



Imagen cedida por SEYMA Fotografía



Hacienda Azahares S/N,
41807 Espartinas, Sevilla
Tlf: 954 71 48 54
haciendaazahares@abades.com
www.haciendaazahares.com

DOSSIER DE BODAS 2027

Hacienda Azahares S/N,
41807 Espartinas, Sevilla
Tlf: 954 71 48 54
haciendaazahares@abades.com
www.haciendaazahares.com





ÍNDICE

- 4 Presentación
- 7 ¿Qué te ofrecemos?
- 8 Propuestas Gastronómicas
- 20 Servicios Adicionales
- 24 Nuestros Espacios
- 28 Condiciones de Contratación

¿TE CASAS... *con nosotros?*

Elegir el lugar donde celebrar uno de los días más importantes de vuestras vidas no es tarea fácil...

En Hacienda Azahares os ofrecemos un espacio único y, sobretodo, versátil, **con amplias terrazas, salones de diferentes capacidades, jardines de ensueño** e incluso **una plaza ecuestre**. Un lugar lleno de magia donde dar el "Sí, QUIERO" de forma inolvidable.

Son muchos los servicios que ofrecemos y que ponemos a vuestra disposición, desde una organizadora de eventos y protocolo, que os ayudará y asesorará en todo tipo de servicios. Además, dado el nivel de profesionalidad de nuestra cocina, ofrecemos un menú completamente personalizable, para que sea totalmente a vuestro gusto y preferencias.

Si a todo esto sumamos un equipo humano comprometido y profesional que estará con vosotros desde el asesoramiento inicial hasta el final de la celebración, el éxito está garantizado.

Hacienda Azahares posee diferentes espacios interiores y exteriores: salones de distinta capacidad y decoración, diáfanos y climatizados, además de los jardines que permiten toda una infinidad de posibilidades para una celebración tan especial...



A photograph of a beautiful garden at Hacienda Azahares. The scene features several white columns supporting a pergola, with vibrant pink bougainvillea climbing over them. In the foreground, there are red roses and a black lamppost. The ground is paved with light-colored tiles, and the overall atmosphere is romantic and elegant.

HACIENDA AZAHARES

TU BODA EN EL *Aljarafe* SEVILLANO...

Amplias Terrazas, Salones
de diferentes Capacidades
y Jardines de Ensueño.

Un lugar *único, versátil
y lleno de magia*



¿QUÉ TE OFRECEMOS?

- Organizadores de eventos y protocolo
- Alojamiento para invitados y para vuestra noche de bodas con **precios especiales en Hotel Abades Benacazón******
- Tarjetas de menús y seating
- Prueba de menú de boda para 6 personas (*2 pax para celebraciones de 100 pax o menos*)
- Mantelerías de diferentes colores a elegir
- Gran variedad de centros de mesa
- Menús personalizados (*vegano, halal, intolerancias...*)
- Proveedores homologados con condiciones preferentes

PROPUESTAS

gastronómicas

DESDE 85€

MENÚ ESPARTINAS

85,00€ IVA Incl.

Cóctel Bienvenida

Primer Plato

Segundo Plato

Postre

2h Barra Libre

** No aplicable sábados
de temporada alta*

MENÚ COCKTAIL SEVILLA

109,00€ IVA Incl.

Cóctel Bienvenida

Cortador de Jamón

Abacería

Buffet de Quesos

Selección de Arroces del Chef

Postre

3h Barra Libre

DJ + Recena Clásica

MENÚ ALJARAFE

122,00€ IVA Incl.

Cóctel de Bienvenida

Cortador de Jamón

Buffet de Quesos

Primer Plato

Segundo Plato

Postre

3h Barra Libre

+ Recena Clásica

MENÚ SEVILLA

125,90€ IVA Incl.

Cóctel de Bienvenida

Cortador Jamón

Buffet de Quesos

Primer Plato

Postre

3h Barra Libre

DJ + Recena Clásica

MENÚ ESPARTINAS

Este menú se compone de una **selección de aperitivos fríos y calientes**, además de servicio en mesa y **2 horas de barra libre**.

