



Bodas 2023

Tlfs.: 927 290 246 / 636 519 728
info@casaclaudio.com

Restaurante Casa Claudio
Paseo de Extremadura
Casar de Cáceres
Cáceres

www.casaclaudio.com



Celebramos nuestra boda allí, y todo fue maravilloso. Desde el mismo momento que entramos por la puerta a informarnos, hasta que acabó todo. Un trato inmejorable, todo el equipo súper atento y cuidando cada detalle para que todo saliera perfecto. La comida deliciosa. La ceremonia súper emotiva, todo decorado precioso, son unos verdaderos profesionales, mis invitados y yo encantados, me casaría allí 1000 veces más. Gracias por todo

María Polo
Reseña bodas.net. 2022





Lugar idílico para cualquier celebración!! Nuestra **Boda**, todo un éxito gracias a la profesionalidad de todo el equipo! La comida espectacular, todo estaba cuidado al detalle!! Los invitados con alergias tratados individualmente para que no les faltara de nada y velando por su seguridad!! MUCHAS GRACIAS POR TODO!! Fue el día más feliz de mi vida y lo celebré en esta CASA. Espero poder celebrar más cosas con vosotros!! Os merecéis todo el éxito del mundo!!

Joaquín Morejón
Reseña de Google. 2022





Mi hermana celebró su boda hace unos días y el trato fue increíble, con una atención exquisita, facilitando que todo fuese al gusto de la pareja. Son unos profesionales!!
Recomendable 100%

Ana Solís
Reseña de Google. 2022





BIENVENIDOS A CASA CLAUDIO

Una isla de modernidad y vanguardia en la casa madre de la Torta del Casar D.O., rodeada de piedras con historia y encinares ibéricos. Un espacio con salones y jardines de diseño, que equilibra una **cocina moderna** con las raíces **tradicionales** de Casar de Cáceres en Extremadura, donde *la calidad del producto* es ley y la *satisfacción del cliente* una forma de vida.

Bienvenidos a Casa Claudio, donde tus sueños se hacen únicos e irrepetibles

- Casa Claudio vanguardia y tradición
- Cocina propia conocida y reconocida
- Espacios únicos para una boda única
- Salones, comedores y jardines para personalizar tu boda
- Espacios funcionales, amplios y bien comunicados
- Perfectamente acondicionados para ser utilizados en cualquier época del año
- Un espacio diferente a escasos 10 minutos de Cáceres Capital



JARDINES DEFELISA





La Pérgola

El rincón de los Jardines *Defelisa* que permite albergar desde una romántica ceremonia al cóctel o la cena perfecta. Donde el sonido del agua arroja palabras y la fuerza del acero junto a la iluminación enmarcan las propuestas más atrevidas de nuestra cocina

Paragua de Luz

Compartiendo pared de agua con *La Pérgola*, se encuentra este espacio arbolado con alfombra de césped y una iluminación que, coronado por un paragua de luz, hace de este rincón del jardín, el lugar perfecto para las noches cálidas del año.



Jardín Bellavista

De los *Jardines Defelisa*, el rincón con más encanto a vanguardia. Frente al comedor del mismo nombre, su vegetación y su decoración atrevida hacen de este espacio un comedor al aire libre, donde podrás encontrar intimidad y calidez en el mismo espacio sin perder la amplitud y las vistas a todo el jardín.





INTERIORES





Comedor Bellavista y Gastrobar

Conocido como terraza interior, nuestro comedor *Bellavista*, se sitúa en la planta baja del restaurante con unas generosas vistas al jardín y dos ambientes muy diferenciados. La vegetación es la esencia de la decoración, haciendo de este lugar un comedor donde las inclemencias del tiempo no son un problema para disfrutar de las sensaciones del aire libre



Salón Dº Claudio

Con el nombre del fundador, el salón *Dº Claudio*, corona nuestras instalaciones en la primera planta. Su capacidad para 380 comensales, conjuga la decoración elegante y actual, con la belleza y armonía que necesitas para tu celebración



PROPUESTA
GASTRONÓMICA 2023

Una cocina conocida y reconocida

Con tan sólo 16 años, **Claudio Vidal** cogió las riendas de una cocina que ha ido evolucionando gracias a la creatividad y la pasión que pone en cada uno de sus platos.

