

Listado de menús

EVENTOS CORPORATIVOS

laureana
BUSINESS CENTER





laureana
BUSINESS CENTER

VANGUARDIA& ESTILO

Laureana Business Center ubicado en Villa Laureana ofrece uno de los espacios más vanguardistas para eventos corporativos del panorama actual.

Los espacios recientemente renovados por el premio de interiorismo Pascua Ortega cuentan con amplios salones con luz natural y espectaculares terrazas y jardines que no dejarán indiferentes a sus invitados.

Laureana Business Center cuenta con una infraestructura única. Estupendo hall de entrada, cuatro salones independientes con capacidades de hasta 700 personas o espacios más reducidos para grupos desde 50 personas.

Su inmejorable ubicación a solo 10 min. del centro de la ciudad, facilidad de aparcamiento propio para 800 vehículos y variedad de servicios logísticos, posicionan a Laureana Business Center como uno de los mejores espacios para eventos corporativos de Madrid.



PARA EL PALADAR

laureana
BUSINESS CENTER

PARA EL PALADAR



COFFEE Y BRUNCH BUSINESS CENTER

Coffee I

Café e Infusiones

Surtido de Bollería (napolitana, croissant...)
horneado al día

**PRECIO POR PERSONA:
9,00 EUROS + IVA**

Coffee II

Café e Infusiones

Zumos

Surtido de Bollería (napolitana, croissant...)

Bizcocho casero de Limón

Corte de frutas natural

**PRECIO POR PERSONA:
13,50 EUROS + IVA**

Coffee III

Café e Infusiones

Zumos

Mini chapata de lomo Ibérico con AOVE

Mini pan de especias pavo braseado y rúcula
y AOVE

Perlas de Mozzarella

Surtido de Bollería (napolitana, croissant ...)

Bizcocho casero de Limón

Corte de Frutas Natural

**PRECIO POR PERSONA:
16,00 EUROS + IVA**

Coffee Saludable

Café e Infusiones

Zumo de Naranja Natural

Zumos ecológicos: Manzana , pera y mandarina

Shot Détox :