PRECIO
POR PERSONA
85,00€
(10% IVA Incluido)

MENÚ ESPARTINAS

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos Fríos *(Incluye 5 variedades de elaboración propia)*

- Filipino de Foie y Avellanas
- Cake pops de Queso de Cabra Payoya, Confitura de Pimientos Asados y Peta Zetas
- Tostas de Boquerón en Vinagre, Gelatina de Pimientos Asados y Caviar de Tomate
- Nido Kaifi con Salmón Ahumado y Huevo de Codorniz
- Cornetto de Atún Rojo y Crema de Trufa

Aperitivos Calientes *(Incluye 7 variedades de elaboración propia)*

- Cucurucho de Ensaladilla de Langostinos con Bogavante Frito
- Mini Mollete Artesano de Chicharrón de Cádiz, Cebolla Carmelizada y Mayonesa de Trufa
- Burguer Ternera (100% Ternera Retinta), Cheddar Líquido y Crumble de Cebolla
- Brioche de Colas de Gambones al Ajillo
- Cartuchitos de Fritura Sevillana (Adobito y Choco)
- Croquetas Melosas de Gamba Roja al Ajillo
- Yakipincho de Pollo Thai

PRIMER PLATO

(A elegir)

Tartar de Atún Rojo y Aguacate con Vinagreta de Mango

Salmorejo Cremoso de Mango con Sardinas Ahumadas y Esferas de AOVE

SEGUNDO PLATO

(A elegir)

Arroz Cremoso de Vieiras, Trigueros e Idiazábal

Carrillera Ibérica con Puré de Boniato Escabechado con Chips de Patata Violeta

POSTRE

Sopa de Chocolate Blanco con Helado de Yogurt y
Dados de Brownie

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona,
Condado de Huelva
Cerro Añón, *D.O. Rioja Crianza*

Cerveza Alhambra
Refrescos Variados
Agua Mineral

BARRA LIBRE

(2 Horas Incluidas)

Gran Variedad de Bebidas de Primeras Marcas





MENÚ COCKTAIL SEVILLA

Este menú se compone de una **selección de aperitivos fríos y calientes**, además de **corners especializados** y para concluir con **3 horas de barra libre con DJ y recena**.

PRECIO
POR PERSONA

109,00€

(10% IVA Incluido)

MENÚ COCKTAIL SEVILLA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos Fríos *(Incluye 9 variedades de elaboración propia)*

- Ferrero de Foie Grass y Mango
- Filipino de Queso Payoyo y Confitura de Fresones
- Macaron Salado de Salmón Ahumado, Queso Philadelphia y Tomate Seco
- Tosta de Boquerón en Vinagre con Gelatina de Tomate y Perlas de Pesto
- Rulo de Bacalao Ahumado y Aceituna Kalamata con Chutney de Naranja
- Blini de Ave Rulo de Pintada, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
- Gambas Cristal Fritas con Huevo de Codorniz y Pimentada
- Ensaladilla Clásica de Ventresca de Atún y Camarones
- Salmorejo de Remolacha con Chicharrón de Cádiz

Aperitivos Calientes *(Incluye 9 variedades de elaboración propia)*

- Yakipincho de Pollo
- Gyozas de Confit de Pato
- Rolls de Carrillera Ibérica y MayoKimchi
- Lingote de Cola de Toro con Emulsión de Soja
- Mini Hamburguesa de Langostinos, Queso Tetilla y Cebolla Frita
- Degustación de Mini Croquetas Clásicas
Jamón Ibérico, Puchero y Bacalao
- Taquitos de Adobo Sevillano
- Tiras de Choco de Huelva
- Mini Pavías

JAMÓN IBÉRICO

(Cortado A La Vista)

Mínimo 120 comensales

ABACERÍA

Patatas al Perol, Gordales, Almendras Fritas, Gildas, Cartuchos Ibéricos y Chicharrón (Frito y Cádiz)

BUFFET DE QUESOS

(5 variedades acompañadas de surtidos de panes, mermeladas, uvas y frutas)

- Añejo de Oveja
- Manchego Curado
- Romero
- Pimentón
- Al Vino Tinto

SELECCIÓN DE ARROCES DEL CHEF

(A elegir 3 variedades)

