

B LA BASTILLA

La Bastilla Business

Catálogo





B LA BASTILLA

Índice

#01 – Quiénes somos

#02 – Los Coffees

#03 – Aperitivos y Cócteles: Almuerzo / Cena

#04 – Almuerzos y cenas de trabajo

#05 – Los menús de gala

#06 – San Siro Go & Lunch Bag



#01 Quiénes Somos

Una marca que no deja
de **crear y crecer**



LA BASTILLA BUSINESS

Quiénes somos



Somos la división de **servicios para empresas y eventos corporativos** de **La Bastilla**.

B

LA BASTILLA

Un equipo apasionado por la **gastronomía**, el **detalle** y la **celebración**.

Desde
1991

+125
personas en
plantilla

+200
eventos de
empresa al año

capacidades
360º

NUESTROS SERVICIOS 360º

Diferentes servicios para diferentes momentos

La Bastilla es mucho más que un catering.

Unimos gastronomía, creatividad y organización en **un servicio integral único en el sector.**



ASESORAMIENTO
EXPERTO



PRODUCCIÓN
DE EVENTOS



DISEÑO Y
CREATIVIDAD



PRODUCCIÓN
AUDIOVISUAL

B
LA BASTILLA





B LA BASTILLA

UN PROCESO MÁS ALLÁ DE LA GASTRONOMÍA

Te **acompañamos** en todo el proceso

- #01 - Escuchamos tus necesidades.
- #02 - Realizamos un **diseño personalizado**.
- #03 - Te aportamos los mejores espacios de **celebración**.
- #04 - Desarrollamos una **gastronomía creativa**.
- #05 - Diseñamos la **puesta en escena**.
- #06 - Coordinamos el evento con **eficacia y eficiencia**.
- #07 - Aseguramos la **calidad** en cada detalle.



#02 Los Coffees

Cafés que **conectan**
personas, ideas y
oportunidades



LOS COFFEES

Cafés que **conectan** personas, ideas y oportunidades

B

LA BASTILLA

Coffee 1

Palmeritas
Trenza de Huesca
Pastas de té (2 por persona)

Coffee 3

Bizcocho de almendra
Mini croissant
Brioche de tortilla trufada
Brochetas de frutas

Coffee 2

Mini croissant
Pameritas de chocolate
Rellenitos de salmón,
queso y guacamole

Coffee 4

Mini croissant
Cupcake
Baguetinas de jamón
Brochetas de grutas
Rellenitos de salmón, queso y guacamole



LOS COFFEES

Cafés que **conectan** personas, ideas y oportunidades

B

LA BASTILLA

Bebidas incluidas

Café
Leche
Leche de soja y sin lactosa
Zumo de naranja
Infusiones (té verde, manzanilla, poleo, roiboos)
Aguas

Bebidas con suplemento

Botellines de agua de 1/2 L
Botellines de agua de 1/3 L
Refrescos y cervezas

Duración estimada del servicio 30 minutos.
Máximo 2 horas con montaje y recogida





#03 Aperitivos y Cócteles

Momentos informales que
fortalecen relaciones
profesionales



APERITIVOS

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales



LA BASTILLA



Aperitivo 1

BOCADOS FRÍOS

Jamón de Teruel con pan de hogaza y tomate y AOVE

Rellenitos de salmón, queso y guacamole

Guardia civil en baguetita

Nuestra ensaladilla de gambas al ajillo

Brocheta de langostino con mahonesa y aceituna GORDAL DE MARRAKECH

Pita de tartar de longaniza con cebolla caramelizada

BOCADOS CALIENTES

Focaccia aragonesa de ternasco

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral

APERITIVOS

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales

B

LA BASTILLA



Aperitivo 2

BOCADOS FRÍOS

Jamón de Teruel AL CORTE pan de hogaza con tomate y AOVE (mínimo 50 pax)

Mini croissant de ensalada de gambas con salsa rosa

Galletitas saladas con crema de anchoas

Gildas de boquerón, aceituna y piparra

Panipuri kebab de ternasco con salsa yogurt

Mini chapata (lomo curado, Jamón de York, queso, mostaza y pepinillo)