- Espinaca , apio , pepino y limón

- Tomate , zanahoria , pimiento rojo y sal marina

- Plátano , yogurt , avena , aceite de coco y dátiles

* Opcional: Naranja , jengibre y lima

Mini Croissant integral

Pan cristal y tomate emulsionado

Almadrado de pavo braseado , rúcula , miel y
mostaza

Tosta de arroz con hummus y pico de gallo

Pot de Yogurt casero con Muesli

Carrot Cake

Corte Frutas natural

**PRECIO POR PERSONA: 28.50 EUROS +
IVA**

laureana
BUSINESS CENTER

*Duración 30 minutos

PARA EL PALADAR



COFFEE Y BRUNCH BUSINESS CENTER

Brunch normal

** Buffet o mini cocina*

Café e Infusiones

Zumos

Wraps de Pollo

Salmón Ahumado, Alcaparras y mantequilla de chalota

Huevos revueltos, Jamón, Queso de Cabra y cebolla caramelizada

Surtido de Bollería (napolitana, croissant...) horneado al día

Bizcocho casero de Limón

Brownie de Chocolate

Corte de frutas Natural

**PRECIO POR PERSONA: 30,00
EUROS + IVA**

Brunch especial

** Buffet o mini cocina*

Café e Infusiones

Zumos

Mini chapata de lomo Ibérico con AOVE

Mini pan de especias, pavo braseado, rúcula y AOVE

Wraps de Pollo

Salmón Ahumado, Alcaparras y mantequilla

Huevos revueltos, Jamón y Queso

Perla de Mozzarella y albahaca fresca

Show Cooking: Roast Beef Trinchado

Surtido de Bollería (napolitana, croissant...) horneado al día

Yogurt con frutos rojos

Bizcocho casero de Limón

Brownie de Chocolate

Carrito Donuts

Carrot Cake

Corte de frutas Natural

**PRECIO POR PERSONA:
38,50 EUROS + IVA**

laureana
BUSINESS CENTER

*Duración 30 minutos

MENÚ DE TRABAJO BUSINESS CENTER

Menú de Trabajo I

Entrante

Arroz de Pluma Ibérica y Boletus

Crema de Bogavante , hilos de puerro y picada de langostinos

Raviolón de setas, salsa de carabineros y queso Azul

Ramen de pollo y miso tostado

Ensalada de brotes tiernos, queso de cabra , nueces y vinagreta de frambuesa

Plato principal

Lomo de Lubina Salvaje , Pastel de Patata , Parmesano y salsa de Cava

Suprema de Corvina al horno , Chirivia y salsa de Alga Wakame

Carrilleras de Ibérico al Oporto sobre puré de batata

Pularda rellena , salsa de Lima y Trigueros

Postre y Café

Mousse de galleta y café con Oreo

Tarta Bombón, crema de canela y helado de Frambuesa

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

PRECIO POR PERSONA: 58,50 EUROS + IVA

Un entrante, carne o pescado y postre



MENÚ DE TRABAJO

BUSINESS CENTER

Menú de trabajo II

Entrante

Risotto de Langostinos , crujiente de Parmesano y Sésamo

Tortellini Nero di Sepia , Carabineros y Trigueros

Ensalada Tricolor , Burrata, Aguacate , Tomate Cherry sobre Brotes de Lechuga

Crema Tibia de Maíz , Palomitas de pollo y savia de Palma

Plato principal

Rape en salsa verde, Berberechos y guisantes Lágrima

Merluza de pincho a la plancha , tapenade de aceituna, anchoa del Cantábrico y de guarnición Tomate concasé y Calabacín al horno

Cordero lechal asado en nuestro horno de leña , patatitas y salsa de Menta Avainillada

Solomillo de Ternera al carbón, Babaganoush y patatas a la mantequilla

Postre y Café

Tiramisú

Brownie bicolor, tierra de vainilla y helado de café

Zabaione y frutos rojos al amaretto

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

PRECIO POR PERSONA: 64,50 EUROS + IVA

Un entrante, carne o pescado y postre



PARA EL PALADAR



MENÚ DE GALA

BUSINESS CENTER

Menú de Gala I

Entrante

Vieiras gratinadas, buquete de carabineros y red de Plancton

Salmon de Alaska cortado en carpaccio, crema de aguacate y aire de piña, tonos frescos como aliño

Lingote de Foie, geles de frutos rojos y crujiente pan italiano

Plato principal

Lomo de lubina salvaje al horno, pastel de patata y puerros, trigueros, cherrys como guarnición, salsa puro mar para unir los sabores

Bacalao "El Barquero", cama de espinacas salteadas y aportando mas sabor característico de la casa fumet de sus espinas tostadas. Toque crujiente y torreznos de su piel

Ó

Paletilla deshuesada de cordero a baja temperatura, tonos de laurel, ajo tostado y romero servido sobre sémola y pasas. Salsa de menta y vainilla

Solomillo de vaca Rubia al grill, cama de patatas ahumadas a la pimienta rosa, zanahorias y calabacín en su justa cocción

Postre y Café

Sopa de mango y maracuyá, helado de higo tuno y sésamo

Mousse de chocolate y moka, chispitas de oreo

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

PRECIO POR PERSONA: 71,00 EUROS + IVA

Un entrante, carne o pescado y postre

PARA EL PALADAR



MENÚ DE GALA BUSINESS CENTER

Menú de Gala II

Entrante

Carpaccio de Wagyu, Parmesano, rúcula y finas laminas de boletus, aliño de lima, pimienta Sechuan y sal de escamas

Bogavante en ensalada, crema de aguacate y brotes frescos

Crema trufada de ave, boletus braseados, trigueros y tierra de almendra

Pescado

Merluza de pincho en danza equilibrada, vieiras confitadas en hojiblanca y orégano fresco, todo regado en salsa de plancton. De guarnición fabulosa patata parisinas

O

Lubina al horno en salsa de Zamburiñas, guisantes lagrima de Guernica y coronando el esparrago "cojonudo"

Sorbete al gusto

Frutos rojos y vodka

Lima, apio y manzana

Maracuyá, mango y cava

Carnes

Solomillo de vaca de Guadarrama, foie tostado, parmentier suavemente trufada y salsa de boletus

O

Centro de lomo de Angus al carbón, puro sabor a carne sobre bastones de patatas al horno y su toque de ajo-vinagre, rúcula y tomates cherry kumato