- **Señorito**
Con Sofrito Marinero de Langostinos y Chipirones
- **Pulpo Asado, Sepia y Gambones**
- **Negro**
Choco y Gambas
- **Campero**
Secreto Ibérico, Pollo de Corral y Jabuguito
- **Cola de Toro y Trigueros**
- **Pato Contitado y Setas**

RECENA CLÁSICA

- Mollete de Pringá
- Serranito
- Piripi

BARRA LIBRE + DJ (mínimo 120 pax)

(3 Horas Incluidas)

Gran Variedad de Bebidas de Primeras Marcas

POSTRES

Sorbetes Variados: Mandarina, Frambuesa y Limón

Bocados Dulces

Copa de cava

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona,
Condado de Huelva

Cerro Añón, *D.O. Rioja Crianza*

Cerveza Alhambra

Refrescos Variados

Agua Mineral



MENÚ ALJARAFE

Este menú se compone por una primera parte **tipo cocktail junto menú en mesa 100% personalizado**, del que se podrá seleccionar primer y segundo plato y postre. También se incluyen **3 horas de barra libre con recena**.

PRECIO
POR PERSONA

122,00€

(10% IVA Incluido)

MENÚ ALJARAFE

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos Fríos *(Incluye 9 variedades de elaboración propia)*

- Ferrero de Foie Grass y Mango
- Filipino de Queso Payoyo y Confitura de Fresones
- Macaron Salado de Salmón Ahumado, Queso Philadelphia y Tomate Seco
- Tosta de Boquerón en Vinagre con Gelatina de Tomate y Perlas de Pesto
- Rulo de Bacalao Ahumado y Aceituna Kalamata con Chutney de Naranja
- Blini de Ave Rulo de Pintada, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
- Gambas Cristal Fritas con Huevo de Codorniz y Pimentada
- Ensaladilla Clásica de Ventresca de Atún y Camarones
- Salmorejo de Remolacha con Chicharrón de Cádiz

Aperitivos Calientes *(Incluye 6 variedades de elaboración propia)*

- Yakipincho de Pollo
- Rolls de Carrillera Ibérica y MayoKimchi
- Mini Hamburguesa de Langostinos, Queso Tetilla y Cebolla Frita
- Degustación de Mini Croquetas Clásicas
Jamón Ibérico, Puchero y Bacalao
- Taquitos de Adobo Sevillano
- Tiras de Choco de Huelva

JAMÓN IBÉRICO

(Cortado a la Vista)

Mínimo 120 comensales

BUFFET DE QUESOS

(5 variedades acompañadas de surtidos de panes, mermeladas, uvas y frutas)

- Añejo de Oveja
- Manchego Curado
- Romero
- Pimentón
- Al Vino Tinto

MENÚ ALJARAFE

PRIMER PLATO

(A Elegir)

- Arroz Caldoso de Gambones con Sofrito Marinero de Rape y Chipirones
- Arroz Caldoso de Pulpo, Sepia y Langostinos
- Bacalao, Tallarines de Calamares y Vinagreta Albahaca
- Lubina Minestrone de Verduras de Temporada y Jugo de Azafrán
- Ventresca de Atún, Wok de Pimientos del Piquillo y Salteado de Mango

SEGUNDO PLATO

(A Elegir)

- Milhoja de Presa Ibérica Confitada, Cremoso de Manteca Colorá, Tartar de Pimientos Asados y Queso Payoyo
- Carrillera Ibérica, Parmentier de Hierbabuena y Crumble de Aceituna Gordal
- Solomillo Clásico Albardado en Tocineta con Salsa de Oloroso, Guarnecido con Milhojas de Verduras y Ragout de Setas
- Solomillo Ibérico con Velo de Batata, Coulís de Calabaza y Chalotas Encurtidas
- Carrillera de Novillo Confitada a Baja Temperatura con Puré Rústico de Queso Idiazábal, Tomates Cherrys Confitados y Chips de Plátano