BOCADOS CALIENTES

Albóndigas de calamar y sepia

Croquetas caseras de Jamón de Teruel

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral

APERITIVOS

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales



LA BASTILLA



Aperitivo 3

BOCADOS FRÍOS

Tabla de quesos y curados (2 tipos de quesos, jamón, lomo y longaniza)

Cornete de ensaladilla de vegetales

Piedras de parmesano

Pulga de cristal con boquerones y tomate

Sándwich de jamón de pato, york y salsa tártara

BOCADOS CALIENTES

Mini brioche de tortilla trufada

Piquillos rellenos de mousse de gambas

Chips de chistorra y crema de Radiquero

POSTRE

Dados de arroz con leche casero

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral

SERVICIOS INCLUIDOS

EN APERITIVOS



TRANSPORTE



MONTAJE



MESAS DE APOYO,
MANTELERÍA Y
VAJILLA



PERSONAL
DE SERVICIO

Duración estimada
del servicio: 1 hora.

Incluidos tiempos de
montaje y desmontaje:
4 horas consecutivas.

Los servicios que excedan
de estos tiempos llevarán un
suplemento.

B

LA BASTILLA



CÓCTELES

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales

B

LA BASTILLA

Cóctel 1

BOCADOS FRÍOS

Tabla de curados (Jamón de Teruel, cecina de León, lomo curado y longaniza de Graus)

Cornete de batido de cecina con bolita de melón al oporto

Piedras de parmesano

Brocheta de langostino con mahonesa y aceituna GORDAL DE MARRAKECH

Pez mantequilla con arroz frito y salsa teriyaki

BOCADOS CALIENTES

Piquillos rellenos de mousse de gambas

Tacita de arroz con fondo de crustáceos*

Mini sándwich de carrillera con yema curada a la soja

Chips de chistorra y crema de Radiquero

Pan bao de ragout de ternera y pimiento caramelizado

POSTRE

Dados de arroz con leche casero

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral



CÓCTELES

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales

B

LA BASTILLA

Cóctel 2

BOCADOS FRÍOS

Jamón de Teruel con pan hogaza y tomate y AOVE (3 tostadas por pax)
Cornete de longaniza de Graus con tomates
Coca de queso de cabra con tartar de tomates secos y pesto
Guardia civil en baguetina

BOCADOS CALIENTES

Langostino en tempura con crema de queso radiquero
Pulpo con cebolla caramelizada y setas del Moncayo
El huevo de cordorniz con tartufata "degusta Teruel"
Focaccia aragonesa de ternasco
Foie a la plancha con mistela de Caspe
Baguetina de carrillera de Blanco de Teruel con tomates secos
Croquetón de boletus

POSTRE

Trenza de Huesca

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra
Cervezas La Zaragozana
Refrescos y agua mineral



CÓCTELES

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales

B

LA BASTILLA

Cóctel 3

BOCADOS FRÍOS

Jamón de Teruel con pan hogaza y tomate y AOVE (3 tostadas por pax)

Cornete de ensaladilla de vegetales

Mini croissant de ensalada de gambas con salsa rosa

Pulga de cristal con boquerones y tomate

Tosta de foie y jamón de pato

Galletitas saladas con crema de anchoas

Langostino con guacamole, crema de patata y olivada

Poke de salmón con arroz, sésamo y cebolleta fresca

BOCADOS CALIENTES

Vieira con panceta ibérica

Brocheta de pulpo con cebollita y shitake al aceite de pimentón

Mini cheese búrguer

Focaccia de burrata, pesto y tomates secos

Mini canelón de pato crujiente con salsa de foie y trmpetilla

POSTRE

Surtido de repostería mini

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral



CÓCTELES

Momentos informales que fortalecen relaciones profesionales

B

LA BASTILLA

Cóctel 4

BOCADOS FRÍOS

Jamón de Teruel AL CORTE pan de hogaza con tomate y AOVE (mínimo 50 pax)
Buffet de quesos
Rellenitos de salmón, queso, guacamole
Crujientes de ensaladilla con huevas de trucha del Grado
Langostino con guacamole, crema de patata y olivada
Panipuri de kebab de ternasco con salsa de yogurt