Postre y Café

Corona de chocolate asado, culis de mango y toques de menta

Lingote de lima y yogurt

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

PRECIO POR PERSONA: 88,00 EUROS + IVA

Un entrante, carne, pescado y postre

laureana
BUSINESS CENTER

MENÚ CÓCTEL

BUSINESS CENTER

Menú coctel I

Snack

Grissinis y palitos de
panEncurtidos
variados Cortezas

caseras

Jamón ibérico y picos de Jeréz
Queso nacional y nueces y carne de membrillo
Salmón Marinado con Sopa de Mango y ajonjolí
tostadoPulpo de roca y pimentón y crema de patata
Semiesfera relleno de Merluza, langostino y salsa
tártara
Brocheta de boconccino, tomate cherry y aliño de pesto y yogurt

Sopa de temporada
Croquetas Caseras "cómo las de mamá"
Lomo de Vaca prensado con Mostaza y Rúcula
Brocheta de Pollo Yakitori, espuma de coco y lima
Hamburguesa de vaca cántabra en pan de
sésamo

Surtido de mini chocolates

Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos
Agua
Mineral
Cerveza

PARA EL PALADAR



PRECIO POR PERSONA: 53,50 EUROS + IVA

No sustituye comida/cena duración 45 min

*Duración 45 minutos

Menú coctel II

Snack

Grissinis y palitos de pan
Encurtidos variados
Cortezas caseras

Jamón ibérico, picos y regañas
Queso Manchego, carne membrillo y nueces
Ensalada de pimientos asados, ventresca de atún aliñada al balsámico de Módena
Wrap de pavo asado, espinacas y uvas
Semiesfera rellena de merluza, langostino y salsa tártara
Pulpo de roca en vinagreta de cilantro
Salmon ahumado en casa acompañado de sus guarniciones

Crema de temporada (fría o caliente)
Botón de tortilla de patatas, mayonesa de trufa
Melosa croqueta de jamón ibérico
Papas arrugas y sus mojos
Twister de langostinos para moja en chutney de mango
Lomo de bacalao en alioli de cilantro
Mini hamburguesa de Angus en pan de sésamo
Cochinillo de Arévalo deshuesado asado a baja temperatura
Taco de ternera y su pico de gallo

Plato de refuerzo : Pluma Ibérica

Surtido de mini chocolates
Frutas de temporada

Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo Vino Tinto D.O.
Rioja Crianza Refrescos
Agua Mineral
Cerveza

PRECIO POR PERSONA: 70,00 EUROS + IVA

MENÚ CÓCTEL

BUSINESS CENTER

Menú coctel III

Snack

Grissinis y palitos de pan
Encurtidos variados
Cortezas caseras

Ensalada de quínoa, trigueros, zanahoria, maíz, aliño de balsámico de manzana
Canonigos, granada, queso fresco y pesto de tomate seco
Bastones de verduritas crujientes con romesco para mejorarlo
Ceviche de mero, Millo y su leche de tigre
Tataki de atún en tostita y emulsión de wasabi
Navete de chipirones y alioli de lima

Crema de temporada (fría o caliente)
Pimientos asados en carbón aliñados, sardina ahumada y mango
Tortilla de patata, cebolla crispí y mayonesa trufada
Papas arrugas y sus mojos canarios
Melosas croquetas de jamón ibérico,
Bocaditos de idiazábal con mermelada de higo
Perrito caliente de bocado, mostaza y su pepinillo
Causa limeña rellena de aguacate y atún
Lomo de Bacalao en salsa de ajoarriero
Mini Burger de vacarubia en pan de sésamo
Costilla de ibérico deshuesada en pan bao, ligero sabor ahumado