MENÚ ALJARAFE

POSTRES ARTESANOS

- **Manzana de Tineo Cremoso de Canela**
Interior de Dados de Manzana Confitadas y
Base de Galleta Sablé de Vainilla
- **Pastel de Pistacho**
Mousse de Chocolate Blanco con Toques de Yogurt,
Interior Cremoso de Praliné y Trozos de Pistacho
con Efecto Terciopelo
- **Cheesecake de Mandarina**
Base de Galleta Crumble de Cacao y Sal con Cremoso de Queso
y Naranja e Interior de Mandarina
- **Fresón de Huelva**
Cremoso de Fresas y Frambuesa con Brownie,
Mousse de Vainilla y Amapola
- **Fingers de Cacahuete Bizcocho Suave de Cacahuete**
Namelaka de Chocolate con Leche, Praliné de Cacahuete,
Centro de Toffee y Crema de Queso Aromatizada con
Vainilla de Madagascar

Copa de Cava

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona,
Condado de Huelva
Cerro Añón, *D.O. Rioja Crianza*

Cerveza Alhambra
Refrescos Variados
Agua Mineral

BARRA LIBRE

(3 Horas Incluidas)

Gran Variedad de Bebidas de Primeras Marcas

RECENA CLÁSICA

- Mollete de Pringá
- Serranito
- Piripi

MENÚ SEVILLA

Partiendo del Menú Aljarafe, este menú añade algunos extras, **servicio en mesa, entrante, DJ durante 3 horas y recena**

PRECIO
POR PERSONA

125,90€

(10% IVA Incluido)

MENÚ SEVILLA

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Aperitivos Fríos *(Incluye 9 variedades de elaboración propia)*

- Ferrero de Foie Grass y Mango
- Filipino de Queso Payoyo y Confitura de Fresones
- Macaron Salado de Salmón Ahumado, Queso Philadelphia y Tomate Seco
- Tosta de Boquerón en Vinagre con Gelatina de Tomate y Perlas de Pesto
- Rulo de Bacalao Ahumado y Aceituna Kalamata con Chutney de Naranja
- Blini de Ave Rulo de Pintada, Parmigiano Reggiano y Crumble Ibérico
- Gambas Cristal Fritas con Huevo de Codorniz y Pimentada
- Ensaladilla Clásica de Ventresca de Atún y Camarones
- Salmorejo de Remolacha con Chicharrón de Cádiz

Aperitivos Calientes *(Incluye 9 variedades de elaboración propia)*

- Yakipincho de Pollo
- Gyozas de Secreto Ibérico
- Rolls de Carrillera Ibérica y MayoKimchi
- Lingote de Cola de Toro con Emulsión de Soja
- Mini Hamburguesa de Langostinos, Queso Tetilla y Cebolla Frita
- Degustación de Mini Croquetas Clásicas
Jamón Ibérico, Puchero y Bacalao
- Taquitos de Adobo Sevillano
- Tiras de Choco de Huelva
- Mini Pavías

JAMÓN IBÉRICO

(Cortado a la Vista)

Mínimo 120 comensales

BUFFET DE QUESOS

(5 variedades acompañadas de surtidos de panes, mermeladas, uvas y frutas)

- Añejo de Oveja
- Manchego Curado
- Romero
- Pimentón
- Al Vino Tinto



MENÚ SEVILLA

A COMPARTIR

Bandejas de Gambas Blancas de Huelva

PRIMER PLATO

(A Elegir)

- Arroz Caldoso de Gambones con Sofrito Marinero de Rape y Chipirones
- Arroz Caldoso de Pulpo, Sepia y Langostinos
- Milhoja de Presa Ibérica Confitada, Cremoso de Manteca Colorá, Tartar de Pimientos Asados y Queso Payoyo
- Carrillera Ibérica Parmentier de Hierbabuena y Crumble de Aceituna Gordal
- Solomillo Clásico Albardado en Tocineta con Salsa de Oloroso, Guarnecido con Milhojas de Verduras y Ragout de Setas
- Solomillo Ibérico Con Velo de Batata, Coulís de Calabaza y Chalotas Encurtidas
- Carrillera de Novillo Confitada a Baja Temperatura con Puré Rústico de Queso Idiazábal, Tomates Cherry Confitados y Chips de Plátano