MEDIAS RACIONES

Bocadito de merluza con pisto
Carrillera glaseada al vino tinto con parmentier

POSTRE

Mini hojaldre de frutas y crema pastelera
Trufas de chocolate y baileys

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra
Cervezas La Zaragozana
Refrescos y agua mineral



PUESTOS GASTRONÓMICOS EN CÓCTELES

Jamón de cebo de campo Ibérico
Fuente Cruz al corte

Jamón BEHER al corte

Puesto de quesos aragoneses

Puesto de curados (jamón de
Teruel, lomo, cecina de León y
longaniza de Graus)

Buffet de gazpacho con su
guarnición

Fideuá de pescado y marisco con
alioli

Ostras a la vista con vinagreta de
lima

Cucharita de pulpo a la plancha
con cream de patata y aceite de
pimentón

Dados de entrecot con pimiento
verde

Hortalizas a la parrilla con salsa
romesco

SERVICIOS INCLUIDOS

EN CÓCТЕLES



TRANSPORTE



MONTAJE



MESAS DE APOYO,
MANTELERÍA Y
VAJILLA



PERSONAL DE
SERVICIO Y
MINUTAS

Duración estimada
del servicio: 1,5 horas.

Incluidos tiempos de
montaje y desmontaje:
4 horas consecutivas.

Los servicios que excedan
de estos tiempos llevarán un
suplemento.





#04

Almuerzos de trabajo

Reuniones que
combinan estrategia,
sabor y conversación



ALMUERZOS DE TRABAJO

Reuniones que combinan estrategia, sabor y conversación



LA BASTILLA

Almuerzo 1

APERITIVOS

Centros de jamón de Teruel con pan con tomate y AOVE

ENTRANTES

Ensalada de jamón de pato con foie, mango y piñones tostados

PLATO PRINCIPAL

Ternasco deshuesado en base de pastel de patata y panceta curada

POSTRES

Tarta de manzana con crema pastelera y sirope de caramelo

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra

Cervezas La Zaragozana

Refrescos y agua mineral

Café



ALMUERZOS DE TRABAJO

Reuniones que combinan estrategia, sabor y conversación



LA BASTILLA

Almuerzo 2

APERITIVOS

Centros de Jamón de Teruel con pan con tomate y AOVE
Focaccia aragonesa

ENTRANTES

Tartar de salmón marinado con crema de guisantes y aguacate con kikos

PLATO PRINCIPAL

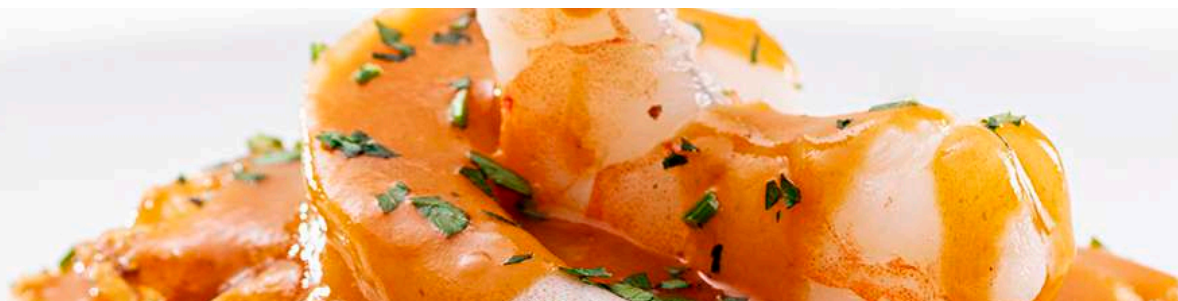
Carrillera de ternera, glaseada al vino tinto con parmentier de patata y reducción de cariñena

