

Coworking Sant Quirze

DOSSIER PARA EMPRESAS

Eventos de empresa

Celebraciones con catering tipo cóctel en la sala polivalente del Centre de Negocis Sant Quirze del Vallès

Sala + catering cóctel · Grupos desde 15 personas

Afterworks · Celebraciones · Presentaciones · Encuentros de equipo

coworkingsantquirze.com

UN ESPACIO PARA TUS EVENTOS DE EMPRESA

En el **Centre de Negocis Sant Quirze** ponemos a tu disposición nuestra sala polivalente: un espacio luminoso y con carácter para **celebraciones y eventos de empresa con catering**: afterworks, presentaciones, aniversarios o encuentros de equipo. Nos encargamos del espacio y de un **catering en formato cóctel** para grupos **a partir de 15 personas**, de lunes a viernes.







La sala

- Capacidad para 30–35 personas (grupo mínimo: 15)
- Luz natural y pared de piedra vista
- Pantalla de 75"
- Wifi y parking gratuito
- El ordenador lo aporta el cliente

Formatos de evento

- Cóctel de pie, para afterworks y celebraciones
- Presentación en formato teatro + cóctel
- Reunión de equipo + cóctel
- Picoteo de bocados y tapas, no platos completos ni servicio a mesa

4 HORAS

120 € + IVA

8 HORAS

180 € + IVA

Tarifas para eventos con catering, de lunes a viernes de 8 a 20 h aprox., IVA no incluido. Mínimo 4 horas y 15 personas. Otros días u horarios: consúltanos. Solo facturamos las horas de uso: el montaje y el desmontaje no se cobran.

¿Formación, taller o evento sin catering? La sala se alquila según las tarifas publicadas en nuestra web: coworkingsantquirze.com/alquiler-salas-reuniones

MENÚS CÓCTEL · 1/2

Cóctel caliente

Picoteo de tapas y bocados calientes para tomar de pie, que nuestro personal calienta en la sala y va sirviendo durante el evento.






CALIENTE

Cóctel Caliente

25 €
IVA INCL. / PERSONA

- Chips de verduras
- Patatas bravas
- Edamame con togarashi
- Pincho de tortilla de patatas
- Croquetas de jamón ibérico y de pollo
- Gyozas de cerdo
- Mini bocadillo de pulled pork
- Brocheta yakitori
- Mochi de postre

Bebida: cerveza o refresco

CALIENTE

Cóctel Caliente Premium

30 €
IVA INCL. / PERSONA

- Chips de verduras
- Patatas bravas
- Edamame con togarashi
- Coca de sobrasada con miel
- Croquetas de jamón ibérico y de espinacas, pasas y piñones
- Gyozas de cerdo y de verdura
- Potón rebozado con mayonesa
- Nachos gratinados con guacamole y crema agria
- Mini bocadillo de pulled pork
- Brochetas yakitori
- Dúo de mochis de postre

Bebida + copa de cava

Formato cóctel: bocados y tapas para picar de pie, no platos completos. Precios por persona, IVA incluido. Grupo mínimo de 15 personas. Incluyen montaje, servicio, packaging y limpieza posterior. No disponemos de menús adaptados a alergias o intolerancias: consúltanos antes de reservar.

MENÚS CÓCTEL · 2/2

Cóctel frío

Picoteo con barra de tostas poke y tapas frías para tomar de pie, montado y servido justo antes de empezar.









FRÍO

Cóctel Frío

18 €
IVA INCL. / PERSONA

- Barra de tostas poke: atún spicy, aguacate, mango y piña, edamame, wakame, cebolla encurtida, salsas y toppings
- Olivas gordal
- Patatas chips
- Pincho de tortilla de patatas
- Escalivada
- Mochi de postre

Bebida: cerveza o refresco

FRÍO

Cóctel Frío Premium

25 €
IVA INCL. / PERSONA

- Barra de tostas poke con salmón y atún spicy, aguacate, mango y piña, edamame, wakame, salsas y toppings
- Olivas gordal
- Patatas chips
- Ensaladilla rusa
- Pincho de tortilla de patatas
- Escalivada
- Croquetas de jamón ibérico y de espinacas
- Mochi de postre

Bebida: cerveza o refresco

Bebidas extra

2 € refresco, agua o cerveza, por persona, IVA incl.

3 € copa de vino, por persona, IVA incl.

Formato cóctel: bocados y tapas para picar de pie, no platos completos. Precios por persona, IVA incluido. Grupo mínimo de 15 personas. Incluyen montaje, packaging y limpieza posterior. No disponemos de menús adaptados a alergias o intolerancias: consúltanos antes de reservar.