MENÚ SEVILLA

POSTRES ARTESANOS

- **Manzana de Tineo Cremoso de Canela**
Interior de Dados de Manzana Confitadas y Base de Galleta Sablé de Vainilla
- **Pastel de Pistacho**
Mousse de Chocolate Blanco con Toques de Yogurt, Interior Cremoso de Praliné y Trozos de Pistacho con Efecto Terciopelo
- **Cheesecake de Mandarina**
Base de Galleta Crumble de Cacao y Sal con Cremoso de Queso y Naranja e Interior de Mandarina
- **Fresón de Huelva**
Cremoso de Fresas y Frambuesa con Brownie, Mousse de Vainilla y Amapola
- **Fingers de Cacahuete Bizcocho Suave de Cacahuete**
Namelaka de Chocolate con Leche, Praliné de Cacahuete, Centro de Toffee y Crema de Queso Aromatizada con Vainilla de Madagascar

Copa de Cava

BODEGA

Vino Blanco Dolores Arjona,
Condado de Huelva
Cerro Añón, *D.O. Rioja Crianza*

Cerveza Alhambra
Refrescos Variados
Agua Mineral

BARRA LIBRE + DJ (mínimo 120 pax) (3 Horas Incluidas)

Gran Variedad de Bebidas de Primeras Marcas

RECENA CLÁSICA

- Mollete de Pringá
- Serranito
- Piripi



EXTRAS PARA COMPLEMENTAR *el menú*

Rincón de Cuisos **6,20€/pax** *(3 variedades a elegir)*

- Balacao Dourado, Huevos Cremosos con Lascas de Bacalao, Cebolleta y Patatas Paja Naturales
- Patatas Ibéricas, Huevos Rotos con Patatas Doradas, Jabuguito y Morcilla
- Migas Azahares con Bacon y Jabuguito
- Dados de Solomillo al Whisky
- Guiso de Carne con Tomate Casero
- Pollo al Ajillo
- Albondiguillas Caseras al Estilo de la Abuela
- Albóndigas de Sepia y Gambas
- Guiso de Choco, Papas y Manzanilla
- Chipirones Guisados en su Tinta

Sorbetes **3,00€/pax** *(a elegir)* **No incluidos en los menús*

Frambuesa, Mandarina, Cereza, Mango, Limón o Piña

Botellines **3,00€/pax**

Cerveza Alhambra

Parrilla Show Cooking **9,00€/pax** *(Acompañado de Patatas Asadas, Brochetas de Verduras y Salsas Caseras)*

- Presa Ibérica
- Secreto Ibérica
- Entraña de Añejo
- Costilla BBQ
- Criollos
- Pollo de Corral

Recena Azahares **5,00€/pax**

- Montadito de Pringá
- Mini Serranito
- Mini Piripi

Recena Premium **7,50€/pax**

- Mini Hamburguesas
- Montadito de Pringá
- Mini Serranito
- Mini Piripi
- Mini Pizzas
- Pastelería de Nuestro Obrador

Menú Infantil **35,20€/pax**

Plato Único

Filete de Pollo Empanado con Croquetas y Patatas Fritas

Postre

Tarta de la abuela

Jamón

- | | |
|--|---------------------------|
| • Romeral de Jabugo Bellota 100% Ibérico | 750,00€ IVA Inc/ud |
| • Romeral de Jabugo Bellota | 800,00€ IVA Inc/ud |
| • 100% Ibérico D.O.P | 900,00€ IVA Inc/ud |
| • 5J Bellota 100% Ibérico | 900,00€ IVA Inc/ud |
| • Aparte, Cortador en Directo | 150,00€ IVA Inc/ud |

