos:

Parking

Servicio de protocolo durante todo el evento

Prueba de menú para 2 personas

Mantelería y sillas a elegir

Minutas personalizada

Seating Plan estándar

Otros servicios no incluidos:

Barra libre 2h mínimo

Dj, Técnico de sonido

Recena

Ceremonia civil ó religiosa

Iluminación

Centros de mesa

Photocall / fotomatón

Mesa dulce

Música para la ceremonia

Transporte para los novios

Fotógrafo / videografo

Autobuses

Coctel 1..... **65€**

Coctel 2..... **90€**



(IVA INCLUIDO)

Paquete Yerbabuena.

esto ofrece el paquete Yerbabuena

Servicios:

Este paquete incluye los servicios de Nuestro equipo de Eventos y los servicios de Wedding Planner

Menú:

Nuestro cóctel

Entrantes (2 a elegir)

Principal (1 a elegir)

Postre (1 a elegir)

Servicios Adicionales incluidos:

Parking

Servicio de protocolo durante todo el evento

Prueba de menú para 2 personas

Mantelería y sillas a elegir

Minutas personalizadas

Seating Plan personalizado

Centros de mesa

Centros de cóctel

Cartelería

Otros servicios no incluidos:

Barra libre 2h mínimo

Dj, Técnico de sonido

Recena

Ceremonia civil ó religiosa

Iluminación

Centros de mesa

Photocall / fotomatón

Mesa dulce

Música para la ceremonia

Transporte para los novios

Fotógrafo / videografo

Autobuses

Coctel 1..... **80€**

Coctel 2..... **105€**

(IVA INCLUIDO)

eventos@fincarebate.es





PORFIRIO Y DAMIÁN

Jefes de Cocina

Domadores de ingredientes y ejecutores de nuestras creaciones culinarias, su pasión es crear platos únicos con los que deleitar a los clientes de Rebate. No hay técnica que se les resista ni alimento que no se rinda a su creatividad y buen hacer.



JORGE Y ÁNGEL

Jefes de Sala

Dinámicos, activos y luchadores, son los más indicados para dirigir el equipo de sala. Simpáticos a rabiar y siempre dispuestos para atenderte con una sonrisa, forman el tándem perfecto de juventud y profesionalidad. Déjate seducir por ellos..



Estaciones Adicionales.

nuestras estaciones.

Barra de Coctelería en aperitivo o barra libre

desde 365€ (5€ / persona extra)

Buffet Cervezas Artesanas

desde 200€ (2 € / persona extra)

Buffet de Espumosos ó Cavas

desde 200 € (8 € / persona extra)



Cocina Internacional

desde 450€ (5 € / persona extra)

Pan thailandes, Gyoza de pollo y verduras,
Tataki de atún, Mole pechuga de pollo

Show Cooking de Risottos

desde 350 € (3 € / persona extra)

Estación Salada

desde 375 € (5 € / persona extra)

Tablas de Queso, Conos de Jamón e Ibericos

Mini pastel de carne, tortilla española y ensaladilla rusa

Estación Dulce

desde 300 € (3 € / persona extra)

Churros con Chocolate, mini monas y Paparajotes





Cómo trabajamos.

Condiciones Generales.

Cómo trabajamos.

Todos los precios de los menús publicados en este dossier llevan incluidos IVA y estarán sujetos a variaciones al alza del índice de precios al consumo (IPC)

Se realizará una prueba de menú para 2 personas tras el pago de la reserva, si queréis que más personas importantes acudan a la prueba de menú, supondrá un añadido de 70€ por comensal extra, que se incluirán la factura final del evento.

El número mínimo de comensales por boda será de 50. En el caso de no llegar a dicha cifra se deberá abonar la diferencia de comensales con un precio de 70€.

La fecha límite para alterar el número de comensales será 7 días naturales antes del evento. Siempre trataremos de manteneros informados para realizar el seguimiento de los invitados.

Formas de pago y reserva.

La reserva se garantiza con el pago de 300 € en concepto de depósito que serán descontados en factura final.

El contrato se firmara durante el último trimestre del año previo al evento. Antes del 31 de Diciembre de ese año se abonara el 25% del presupuesto inicial y un mes antes de la boda se ha de abonar el 75% restante del paquete contratado teniendo en cuenta el número de comensales confirmados hasta la fecha.

Los invitados y servicios que se añadan posterior a esta fecha se abonaran se abonará durante la semana siguiente a la celebración de la boda y siempre antes de que los novios se vayan de luna de miel.

La cancelación del evento 30 días antes de su celebración llevará consigo la penalización del pago del 50% del paquete y los comensales contratados hasta esa fecha y del 100% si son 7 días antes. Independientemente del momento de la cancelación no se procederá a la devolución de los importes entregados cualesquiera que fueran.

Duración del servicio.

La barra libre tendrá una duración mínima de 2h, podrá ampliar por hora, siempre es para todos los comensales. En caso de pago por copa tendrá una duración máxima de 2h y cada hora adicional supondrá un importe de 200€ además del consumo que se produzca en ese tiempo. Sin que haya un límite en el horario.

SGAE + AGEDI.

Se facturará en función de la normativa vigente en ese momento (consultar tarifas).

Otros.

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 un precio de 70€ persona

Si durante el servicio contratado se ocasionara daños materiales a cualquier elemento de la instalación por parte de alguno de los asistentes, el importe para su reposición o reparación se incluirá en la factura final.

No se admitirán productos de alimentación ajenos a esta empresa durante la celebración del evento.

En las celebraciones que haya niños es indispensable la contratación de monitores desde el principio del evento hasta el final. En cualquier caso, es responsabilidad de sus padres o tutores su cuidado, así como cualquier daño ocasionado a nuestro inmovilizado.

Queda prohibido el uso de material pirotécnico en todo el recinto, así como en lugares anexos al mismo.

Listado de precios de servicios no incluidos.

Barra libre: 5€ persona y hora con un mínimo 2h.

Recena: 10-15 € persona (consultar listado)

Ceremonia Civil o Religiosa: Ermita, Oficiante, música, flores, decoración y alfombra desde 1.850€

Iluminación: (consultar opciones).

Photocall/Fotomatón: (consultar opciones).

Mesa dulce: 300-365€ (consultar opciones).

Autobuses: (consultar opciones).

Menú Niños: 40€

The image features a background of a wood grain texture in various shades of brown. A thin, gold-colored rectangular border is centered on the page, framing the text. The text is white and centered within this border.

www.fincarebate.es

965 368 229 / Pilar de la Horadada-Alicante