Se considera un cocinero autodidacta pero, a decir verdad, el cocinero Fernando Bárcena, le abrió la mente para fusionar el buen hacer aprendido de sus mayores con la cocina de vanguardia. Más tarde, perfeccionó su estilo con grandes maestros como Dani García, Martín Berasategui y las *moderneces* rabiosas de Dabiz Muñoz, haciendo que *Restaurante Casa Claudio*, haya renovado, nuevamente, su título como mejor restaurante de Extremadura 2022 y lleve más de veinte años siendo uno de los referentes culinarios de la provincia de Cáceres.

Su incesante lucha, el espíritu emprendedor y su vocación por este sector al servicio de los clientes hacen de esta, su casa, una isla de vanguardia al alcance de todos.

*"Cocinar es poner tu alma en aquello que haces
Por ello, nuestros platos son únicos"*

Claudio Vidal





PRESTACIONES DELUXE

- Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje Deluxe, decoración Deluxe, minuta, protocolo y mesero Deluxe, Seating Plan Deluxe, espacio de corte de tarta, personal de servicio y cestas de amenities

Incluye: snacks de espera, tablas de quesos, cortador de jamón y lomo

92€ a 98€ /pp

PRESTACIONES PREMIUM

- Bienvenida con cava rosado. Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje Premium, decoraciones Premium, minutas, protocolos y meseros Premium, Seatings Plans, espacio de corte de tarta, personal de servicio y cestas de amenities

Incluye: snacks de bienvenida, cortador de jamón y lomo, bodegón de quesos, bodega degustación, taperia

102€ a 108€ /pp

PRESTACIONES SUPREME

- Bienvenida con cava rosado. Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje Premium, decoraciones Premium, minutas, protocolos y meseros Premium, Seatings Plans, espacio de corte de tarta, personal de servicio y cestas de amenities

Incluye: snacks de bienvenida, cortador de jamón y lomo, bodegón de quesos, bodega degustación, taperia, arrocería (una variedad)

117€ a 123€ /pp

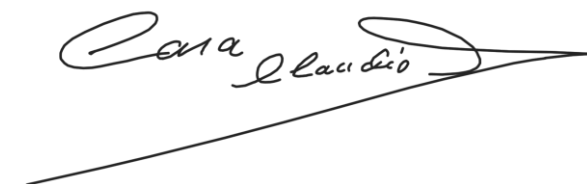
PRESTACIONES MENÚ CÓCTEL

- Bienvenida con cava rosado. Servicio de coordinación de eventos, degustación y configuración del menú, menaje cóctel, puestos en showcooking de arrocería, brasas, churrería y cebiche. Ocho aperitivos, espacio de corte de tarta, personal de servicio y cestas de amenities

Incluye: snacks de bienvenida, cortador de jamón y lomo, bodegón de quesos, bodega degustación, estación de cervezas, taperia, barra libre durante el cóctel. Duración máxima cuatro horas

116€ /pp

Todos nuestros menús incluyen: entrante o pescado, sorbete, mini magnum o calippo. carne y postre. bodega, bar y panadería.. I.V.A. incluido



APERITIVOS FRÍOS

- Bombón de foie y manzana caramelizada
- Crema caramelizada de foie y piña
- Taco de pollo marinado con salsa César y sweet chile
- Tartar de atún con shiso en tempura, guacamole y pico de gallo
- Daditos de salmón marinado con mango, burrata, cherrys curados y pesto
- Pan cristal con sardina ahumada, guacamole y pico de gallo
- Pan cristal con ciervo curado, foie, queso trufado y vinagreta de chalotas y trufas
- Brioche tostado de steak tartar con mayo-trufa
- Salmorejo ensaladilla de gambas
- Kebab de cordero extremeño "con más cosas"
- Nigiris de atún rojo con ponzu
- Nigiri de presa ibérica foie y teriyaki
- Brioche de terrina de foie, trufa y caramelo de mostaza (+1,50€)
- Ceviche de lubina (+1€)
- Milhoja caramelizada de foie, manzana y rulo de cabra