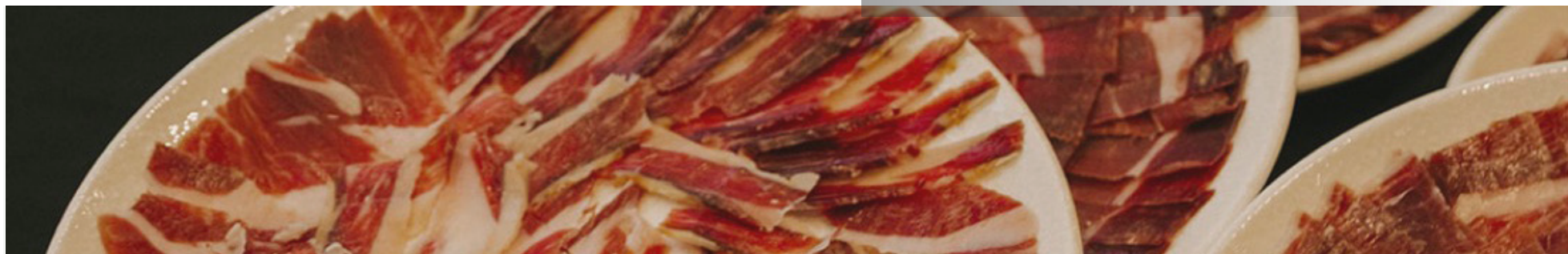
Quesos

(Acompañado de Panes, Tostas y Confituras Caseras)

- | | |
|---|----------------------|
| • Nacional | 7,00€ IVA Inc |
| Añejo, Ahumado, Cabra (Romero y Tinto),
Cabrales y Tetilla | |
| • Internacional | 7,00€ IVA Inc |
| Gouda (Pesto y Chilli), Parmesano Reggiano,
Gorgonzola, Cheddar y Emmental | |
| • Selección del Chef | 7,00€ IVA Inc |
| Añejo, Ahumado, Manteca Ibérica, Romero,
Vino Tinto y Bífidos | |

Abacera

- | | |
|-------------|-----------------------|
| • Clásica | 6,50€ IVA Inc |
| • Gourmet | 9,00€ IVA Inc |
| • Del Mar | 18,00€ IVA Inc |
| • De Gildas | 8,50€ IVA Inc |
| • Especial | 11,00€ IVA Inc |



Sushi Bar

8,00€ IVA Inc

- Selección de Niguiris, Uramakis y Makis
- Servicio de Sushiman en Directo **150,00€ IVA Inc/ud**

Ostras

200,00€ IVA Inc/48 ud

Guillardeau con Aderezos

Tartar

14,50€ IVA Inc

Showcooking de Steak Tartar y Tartar de Atún Rojo

Versiones del Foie

16,00€ IVA Inc

Mousse, Micuit y Escalopes a la Plancha con Salsas Gourmet

Poké Bowl

6,50€ IVA Inc

Selección al gusto como Salmón, Atún, Gambas y otros topping



Ensaladillas

6,00€ IVA Inc

Gambas al Ajillo, Ventresca de Atún y
Pulpo con Gambones

Salmorejos

5,50€ IVA Inc

Clásico, Fresón, Remolacha, Cerezas y Mango

Aliños

6,50€ IVA Inc

Huevas Aliñás, Papas Aliñás con Melva,
Pimentada con Ventresca de Atún y Salpicón de
Langostinos con Mejillones

Croquetería

6,00€ IVA Inc

De Pringá, Jamón Ibérico, Cola de Toro, Chipirón, Boletus y Bacalao

Fritura Sevillana

6,50€ IVA Inc

Adobito Sevillano, Tiras de Choco, Dados de Bacalao, Corvina al Limón y Boquerones

Tortillería

7,00€ IVA Inc

Clásica, Con Cebolla, Trufa, Ibérica y Queso Payoyo

Arrocería

10,00€ IVA Inc

Seco del Señorito de Gambones Asados con Calamar, Meloso de Cola de Toro y Cremoso de Boletus con Foie

Viva México

7,50€ IVA Inc

Nachos con Salsas (Guacamole, Cheddar y Agria), Jalapeños con Cheddar Fritos, Taco Azul de Cochinita Pibil, Quesadilla de Pollo Asado y Burrito de Chile con Carne

Buffet de Postres

7,50€ IVA Inc

Tartas Porcionadas, Vasitos de Postres, Cake Pops, Trufas y Bocados Dulces

Fuente de Chocolate

8,50€ IVA Inc



Barra Libre

- 1 Hora **12,00€ IVA Inc**
- 2 Horas **18,00€ IVA Inc**
- 3 Horas **25,00€ IVA Inc**
- 1 Hora de ampliación **7,00€ IVA Inc**
(siempre con un mínimo de 3 horas contratadas)

Servicio de DJ

- 3 Horas **505,00€ IVA Inc**
- Ampliación por hora **110,00€ IVA Inc**
**Debe haber servicio bebidas/alimentación*