Cortador de jamón

Mesa gastronómica de quesos nacionales ,
frutos secos, membrillo y uvas

Crême Brulée

Brocheta de frutas

Mouse de chocolate y moka

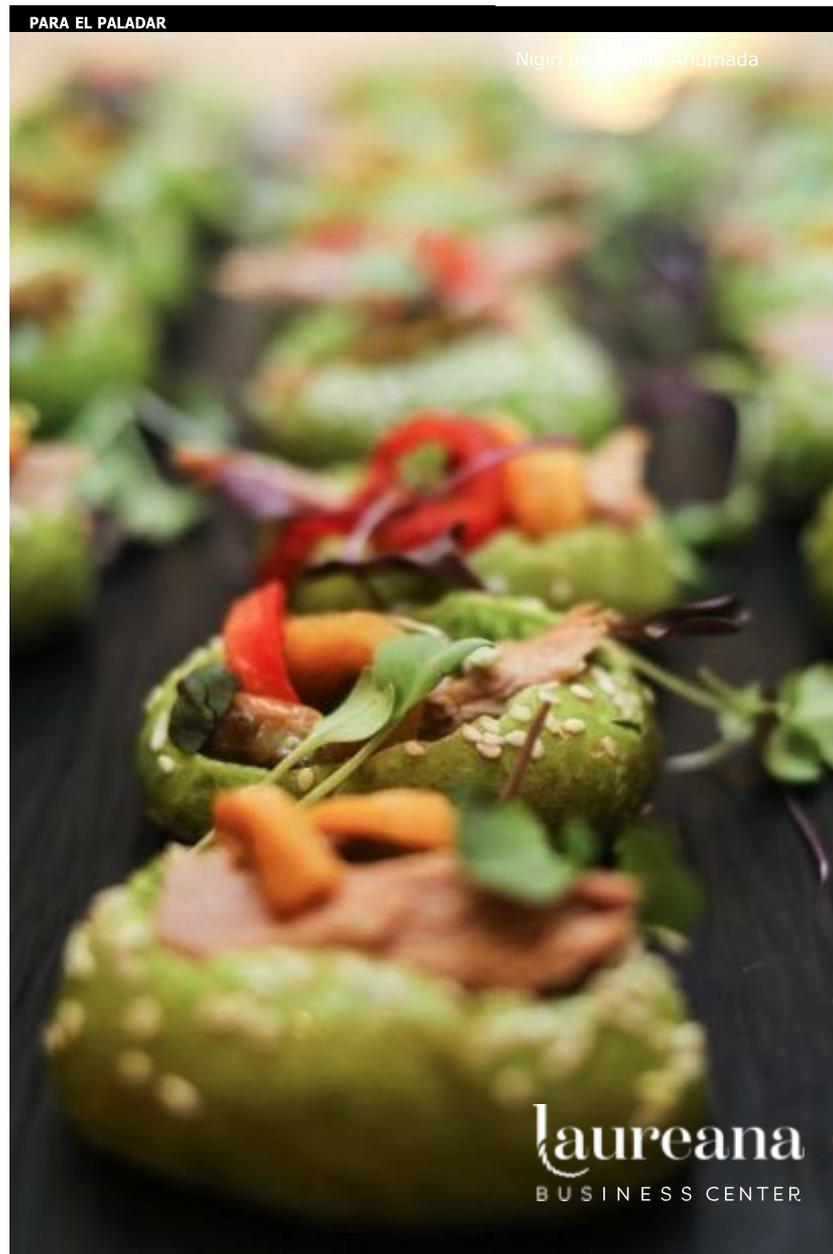
Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo
Vino Tinto D.O. Rioja Crianza
Refrescos
Agua Mineral
Cerveza

PRECIO POR PERSONA:
84,90 EUROS + IVA

PARA EL PALADAR

Nigiri de Anguilla Ahumada



laureana
BUSINESS CENTER

*Duración 120 minutos

MENU CÓCTEL

BUSINESS CENTER

Islas Gastronómicas

Show cooking de arroces

Caldoso de Pescadores

De pluma Ibérica y Boletus

Arroz negro de calamar y Langostinos

PRECIO POR PERSONA: 11,50 EUROS + IVA

Salmón a la sal

PRECIO POR PERSONA: 8,00 EUROS + IVA

Tartar y Ceviches

Atún, Gambas y Mero

PRECIO POR PERSONA: 8,00 EUROS + IVA (mínimo 100 comensales)

Sushi Bar

PRECIO POR PERSONA: 8,00 EUROS + IVA (mínimo 100 comensales)

Mesa Gastronómica de panes en horno de leña y variedad de

PRECIO POR PERSONA: 5,50 EUROS + IVA (mínimo 100 comensales)