APERITIVOS CALIENTES

- Sopita ahumada de puerros con ravioli de bacalao y yema curada
- Mini tosta de boletus con jamón ibérico y ali oli gratinado
- Mini tosta de langostinos con ali oli gratinada
- Burritos de costilla ibérica deshuesada con crema agria y barbayaki
- Brioché de carrillera ibérica y curry verde
- Croquetas líquida de gamba roja
- Croqueta melosa de chuletón de vaca madurada
- Croqueta melosa de jamón con papada ibérica
- Langostinos con nachos y salsa de jalapeños
- Langostinos con brick, albahaca y kimchi
- Filipino de chipirón con ali oli
- Los churros con chocolate, nuestra versión
- Lubina frita a la pimienta al estilo Thai
- Mini Smash Burger vaca madurada con crispy bacon y parmesano
- Mini tosta de vieiras y pimientos caramelizados (+1,50€)
- Zamburiñas a la brasa con coco y ponzu (+1€)
- Navajas a la brasa gratinadas con kimchi (+1€)

Para el día

Entrantes

(D) = INCLUIDO DELUXE

(P) = INCLUIDO PREMIUM

(S) = INCLUIDO SUPREME

Casa Claudio

A ELEGIR

- Gazpacho de cerezas con cremoso de aguacate, sardinas ahumadas, pico de gallo y helado de Torta del Casar (D) (P) (S)
- Salmorejo cremoso con ensalada de salmón marinado, burrata, cherrys curados y pesto (D) (P) (S)
- Rabo de ternera envuelto en piquillos, jugo de hierbabuena y carpaccio de portobello (D) (P) (S)
- Sopita ahumada de puerros con pasta fresca, yema curada y brandada de bacalao (D) (P) (S)
- Gazpacho amarillo con tartar de atún y shiso en tempura (+2,50€) (P) (S)
- Sopa de aji con vieira asada, huevos en salazón y aceite de hierbas (+2,50€) (P) (S)
- Crema de bogavante, yema curada, tartar y crema doble (+5€) (P) (S)
- Tartar de gambas con gazpacho de jalapeños y cereza helada de Torta del Casar (+2,50€) (P) (S)
- Ensalada de perdiz deshuesada sobre pimientos confitados, cebolla caramelizada y ligero salmorejo (+2,50€) (S)
- Coca-ensalada de ciervo marinado con foie, queso trufado y vinagreta de chalotas (+2,50€) (S)
- Ensalada de bogavante, salpicón de verduras, kimchi y salmorejo cremoso (+15€)

IVA Incluido

Pescados

ⓓ = INCLUIDO DELUXE

Ⓟ = INCLUIDO PREMIUM

Ⓢ = INCLUIDO SUPREME

Cava Claudio

A ELEGIR

- Lomo de merluza al champagne con pimientos caramelizados, jugo ibérico y crema montada de coliflor ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Merluza rellena de mariscos con ligero ali oli, ajoarriero de langostinos y salsa verde ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Bacalao gratinado sobre pisto extremeño y jugo de ternera ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Bacalao a la americana con langostinos y cremoso de coliflor ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Lomo de lubina gratinada al cava rellena de buey de mar, langostinos y salsa americana (+3€) Ⓟ Ⓢ
- Lubina con holandesa, duxelle de setas y salsa velouté (+3€) Ⓢ
- Vieiras asadas con apio nabo, boletus, chipirones, jugo de ternera y aire de coco (+4€) Ⓢ
- Lomo de rodaballo asado sobre pisto extremeño, verduritas, setas y jugo al ajillo (+5€)
- Rape con gamba roja y salsa americana (+5€) Ⓢ
- Lomo de merluza con salsa holandesa, txangurro a la donostiarra y aceite de hierbas (+3€) Ⓢ
- Bogavante con huevo frito, patatas, panceta ibérica y trufa negra (+20€) Ⓢ
- Individual de Langostinos (5 und), Gambas (8 und), Cigala (1 und) (+15€)