POSTRES

Milhojas de nata, crema y yema con chocolate caliente

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra
Cervezas La Zaragozana
Refrescos y agua mineral
Café



ALMUERZOS DE TRABAJO

Reuniones que combinan estrategia, sabor y conversación



LA BASTILLA

Almuerzo 3

APERITIVOS

Centros de Jamón de Teruel con pan con tomate y AOVE
Tosta de foie de Santa Eulalia con confitura de melocotón de Calanda

ENTRANTES

Tallos de borraja con arroz y almejas*

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufas
y patatas al horno

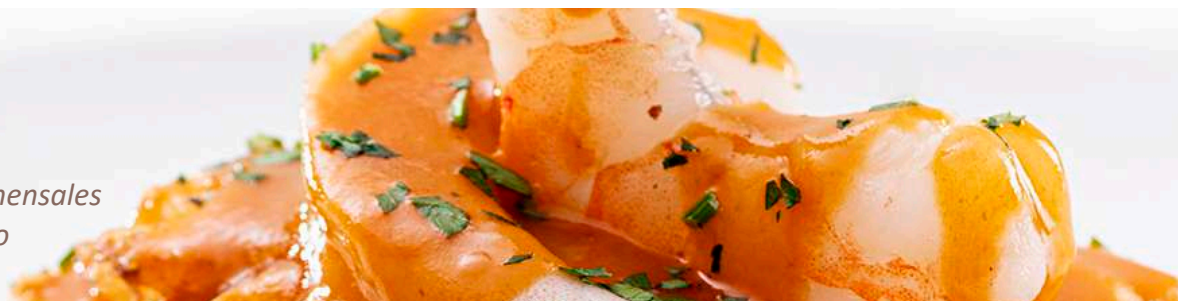
POSTRES

Torrija casera con sopa de chocolate blanco

BEBIDAS

Vinos blanco y tinto de la Tierra
Cervezas La Zaragozana
Refrescos y agua mineral
Café

** Consultar número de comensales
y características del espacio*



SERVICIOS INCLUIDOS

EN ALMUERZOS DE TRABAJO



MESAS DE APOYO,
MANTELERÍA Y
VAJILLA



MONTAJE



PERSONAL DE
SERVICIO Y
MINUTAS



CONSULTAR PRECIOS
DE TRANSPORTE

Duración estimada
del servicio: 2 horas.

Incluidos tiempos de
montaje y desmontaje:
5 horas consecutivas.

Los servicios que excedan
de estos tiempos llevarán un
suplemento.



B

LA BASTILLA

B

LA BASTILLA

#05

Galas

La gastronomía como
**expresión de excelencia
y distinción**



CENAS DE GALA

La gastronomía como expresión de excelencia

B

LA BASTILLA

Gala 1

APERITIVOS

Platos de Jamón de Teruel
Croquetón de gambón
Tosta de foie con jamón de pato
Ceviche de pez limón con leche de tigre y coco y huevas de salmón
Guacamole, crema de patata, gambas, olivada e infusión de tomate
Langostino en tempura con crema de queso
Yakitori de ave de corral con salsa teriyaki y sésamo
Pulpo con cebolla caramelizada y boletus
Zamburiñas rellenas de mousse de gambas al graten
El huevo de codorniz con boletus, tartufata y patata paja

PLATO PRINCIPAL

Paletilla de ternasco cocinada a baja temperatura y caramelizada con gajos de patata

POSTRES

Tronco de café, chocolate y caramelo con helado de fruta de la pasión.