Servicio incluido

Todos nuestros caterings son en **formato cóctel**, de pie y sin servicio a mesa. Cada evento incluye el montaje, el servicio del catering y la limpieza posterior.

Montaje

Nuestro equipo prepara la sala con la distribución elegida y monta el catering antes del inicio.

Servicio

En los menús calientes, nuestro personal calienta y va sirviendo los platos. Los fríos se dejan servidos justo antes de empezar.

Limpieza

La limpieza posterior está incluida en todos los presupuestos. Mantelería y servilletas según cada evento.

CÓMO RESERVAR

De la consulta al evento, en cuatro pasos

1

CONSULTA

Cuéntanos tu evento

Fecha, horario, número de personas y tipo de evento. Te enviamos presupuesto.

2

RESERVA

Confirma con el 50 %

La fecha queda reservada al recibir el pago del 50 % del presupuesto.

3

10 Y 7 DÍAS ANTES

Cerramos detalles

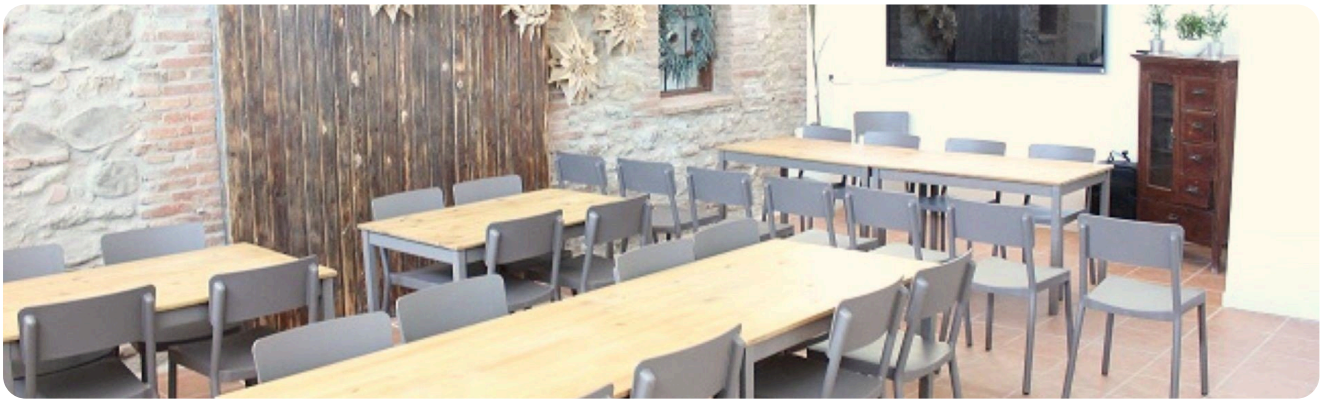
Cambios de menú hasta 10 días antes. Asistentes y distribución, 7 días antes.

4

ANTES DEL EVENTO

Pago final y ¡a disfrutar!

Se abona el 50 % restante y la garantía de 100 €, y preparamos la sala.



Condiciones de contratación

Reserva y pago

La reserva se confirma con el pago del 50 % del presupuesto. El 50 % restante se abona antes del día del evento. La sala y el catering se presupuestan por separado.

Asistentes y cambios

Cambios de menú hasta 10 días antes. El número de asistentes y la distribución de la sala se confirman como más tarde 7 días antes; se factura el número confirmado.

Cancelaciones

Más de 15 días antes	**Devolución de la señal o cambio de fecha**
Entre 15 y 7 días antes	**No se devuelve la señal**
Menos de 7 días antes	**No se devuelve ningún importe**

Alergias e intolerancias

No disponemos de menús adaptados. Si algún asistente tiene alergias o intolerancias, consúltalo con nosotros antes de reservar.

Garantía y uso del espacio

Se solicita una garantía de 100 € para posibles daños, que se abona con el pago final y se devuelve después del evento si no hay desperfectos. Si se desea decoración, la aporta el cliente.

Formato, horario y mínimos

Catering en formato cóctel (no servicio a mesa). Eventos de lunes a viernes, de 8 a 20 h aprox.; otros días u horarios, consultar. Mínimo 4 horas y 15 personas. Solo se facturan las horas de uso; cambios y cancelaciones, por escrito (email).



¿Organizamos tu próximo evento?

Escríbenos o llámanos y te preparamos un presupuesto a medida.

TELÉFONO 93 198 97 84

MÓVIL 691 722 345

EMAIL rrpp@coworkingsantquirze.com

WEB coworkingsantquirze.com

Coworking Sant Quirze