IVA Incluido

Carnes

ⓓ = INCLUIDO DELUXE

Ⓟ = INCLUIDO PREMIUM

Ⓢ = INCLUIDO SUPREME

A ELEGIR

- Solomillo de cerdo especial de la casa relleno de trigueros. Torta del Casar y nuestra salsa ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Jacobinos de cerdo rellenos de jamón ibérico, Torta del Casar y salsa a la pimienta ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Raviolis de ternera con pil pil de coliflor, boletus y jugo ibérico ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Milhoja de carrillera ibérica con foie, glaseada al vino tinto, crema de patata y trufa ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Canelón de rabo de ternera glaseado con bechamel de coco, curry verde y queso trufado
- Entrecot de cerdo ibérico con mantequilla café de parís y terrina de patata y bacon ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Coca con cebolla caramelizada, láminas de secreto ibérico a la brasa, setas y jugo (+3€) ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Pluma de cerdo ibérica marinada con boniato, pipas de calabaza y jugo (+5€) Ⓟ Ⓢ
- Pluma ibérica adobada a la extremeña con cremoso de Pimentón de la Vera (+5€) Ⓟ Ⓢ
- Coca de presa ibérica con cebolla caramelizada, salsa de ajillo y crema montada de patata y trufa (+5€) Ⓟ Ⓢ
- Lomo de ternera de Extremadura con jugo de patatera y crema montada de patata (+5) Ⓟ Ⓢ
- Cochinillo confitado y deshuesado con crema de coliflor y hoisin de fresas (+6€) Ⓟ Ⓢ
- Pastel de cordero confitado con jugo de caldereta, crema de patata y ras al hanout (+7€) Ⓟ Ⓢ
- Solomillo de ternera de Extremadura sobre crema de patata, salsa de trufas y terrina de patata y bacon (+10€) Ⓢ
- Milhoja de solomillo de ternera con foie, manzana caramelizada y salsa bordalesa (+14€) Ⓢ
- Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional con patatas panaderas (+20€)

Casa Eladio

Postres y sorbetes

D = INCLUIDO DELUXE

P = INCLUIDO PREMIUM

S = INCLUIDO SUPREME

Para el día

POSTRES

- Pan perdido con sopa de chocolate blanco, azafrán y aceite de oliva, caramelo salado y helado de dulce de leche **D P S**
- Crema de leche frita caramelizada con cremoso de arroz y leche caramelizada, caramelo salado y helado merengado **D P S**
- Locura de chocolates **D P S**
- Tarta de limón y chocolate blanco "no como imaginas" **D P S**
- Texturas de frutos rojos con mango y chocolate blanco **D P S**
- Milhojas de pistacho con sopa de chocolate blanco y sorbete de lima **D P S**

SORBETES DE HOY Y MAÑANA

- Sorbete tradicional de mandarina **D P S**
- Sorbete tradicional de manzana verde **D P S**
- Mini magnum de mojito **D P S**
- Mini magnum de caipiriña **D P S**
- Mini magnum limón y cava **D P S**
- Kalippo de lima limón suplemento (+1€) **P S**
- Kalippo de mojito de fresa suplemento (+1€) **P S**

MENÚS INFANTILES

DE LA ABUELA

- Pasta con salsa boloñesa tradicional + Pollo empanado con patatas fritas + Postre
- 40€/pp

COMBI

- Dos filetes de pollo empanado, croquetas melosas de jamón, calamares + Postre
- 35€/pp

HAPPY CLAU

- Burger de vaca con queso y bacon, pollo frito al estilo Kentucky y patatas fritas + Postre
- 40€/pp

Todos los menús incluyen bebidas, cóctel de bienvenida y barra libre. Precio por persona.

MENÚ STAFF

¿Qué te parece este menú para aquellos que trabajan para que tu día sea perfecto?