Mesa gastronómica de quesos europeos

Idiazabal

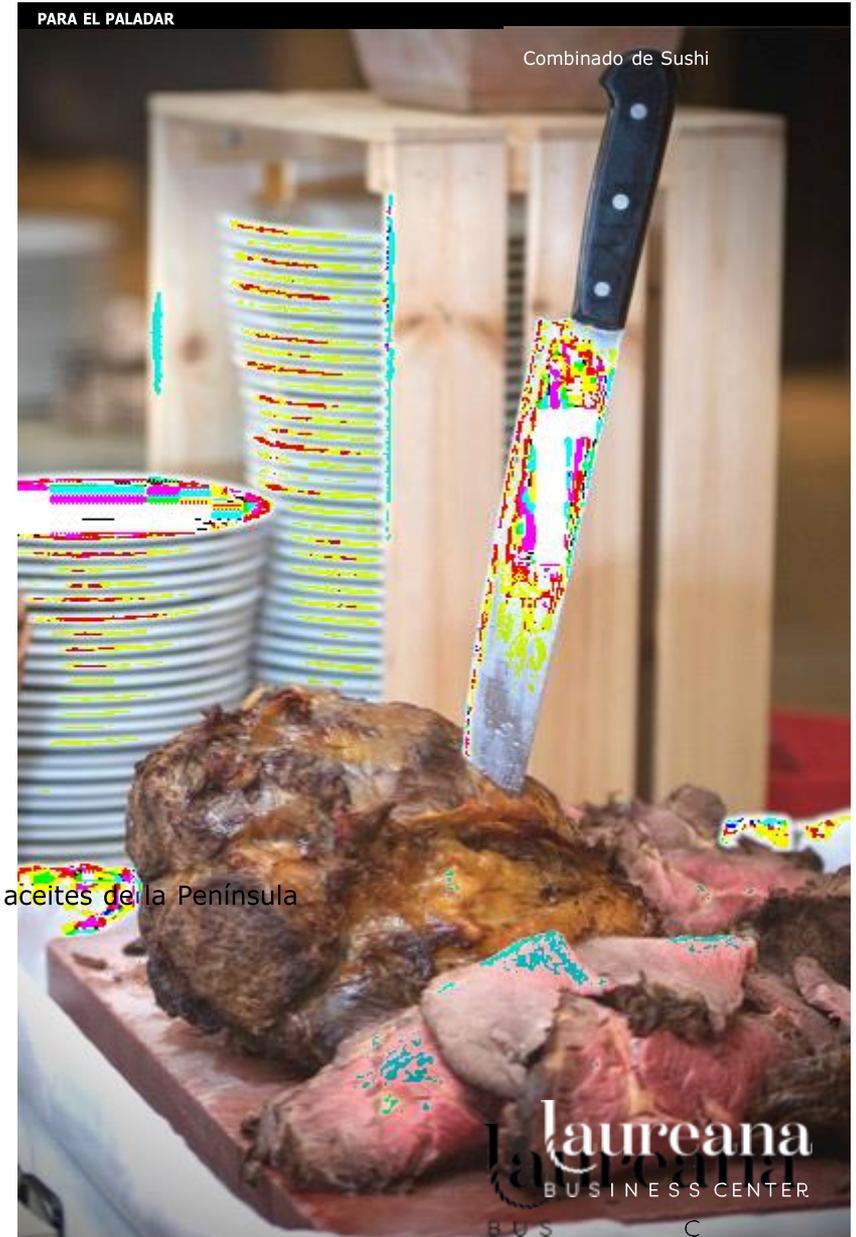
Manchego

Rulo de cabra

Parmesano

Carne membrillo , nueces

PRECIO POR PERSONA: 9,00 EUROS + IVA (mínimo 100 comensales)



MENÚ DE TRABAJO

BUSINESS CENTER

Menú Buffet 1

CREMAS CALIENTES O FRÍAS

Crema de Calabaza
Consomé al Jerez
O
Salmorejo y Gazpacho

SURTIDO DE QUESOS

Idiazabal
Rulo de Cabra
Fresco de Burgos
Semicurado Manchego

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla con Ventresca de Atún
Salpicón de Marisco
Ensalada Cesar con Pollo Crujiente
Ensaladas y sus aliños
Crudites

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de Jamón
Bocaditos de Idiazabal
Lasaña Boloñesa
Musaka Vegetal

PRINCIPALES

Bacalao al Ajoarriero
Merluza de pintxo, en Salsa Verde con Almejas frescas
Lomo de Cerdo Asado en horno de leña con salsa de Orejones
Wok de Pollo ecológico con Verduras
Guiso tradicional de Ternera con Hongos de Temporada