BODEGA

Vino blanco - Care sobre Lías D.O. Cariñena
Vino tinto - Care Garnacha nativa D.O. Cariñena
Café
Cava Codorniu Prima Vides o Care Brut



CENAS DE GALA

La gastronomía como expresión de excelencia

B

LA BASTILLA

Gala 2

APERITIVOS

Platos de Jamón de Teruel
Langostino con panko y salsa de soja
Foie a la plancha con reducción de vino dulce
Takoyaki de pulpo y jengibre con casobushi

ENTRANTE

Lubina rellena de zamburiñas y txangurro con meniere

PLATO PRINCIPAL

Duxelle de setas entre capas de carrillera glaseada y cremoso de boniato

POSTRES

Marino de dulce de leche y mascarpone con helado de cereza

BODEGA

Vino blanco - Care sobre Lías D.O. Cariñena
Vino tinto - Enate Cabernet Sauvignon Merlot D.O. Somontano
Café
Cava Codorníu Prima Vides o Care Brut



CENAS DE GALA

La gastronomía como expresión de excelencia

B

LA BASTILLA

Gala 3

Facturación mínima: 40 personas

ENTRANTE

Arroz caldoso con fondo de crustáceos
Jamón de pato y langostinos en ensalada con foie, piñones y Módena

PLATO PRINCIPAL

Medallones de solomillo de ternera con salsa de trufas, patatas y setas

POSTRES

Crujiente y templada de manzana con helado de arroz con leche

BODEGA

Vino blanco - Coto de Hayas Verdejo D.O. Borja
Vino tinto - Azpilicueta Rioja Crianza DOCa Rioja
Café
Cava Codorníu Prima Vides o Care Brut

PRECIO POR PERSONA:

69 € + 10% IVA

Incluye servicio y montaje



CENAS DE GALA

La gastronomía como expresión de excelencia

B

LA BASTILLA

Gala 4

APERITIVOS

Platos de Jamón de Teruel
Croquetón de gambón
Foie a la plancha con mistela
Langostino en tempura con crema de queso
Mini canelón de pato crujiente con salsa de foie y trompetilla

ENTRANTE

Lenguado relleno de mousse de gambas con langostinos y salsa de carabineros

PLATO PRINCIPAL

Lechazo asado al estilo tradicional con patatas

POSTRES

Lingote de tres chocolates con helado de pistacho

BODEGA

Vino blanco – Enate 234 D.O. Somontano
Vino tinto – Azpilicuenta Rioja Crianza DOCa Rioja
Café
Cava Codorniu Prima Vides o Care Brut



CENAS DE GALA

La gastronomía como expresión de excelencia

B

LA BASTILLA

Gala 5

APERITIVOS

Jamón ibérico al corte con picos

Foie a la plancha con mistela

El huevo de codorniz con boletus, tartufata y patata paja

Takoyaki de pulpo y jengibre con Katsuobushi

ENTRANTE

Rodaballo al orio de langostinos y hortalizas

PLATO PRINCIPAL

Centro de solomillo con foie y salsa de Oporto

POSTRES

Tronco de Nogal al caramelo con helado yogurt

BODEGA

Vino blanco – Viñas del Vero Gewürztraminer D.O. Somontano

Vino tinto – Beronia Rioja crianza DOCa Rioja

Café

Cava Codorniu Prima Vides o Care Brut



SERVICIOS INCLUIDOS

EN CENAS DE GALA



MESAS DE APOYO,
MANTELERÍA Y
VAJILLA



MONTAJE



PERSONAL DE
SERVICIO Y
MINUTAS



CONSULTAR PRECIOS
DE TRANSPORTE

Duración estimada
del servicio: 3 horas.

Incluidos tiempos de
montaje y desmontaje:
5 horas consecutivas.

Los servicios que excedan
de estos tiempos llevarán un
suplemento.

B
LA BASTILLA



B

LA BASTILLA

#06

San Siro Go & Lunch bag

Soluciones prácticas y
gourmet para eventos
con ritmo



MOMENTOS NETWORKING

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo

B

LA BASTILLA

SAN SIRO
go

SAN SIRO GO

Nuestro catering de entrega está pensado para quienes buscan **calidad sin complicaciones**. Cocinamos con el mismo mimo de una gran celebración y lo llevamos directamente a tu espacio, listo para disfrutar.