PRIMEROS

- Ensalada de magret de pato, foie y manzana caramelizada o Selección de Ibéricos

SEGUNDOS

- Carne o pescado del menú de boda

POSTRE

- Del menú de boda

50€/pp

El menú incluye cóctel de bienvenida y bebida. Precio por persona

BODEGA

Tinto Viña Puebla 12 meses (D) (P) (S)

Tinto Habla de la Tierra (S)

Tinto Tempranillo (D) (P) (S)

Tinto Toribio (D) (P) (S)

Blanco Tempranillo 12 meses en barrica (D) (P) (S)

Blanco semidulce Dulce Eva (D) (P) (S)

Blanco semidulce Árabe (S)

Cava dorado (D) (P) (S)

Cava rosado (P) (S)

CAFETERÍA

Café solo, café con leche, café cortado, etc

Leche de vaca, vegetal, sin lactosa

Cacao, infusiones, tè

Incluidos en (D) (P) (S)

BAR

Refrescos con y sin gas

Agua con y sin gas

Zumos y batidos

Licores, licores sin alcohol, cremas y orujos

Incluidos en (D) (P) (S)

PANADERÍA

Si eres un amante del pan, ponemos a tu disposición una gran oferta de panadería artesana de masa madre en distintos formatos, cereales y sabores

Cana Claudio



PERSONALIZA





DETALLES QUE ENAMORAN...

Porque ofrecer un servicio de máxima calidad es nuestra razón de ser y hacer realidad la boda de vuestros sueños nuestro principal objetivo, en Casa Claudio, ponemos a vuestra disposición los complementos nupciales más cuidados y elegantes. Os presentamos los detalles que harán que vuestra celebración brille con una luz propia. Y si no encontráis lo que buscáis, sólo tenéis que contarnos vuestra idea y nosotros nos ocuparemos de todo.



PARA LA BIENVENIDA

MOËT & CHANDON DE BIENVENIDA

El brindis perfecto para recibir a tus invitados de una manera sofisticada y elegante.

11,00€/pp

COCKTAIL DE BIENVENIDA

¡Mojito, Bloody Mary o Caipiriña! La forma más divertida de dar la bienvenida a tus invitados.

5,50€/pp

GRANIZADOS DE BIENVENIDA

Los sabores más refrescantes os esperan en nuestro servicio de granizados de bienvenida.

4,00€/pp

COCKTAIL FANTASÍA DE BIENVENIDA

Sorprende a tus invitados con un cocktail donde desborda el humo y el sabor no te deja indiferente.

6,00€/pp

IVA Incluido



PARA EL CÓCTEL

SHOWCOOKING DEL SUR

Gambas y atún rojo para un puesto de tortillitas de gamba cristal, fritas en directo y, sobre ellas, tartar de atún rojo. Un delicioso bocado del sur para un rincón con mucho aroma.

650€ / 100pax

SHOWCOOKING RINCÓN GALLEGO

Si eres amante del pulpo, este es tu rincón. Un pulpeiro gallego con producto de primera calidad, cocinado y servido en directo.

1.300€ / 100pax

PUESTO CEBICHE

Una propuesta donde el pescado macerado es protagonista junto a los aromas, crujientes y ácidos de las frutas y verduras.

500€ / 100pax

PUESTO MARISQUERÍA

Productos de la máxima calidad y frescura, servidos de forma individual y al momento: gambas blancas, langostinos y mejillón con nuestras salsas...

1.200€ / 100pax

ESTACIÓN SUSHI SIBUYA

¡O lo amas o lo odias!! Un trocito de Japón trabajado desde la visión de la marca Sibuya!

850€ / 100pax

IVA Incluido



PARA EL CÓCTEL

SHOWCOOKING DE MINI BRASAS

Nuestras brasas echan humo con las succulentas brochetas de langostinos con piña, mayo siracha y lima recién rallada, la Brocheta de pollo de corral marinada con curry verde y manzana caramelizada y nuestra Mini Burger de vaca.

