OLIMPÍCO DE LEÓN

Salones y Eventos

EVENTOS Y REUNIONES

SALONES OLÍMPICO DE LEÓN

SALA 1

GESTIÓN DIGITAL DE EVENTOS PRESENCIALES Y VIRTUALES LIVE STREAMING, REUNIONES VIRTUALES Y EVENTOS HÍBRIDOS

EQUIPAMIENTO	1/2 DÍA	1 DÍA
Pantalla 50"	50 €	80 €
Flipchart	15 €	20 €
Micrófono inalámbrico + altavoces	20 €	30 €
Atril	-	-

CAPACIDAD SEGÚN MONTAJE	
Teatro	60 PAX
Forma en U	30 PAX
Aula	32 PAX
Banquete	50 PAX

FICHA TÉCNICA

Sala 1- 103 m2
Luz natural
Aire acondicionado
Acceso interior
Wi-Fi

PRECIOS	1/2 DÍA	1 DÍA
Sala 1	250 €	310 €

PAUSAS DE CAFÉ
30 MIN.

01

Café e infusiones
Agua con gas y sin gas
Zumo de naranja natural
Pastas de Té

02

Café e infusiones
Agua con gas y sin gas
Zumo de naranja natural
Surtido de mini bollería

03

Café e infusiones
Agua con gas y sin gas
Refrescos
Zumo de naranja natural
Surtido de mini bollería
Fruta fresca de temporada

04

Café e infusiones
Selección de tés
Agua con gas y sin gas
Refrescos
Zumo de naranja natural
Surtido de mini sandwiches
Selección de mini postres

OLIMPÍCO DE LEÓN

SALONES Y EVENTOS

MENÚ PARA EVENTOS Y REUNIONES

SALONES OLÍMPICO DE LEÓN

OLIMPÍCO DE LEÓN
SALONES Y EVENTOS

01

ENTRANTE (A ELEGIR)

P.e. Ensalada de nueces con queso fresco y vinagreta de higos
Crema de tomate con sal de apio

PRINCIPAL (A ELEGIR)

P.e. Lomo de bacalao confitado con pétalos de tomate y salsa de clavo
Solomillo ibérico sobre puré de patata.....

POSTRE (A ELEGIR)

P.e. Carrot cake con frosting de queso fresco

02

ENTRANTE (A ELEGIR)

P.e. Ensalada de nueces con queso fresco y vinagreta de higos
Crema de tomate con sal de apio

PRINCIPAL (A ELEGIR)

P.e. Lomo de bacalao confitado con pétalos de tomate y salsa de clavo
Solomillo ibérico sobre puré de patata.....

POSTRE (A ELEGIR)

P.e. Carrot cake con frosting de queso fresco

OLIMPÍCO DE LEÓN
SALONES Y EVENTOS

03

ENTRANTE (A ELEGIR)

P.e. Ensalada de nueces con queso fresco y vinagreta de higos
Crema de tomate con sal de apio

PRINCIPAL (A ELEGIR)

P.e. Lomo de bacalao confitado con pétalos de tomate y salsa de clavo
Solomillo ibérico sobre puré de patata.....

POSTRE (A ELEGIR)

P.e. Carrot cake con frosting de queso fresco

BEBIDAS

Vino blanco...
Vino tinto...
Cava
Cerveza
Cerveza sin alcohol
Agua con gas/sin gas y refrescos
Café e infusiones

EXTRAS

Mesa dulce
Barra libre (x horas)
Meseros y minutas (papeleria personalizada si es necesario)
Protocolo (seating plan)
Centros de mesa en flor natural

INFORMACIÓN GENERAL

Los precios que se detallan están calculados para la realización del evento en nuestros salones de banquetes o en la terraza si el tiempo lo permite.
Así mismo disponemos de diferentes opciones para los montajes en función del número de clientes para el cual se quisiera contratar el evento.
Nuestro horario habitual es de xxx a xxx. En caso de que su evento se realice fuera de nuestro horario habitual, haremos un presupuesto personalizado

FORMAS DE PAGO

25% al reservar la fecha
65% 15 días antes dele evnto y además confirmación definitiva de los asistentes.
10% 48 horas antes del evento o día del evento, más extras que puedan surgir del presupuesto inicial.

POLÍTICA DE RESERVAS Y CANCELACIÓN

En el momento de formalizar la reserva el cliente abonará el 25% en concepto de depósito, deducible de la factura final.

El cliente deberá confirmar con al menos 15 días de antelación el número exacto de personas que van a asistir. En caso de que el número de comensales que asista sea unferir al confirmado, se facturará , como mínimo, el número que se confirmó.

Si el cliente anula la reserva durante los 30 días, perderá la fianza que dejó a modo de depósito.

Si el cliente anula dentro de los 15 días anteriores al evento, se le facturará el 50% del total de personas por las cuales se había reservado ele evento.

Si el cliente anula la reserva dentro de los 7 días anteriores al evento, se le facturará el 100% del total de personas por las cuales se había reservado el evento.

El evento se contrata para la fecha y hora señalda.
Servicio mínimo para 40 personas.
Por cada hora extra de servicio contratado se cobrará, 150€ adicionales a los consumos realizados.
Se debe respetar la estructura y número de platos propuestos en los menús.

POLÍTICA DE PRIVACIDAD

Información básica sobre protección de datos.

Resposnable:

Finalidad
Legitimación Ejecución de un contrato. Interés legítimo del Responsable.
No se cederán datos a terceros, salvo obligación legal o que sea necesario para prestar un servicio colicitado por el cliente.

Destinatario

Transferencias internacionales
Puede ejercer sus derechos de acceso, rectificación, supresión y oposición, limitación del tratamiento, portabilidad de datos y a no ser objeto de decisiones individualizadas, así como retirar el consentimiento prestado, mediante las direcciones, postal y electrónica, indicadas en el apartado Responsable, Puede reclamar ante la autoridad de control.

Derechos
Puede consultar la información adicional y detallada sobre protección de datos en nuestra web:

Información adicional: En caso de que nos proporcione datos de terceras personas, usted se responsabiliza de haber obtenido su consentimiento, de que los datos sean correctos y veraces y de informarle sobre los extremos recogidos en este documento.