Coctelería *(Mínimo 100 comensales, para menos consultar)*

- 2 Horas de servicio. Ampliación consultar **4,50€ IVA Inc**
- Mojito, Caipiriña y Piña Colada
**Complemento a barra libre*

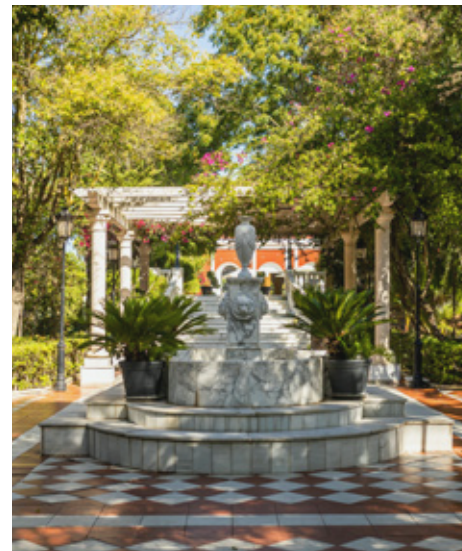




CONOCE NUESTROS ESPACIOS

Hacienda Azahares forma un conjunto de edificios de estilo palaciego con influencias romano-árabes, rodeados de olivos con amplios y bellos jardines, así como grandes zonas de aparcamientos independientes para cada salón.

El complejo cuenta con un total de **13 espacios** entre jardines que huelen a azahar y olivo, salones y plaza ecuestre. Espacios con **esencia andaluza**, de los cuales seis son totalmente independientes con parking y acceso propio.



¿DÓNDE ESTAMOS?

A tan solo **15 minutos** de la ciudad de **Sevilla**, encontraremos el complejo de Hacienda Azahares en pleno **Aljarafe**, en **Espartinas**, comarca de esparcimiento de Sevilla, en la salida 5 de la autovía A-49.



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El coste de alquiler de los espacios es el siguiente:
 - *Salón Versailles*: 1.500€ (IVA Incluido)
 - *Salón Azahar*: 1.500€ (IVA Incluido)
- Organizamos *magníficos montajes de ceremonias civiles* por un coste desde 600€ con sonido incluido.
- El *número de comensales a contratar será confirmado 10 días antes* de la celebración como fecha límite, siendo éste el número de servicios mínimos a facturar. Si el día de la celebración el número de comensales fuera superior al confirmado, se abonará la diferencia.
- La *duración máxima incluida del servicio será de 3 horas y 30 minutos*. Cualquier retraso que exceda el tiempo establecido en este contrato será susceptible de aplicar cargos según estime la empresa.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

- El coste de la ampliación de cada hora extra en la barra libre será de 7 € por un mínimo de 100 comensales.
- La permanencia en nuestras instalaciones será hasta la finalización de la barra libre contratada.
- Para el supuesto de que se produzca el desistimiento o cancelación de la celebración del evento contratado, y sin perjuicio de las indemnizaciones de daños y perjuicios que en su caso resultaren procedentes entre las partes, se estipula expresamente por ellas una cláusula penal por anulación total del evento provocada unilateralmente por una de las partes consistente en un importe idéntico al de la señal si la anulación tiene lugar hasta 30 días antes de la celebración, y del 50% del total de la celebración si la anulación se produce en un plazo comprendido entre 30 días y 48 horas antes a la fecha de la celebración. No obstante Hacienda Azahares mantendrá la señal de reserva durante dos años, para otra celebración de características y número de comensales similares, aplicándose a los precios contratados únicamente una subida en el precio del menú si este hubiese cambiado su precio en la nueva fecha y únicamente para el caso de que la suspensión se produzca por causa de fuerza mayor.



FORMAS DE PAGO

- Al confirmar la reserva de nuestros Salones se entregarán en concepto de depósito 3.000 Euros o un 20% de la facturación estimada.
- El 70% del total se abonará máximo 10 días antes al contratar el número final de comensales.
- El resto del importe se abonará 48 horas antes del día del evento.



HACIENDA
AZAHARES

Hacienda Azahares S/N,
41807 Espartinas, Sevilla
Tlf: 954 71 48 54
haciendaazahares@abades.com
www.haciendaazahares.com