Sin camareros, sin montajes, sin estrés

**Recíbelo.
Ábrelo.
Disfrútalo.**



SAN SIRO GO

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo

B

LA BASTILLA



Coffee 12 pax

CAJA COMBINADA (24 uds)

Croissant
Palmeritas
Palmeritas de chocolate
Bizcocho florentino

CAJA SURTIDA (24 uds)

Chapatas de Jamón
Brioche de tortilla trufada
Croissant de salmón, queso fresco y guacamole
Pulguitas de boquerón con tomate

BEBIDAS

Zumo de naranja natural (2L)
Café (2L)
Leche (2L) y bebida de avena (2L)
Agua fría o caliente (2L)



SAN SIRO GO

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo

B

LA BASTILLA

Brunch Go 12 pax

CAJA COMBINADA (24 uds)

Croissant
Palmeritas
Palmeritas de chocolate
Bizcocho florentino

CAJA SURTIDA (24 uds)

Chapatas de Jamón
Brioche de tortilla trufada
Croissant de salmón, queso fresco y guacamole
Pulguitas de boquerón con tomate

BEBIDAS

Zumo de naranja natural (2L)
Café (2L)
Leche (2L) y bebida de avena (2L)
Agua fría o caliente (2L)
Pack 6 latas de refresco o cerveza (12 uds)
Botellín de agua 1/2 L (12 uds)

PARA COMPLETAR (12 uds)

Ensaladilla casera con picos





Aperitivo 1 - 12 pax

PARA PICAR

Bandeja de Jamón de Teruel

Bandeja de pan con tomate

Bandeja de quesos 3 variedades

PARA COMPLETAR

- Ensalada de langostinos, guacamole, infusión de tomate y crema de patata (12 ud)
- Pulguitas de calamar (20 ud)
- Croissant de batida de longaniza (24 ud)

POSTRE

Trenza de Huesca

BEBIDAS

Latas refresco o cerveza (18 uds)

Botellín de 1/2 L(12 uds)

Blanco o tinto Care Sobre Lias (2 bot.)



SAN SIRO GO

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo

B

LA BASTILLA



Aperitivo 2 - 12 pax

PARA PICAR

Bandeja de Jamón de Teruel
Bandeja de pan con tomate
Bandeja de quesos 3 variedades

PARA COMPLETAR

- Ensaladilla casera con picos (12 uds)
- Pita de roast beef con mahonesa de mostaza (24 uds)
- Mini cheese búrguer (20 uds)
- Focaccia de ternasco de Aragón a la barbacoa (20 uds)
- Surtido de croquetas: jamón, bacón y roquefort, queso y mile y gambón (20 uds)

POSTRE

Surtido de repostería (40 uds)

BEBIDAS

Latas refresco o cerveza (18 uds)
Botellín de 1/2 L(12 uds)
Blanco o tinto Care Sobre Lias (2 bot.)

PRECIO TOTAL:

337 € + 10% IVA

No incluye ni servicio ni montaje

Otras sugerencias

FRÍOS

- Bandeja Jamón de Teruel
- Bandeja de quesos 3 variedades
- Bandeja pan con tomate
- Chapatas de Jamón de Teruel con tomate
- Brioche de tortilla trufada
- Croissant de ensalada de gambas con salsa rosa
- Croissant de batida de longaniza
- Croissant de salmón, queso fresco y guacamole
- Pulguitas de boquerón y tomate
- Baguetinas de sardina de cubo ahumada con pepinillo y tomate
- Mini chapata "cubano"(lomo curado, Jamón de York, queso, mostaza y pepinillo)
- Sandwich de jamón de pato, york y salsa tártara
- Pita de roast beef con mahonesa de mostaza

ZURITOS

- Ensaladilla casera con picos
- Ensalada de langostinos, guacamole, infusión de tomate y crema de patata

CALIENTES

- Mini pita de ternasco caramelizado con pimiento
- Mini cheese burger
- Coca de longaniza de Graus
- Pulguitas de calamar
- Focaccia de ternasco de Aragón a la barbacoa
- Surtido de croquetas: jamón, bacon y roquefort, queso y mile y gambón)
- Surtido de calientes: focaccia de ternasco, mini cheese burger, pulguitas de calamar y coca de longaniza

CAJAS SURTIDAS

- Chapatas de jamón, brioche de tortilla trufada, croissant de salmón, queso fresco y guacamole y pulguitas de boquerón y tomate.
- Chapatas de jamón, croissant de ensalada de gambas y salsa rosa, sandwich de jamón de pato, york y salsa tártara, croissant de salmón, queso fresco y guacamole.

