



COOKING PARTIES INFANTILES

Niños con edades entre 6 y 14 años

Menús

OPCIÓN 1: MERENDOLA

- Fuente de chocolate con fruta cortada
- Tortitas caseras con nata

Precio: 23,00 € + IVA

Duración: 1,5 horas

OPCIÓN 2: COCINA ITALIANA

- Pasta fresca
- Salsa bolognesa
- Tiramisú de chocolate

Precio 25,00 € + IVA

Duración 2,5 - 3 horas

OPCIÓN 3: COCINA MEXICANA

- Guacamole con pico de gallo
- Tacos al pastor
- Plan de plátano

Precio: 26,00 € + IVA

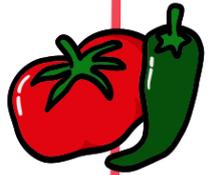
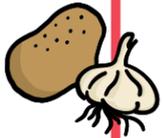
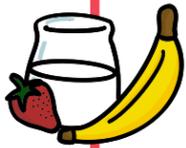
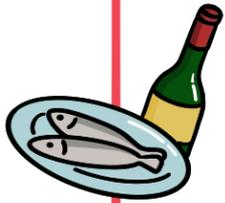
Duración 2,5 horas

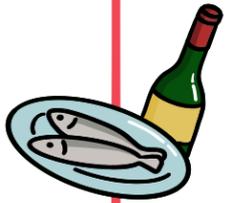
OPCIÓN 4: COCINA USA

- Hamburguesa de vacuno casera con patatas fritas
- Tortitas con nata, sirope y frutas

Precio: 24,00 € + IVA

Duración 2 horas



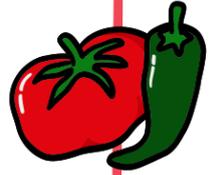


OPCIÓN 5: COCINA JAPONESA

- Langostinos en tempura con salsa teriyaki
- Sushi variado: makis (8 uds) y nigiris (4 uds) con pescados y vegetales diversos
- Tarta de queso japonesa

Precio: 29,00 € + IVA

Duración 2,5 - 3 horas

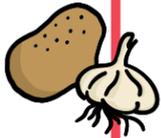


OPCIÓN 6: BRUNCH *(sólo disponible por la mañana)*

- Smoothie de fruta de temporada
- Huevos benedictinos con salsa holandesa y aguacate/salmón
- Gofres o tortitas (a elegir uno)

Precio: 25,00 € + IVA

Duración 2,5 - 3 horas



EXTRAS

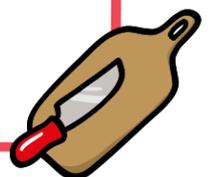
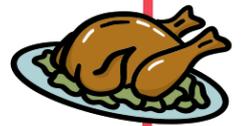
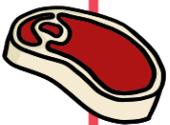
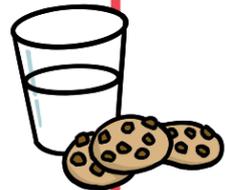
Todos los talleres se pueden combinar con un postre o con una tarta (solicita nuestra carta de tartas)

Se podrán traer tartas externas, con un coste de emplatado de 1,50 € + IVA por comensal

Se puede contratar servicio de merienda, que incluye la clásica merendola de cumpleaños con:

- Mediasnoches de jamón york y mantequilla (uno por comensal)
- Sandwiches de nocilla (uno por comensal)
- Ganchitos
- Gominolas
- Barra libre de refrescos

Precio: 8,00 € + IVA por niño





CONDICIONES

SÚPER IMPORTANTE: CONOCER ALERGIAS E INTOLERANCIAS. El día del evento se firmará una declaración de responsabilidad y consentimiento, en la que se detallan alergias e intolerancias.

HORAS DE INICIO:

12:00 por las mañanas

18:00 por las tardes

SE RUEGA PUNTUALIDAD. Podéis llegar un máximo de 10 minutos antes de dicha hora, para recibir a vuestros invitados. Antes de esa hora, el local permanecerá cerrado, puesto que se estará realizando toda la actividad de preparación del taller.

La duración de las actividades está especificada en cada opción de taller. Normalmente, el proceso de cocinado abarca la mitad de esa duración y la mitad restante, se emplea para la degustación y sobremesa.

Si se quiere permanecer en nuestro espacio más tiempo, se cobrará un precio de alquiler de 30,00 € + IVA cada media hora.

Es obligatoria la presencia de un padre/ madre o persona responsable de los niños, por cada grupo. Una vez que se termina el taller de cocina, servimos los platos cocinados y estamos pendientes de lo que puedan necesitar de servicio, pero NO SOMOS CUIDADORES, NI ANIMADORES.

Grupos mínimos de 7 personas. Para grupos de hasta 15 personas, el evento tendrá lugar en nuestro espacio de calle Matilde Díez, 16. Para grupos a partir de 15 personas, el evento será en el espacio de Avda. de Burgos, 42.

Se podrá traer material para la decoración del local (globos, banderines...), con el compromiso de retirarlo, una vez terminado el evento.

TERESA PON LA MESA

Avda de Burgos, 42 local 2 (Zona Pinar de Chamartín)

c/ Matilde Díez, 16 local (Zona Prosperidad)

914572262 - 608218197

info@teresaponlamesa.com

www.teresaponlamesa.com