650€ / 100pax

CHURRERÍA SHOWCOOKING

Sorprende a tus invitados con unos churros de patatas fritas y un chocolate muy especial.

450€ / 100pax

CROQUETERÍA SHOWCOOKING

¡No pasa desapercibido! Enamora a tus invitados con tres bocados melosos; chuletón, jamón, chipirón, bacalao o pollo al curry en forma de croqueta.

700€ / 100pax

ARROGERÍA SHOWCOOKING

Tres tipos de arroz o fideuá cocinados, en directo, durante el cóctel y servidos en paellera individual.

500€ / 100pax

IVA Incluido

A photograph of a woven basket filled with green tomatoes, resting on a wooden barrel. In the foreground, several green beer bottles are visible, some with their corks removed. The background is a blurred green field.

PARA EL CÓCTEL

ESTACIÓN DE CERVEZAS

Cuatro cervezas diferentes de la marca Mahou, servidas por tercios en un escenario muy especial. Un rincón perfecto para esos cerveceros.

600€ / 100pax

ESTACIÓN GAZPACHOS Y SALMOREJO

¡Un rincón que siempre es un acierto! Gazpachos, salmorejo y/o ajoblanco, servidos de forma individual. Un rincón fresco y divertido para tu cóctel.

250€ / 100pax

PUESTO BODEGA DEGUSTACIÓN

No sólo es una bodega de vinos sino un rincón donde podrás disfrutar de los pinchos más tradicionales de una barra de bar.

500€ / 100pax

PUESTO COCKTAILS

¡Mojito, Caipiriña, Martini...! ¡No sólo de vino y cerveza vive un cóctel! Sorprende a tus invitados con distintas propuestas de bebidas diferentes frescas y atrevidas.

5,50€ / pp

IVA Incluido



ANIMACIÓN Y TRANSPORTE

ANIMACIÓN INFANTIL

Ponemos a vuestra disposición un servicio profesional de entretenimiento y acompañamiento en mesa, para que los más pequeños se diviertan y recuerden este día tan especial. Cantajuegos, Paracaídas, Globoflexia, Pintacaras, Karaoke y mucho más

Pídenos información acerca de nuestra empresa colaboradora y hazles felices en tu día.

TRANSPORTE

¿Tienes que trasladar a tus invitados? Lo ponemos muy fácil ya que tenemos una empresa de transportes que se encargará de su traslado con el precio más bajo del mercado, sin olvidar que; al superar los 100 invitados adultos , nosotros corremos con el gasto del primer autobús de entre 50 y 55 plazas, con un ratio máximo de 50km.

Para tu ceremonia

Tres propuestas que os ayudarán a contar con todo lo necesario para que sea una ceremonia inolvidable.

Deluxe

- Sillas, atril, banco de novios, equipo de sonido, micrófono inalámbrico y servicio de coordinación.

250€

Premium

- Sillas, micrófono inalámbrico, equipo de sonido, decoración Premium, servicio de coordinación y Carrito Trío.

400€

Supreme

- Sillas, equipo de sonido, micrófono inalámbrico, dos decoraciones a elegir, servicio de coordinación, Carrito Trío y oficiante.

500€

Carrito Trío

Una isla refrescante para tu ceremonia donde podréis personalizar con: cocktails, limonada y/o agua.

100€

IVA Incluido





BARRA LIBRE





BARRA LIBRE

En Casa Claudio no restamos importancia a nada que tenga que ver con tu boda, de ahí que, ponemos a vuestra disposición todo lo necesario. Una DISCOTECA perfectamente equipada con: equipo de sonido, cabina y D.J. profesional, tasas de SGAE, iluminación, máquina de humo, pantalla y proyector, todas las marcas en bebidas, refresco individual, personal uniformado, tratamiento de discoteca, etc., para que vuestra fiesta sea un éxito.

Barra Libre:

3 horas (18,00€/pp) / 4 horas (20,00€/pp)

Servicios Disc Jockey: 200€ / 4 horas

¡¡Y PARA MÁS FIESTA!!