LUNCH BAG

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo

B

LA BASTILLA



LUNCH BAG

Nuestra opción Lunch Bag está pensado para eventos **con gran afluencia y largas jornadas**, en los que es necesario ofrecer una comida completa, individual y cómoda para cada asistente.

Cocinamos con la misma dedicación que en una gran celebración, pero adaptado a un formato ágil, práctico y sin complicaciones.

Sin esperas, sin montajes, sin estrés.

**Recíbelo.
Repártelo.
Disfrútalo.**



LUNCH BAG

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo



LA BASTILLA

Bag 1

- Terrina de Jamón de Teruel con cuñas de queso y picos
- Bocata vegetal con atún en pan de semillas
- Pack 1: vasito de fruta troceada, botellín de agua 50 cl, yogurt bebible, servilletas

Bag 2

- Ensalada de trucha de el grado marinada con queso feta y guacamole
- Bocado cubano ; lomo curado, jamón de pavo, tomate y pepinillo en pan de pasas y avena
- Pack 2: vasito de fruta troceada, botellín de agua 50 cl, pieza de fruta, servilletas

Bag 3

- Ensalada de tomate con parmesano y tapenade
- Bocado de Jamón Ibérico en pan de cristal
- Pack 1: vasito de fruta troceada, botellín de agua 50 cl, yogurt bebible, servilletas



LUNCH BAG

Soluciones prácticas y gourmet para eventos con ritmo

B

LA BASTILLA

Bag 3 veggie

- Bocado de hummus y rúcula en pan de cristal
- Bocado de escalibada en pan de cereales
- Pack 1: vasito de fruta troceada, botellín de agua 50 cl, yogurt bebible, servilletas

Bag 4 veggie

- Ensalada con queso feta y guacamole
- Bocado de escalivada en pan de cereales
- Pack 2: vasito de fruta troceada, botellín de agua 50 cl, pieza de fruta, servilletas



B

LA BASTILLA

#07

Condiciones generales





UN PROCESO MÁS ALLÁ DE LA GASTRONOMÍA

Condiciones generales



- En función de las condiciones del espacio en las que tenga lugar el servicio, así como de los posibles riesgos sanitarios, algunos ingredientes de las propuestas pueden verse modificados.
- Los precios pueden variar en función del espacio del evento. Consultar espacios con suplemento.
- Precios válidos de lunes a viernes. Fines de semana consultar.
- Para dar por confirmado el servicio, tanto la propuesta gastronómica seleccionada como el número de comensales, se confirmarán vía e-mail con un mínimo de 7 días de antelación. Las posibles intolerancias alimentarias se comunicarán también en este momento.
- Se facturará el número de asistentes facilitado con 7 días de antelación al desarrollo del evento.
- Para facturaciones superiores a 5.000€ se realizará un depósito de 25% del total en el momento de la confirmación de los servicios. El importe restante se realizará mediante transferencia bancaria a la finalización de los mismos.
- En caso de requerirse la Coordinación de Actividades Empresariales, se valorará el coste en función del tipo de servicio.

B

LA BASTILLA

#Anexo

Nuestro toque

¿Qué vas a recibir
de La Bastilla?





Calidad

Nuestra calidad no es solo técnica: es actitud, respeto y compromiso con la satisfacción del cliente.



Calidez

Nos gusta mirar a los ojos, escuchar, comprender y acompañar.



Cariño

Somos el detalle, el mimo y la entrega que se percibe en cada cosa que hacemos.



Creatividad

La creatividad es nuestra manera de hacer que cada experiencia sea única.



Nuestro propósito

Enriquecer la vida de nuestros clientes

creando **emociones** y **recuerdos imborrables**
a través de la **gastronomía** y la **celebración**.



Muchas gracias

comercial@labastilla.com