Cañones de confeti

Pistola de CO2

Fuego Frío

Máquina de Palomitas

Hora feliz

Etc.

Jesús Vaca Producciones 627465413

IVA Incluido

PARA LA BARRA LIBRE

CHIRINGUITO MOJITOS / CAIPIRIÑAS

¡Hierbabuena, azúcar, lima, ron...! Una combinación refrescante para las noches de verano en el jardín, con una coqueta zona chill out. Haz del día más especial una fiesta tropical.

550€ / 100pax

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM

Citadelle, Bulldog, Martin Miller's, etc. Una selección de las mejores ginebras del mercado serán preparadas con mimo por nuestro barman en una cómoda zona chill out al aire libre.

800€ / 100pax

CARRITO DE GOLOSINAS

Un colorido y dulce festín para los invitados que hará las delicias de los más pequeños y no tan pequeños. ¡Les encantará!

175€

MESA DULCE

Bizcocho, Donut glaseado y de chocolate, macarons, frutos secos, patatas fritas, gominolas varias.... Una mesa colorida, gustosa y decorada para sorprender a tus invitados más golosos. ¿Se podrán resistir?

275€

IVA Incluido



PARA LA BARRA LIBRE

RECENA ESPAÑOLA

Jamón, queso y tortilla de patatas para rellenar unas pulguitas que serán todo un majar en un final de fiesta perfecto. ¡¡Y OLÉ!!

6€/pax (mínimo 50pax)

RECENA AMERICANA

¡¡Bienvenidos a las calles de...!! Imagina tu destino como final de fiesta con unas mini Burger, perritos y patatas fritas con un toque muy nuestro. ¿Preparados?

7€/pax (mínimo 50pax)

RECENA ITALIANA

¿A quién no le apetece las mejores pizzas, nuestros paninis caseros y patatas fritas como despedida de la fiesta? Recién horneados y para todos los públicos. ¡¡BRAVA!!

7€/pax (mínimo 50pax)

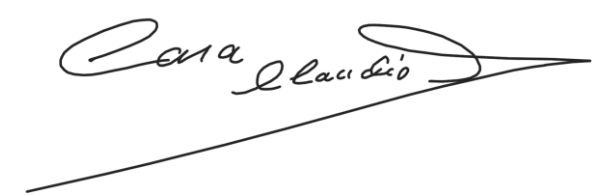
IVA Incluido





CONDICIONES GENERALES

En Casa Claudio queremos agradecer vuestra confianza y, que mejor manera de hacerlo que teniendo un detalle con vosotros. Si decidís celebrar vuestra boda con nosotros y tenéis más de 100 invitados adultos, podréis escoger: *Un autobús para trasladar a tus invitados, una increíble noche de hotel en Cáceres o una invitación a la carta.*

A stylized, handwritten signature in black ink that reads "Casa Claudio". The signature is fluid and elegant, with a long horizontal line extending from the end of the word "Claudio".

- Para formalizar la reserva de fecha es preciso la firma de un pre-contrato y el abono de un depósito de 500€ que serán descontados del coste total del evento
- Se confirmará el número de invitados con tres días de antelación
- La elección del menú se realizará tras la prueba (15 días antes de la fecha de la boda) Os invitamos a un menú degustación para 6 personas (a partir de 100 invitados adultos) y para 2 personas (en bodas inferiores a 100 invitados adultos). El resto de cubiertos para la degustación tendrán un coste de 35€
- Si por cualquier circunstancia, cualquiera de los servicios no se pudiera realizar en el espacio previsto, el restaurante asignará otro espacio alternativo.
- El pago se realizará mediante transferencia bancaria en un plazo máximo de 48 horas tras la celebración del evento
- El restaurante se reserva el derecho de modificar los precios publicados sin previo aviso, siempre que no hayan sido confirmados al cliente
- Toda empresa externa que preste sus servicios en las instalaciones de Casa Claudio deberá enviar con antelación la documentación pertinente que acredite desarrollar su actividad de forma legal