GUARNICIONES

Brócoli al Vapor
Zanahoria Baby a la mantequilla
Patatas asadas y mantequilla de ajo

SHOW COCKING

Roast Beef con su guarnición y Salsa

Postre y Café
Corte de frutas de temporada
Carrito de Donuts surtidos
Mini tiramisú

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

PRECIO POR PERSONA:
60,00 EUROS + IVA



MENÚ DE TRABAJO

BUSINESS CENTER

Menú Buffet 2

CREMAS CALIENTES o FRÍAS

Judiones de la Granja y pimentón
Sopa Castellana y su jamón ibérico
O
Gazpacho y salmorejo

SURTIDO DE QUESOS

Idiazabal
Rulo de Cabra
Fresco de Burgos
Semicurado Manchego

ENTRANTES FRÍOS

Ensaladilla con Ventresca de Atún
Salpicón de Marisco
Ensalada Cesar con Pollo Crujiente
Ensaladas y sus aliños
Crudites

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de Jamón
Bocaditos de Idiazabal
Wok de verduras
Lasaña de Espinacas y champiñones
Lasaña Boloñesa
Musaka Vegetal

PRINCIPALES

Bacalao a la Romana
Lomo emperador en salsa de lima y alcaparras
Suprema de pollo en salsa de almendras y champiñones
Gulash de ternera a la húngara

GUARNICIONES

Brócoli al Vapor
Zanahoria Baby a la mantequilla
Patatas asadas y mantequilla de ajo

SHOW COCKING

Pata de Cerdo Asada con sus salsas
Salmon al horno y salsa tártara

Postre y Café
Mini Tiramisú
Carrito de Donuts
Corte de Fruta Natural

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

PRECIO POR PERSONA:
75,00 EUROS + IVA

PARA EL PALADAR



laureana
BUSINESS CENTER

MENÚ DE TRABAJO

BUSINESS CENTER

Menú Buffet 3

CREMAS CALIENTES O FRÍAS

Caldo de Tuetano de Ternera al Jerez
Sopa minestrones, verduras de temporada
Crema de carabineros
O
Gazpacho y Salmorejo

ENTRANTES FRÍOS (mono dosis)

Queso curado con Nueces, Carne de Membrillo y Bayas de Goji
Jamón Ibérico 5J
Ensalada Capresse con mozzarella de Bufala, tomate y albahaca
Ensalada Mezclum de Ventresca de Atún y tomate Seco
Vasito de Foie y Compota de Manzana grany Smith
Ceviche de Corvina y Alga Wakame.

ENTRANTES CALIENTES

Rollitos de Verduras Crujientes sobre Salsa Hoisin
Langostino Marinado en Panko
Ravioli de Langosta con crema de Queso Roquefort
Bocaditos de Idiazábal

PRINCIPALES

Merluza a la bilbaína
Salmon en salsa de lima
Solomillo de ibérico al oporto
Hamburguesa de Angus con Rulo de Cabra, Rúcula y Mermelada de Higos
Pluma ibérica al carbón

Postre y Café
Tiramisú
Carrito de Donuts Corte
de Fruta Natural

Refrescos, Agua, Vino blanco y tinto

GUARNICIONES

Brócoli al Vapor
Zanahoria Baby a la mantequilla
Patatas asadas y mantequilla de ajo

SHOW COCKING

Ternera asada a la mostaza
Corvina asada con mole de aguacate

PRECIO POR PERSONA:
80,00 EUROS + IVA

PARA EL PALADAR



laureana
BUSINESS CENTER

FINGER FOOD 1

BUSINESS CENTER

Ensalada de brotes frescos con ahumados y vinagreta de frambuesa

Ensalada caprese, yogur griego y albahaca

Tramennzino de tomate y hummus

Wrap de langostinos

Rulo de vittelo tonato

Brocheta de atún marinado, tomate seco y rúcula

Wok de verduras y soja

Tortilla de patata con mahonesa de trufa

Melosas croquetas de jamón ibérico

Taco de pollo y guacamole

Brocheta de pollo teriyaki

Mini burger de angus

Plato Refuerzo

Strogonof de solomillo de ternera

Mini postres variados de chocolate

Fruta natural

Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos

Agua Mineral

Cerveza

PRECIO POR PERSONA:
48,00 EUROS + IVA

PARA EL PALADAR



FINGER FOOD 2

BUSINESS CENTER

Mézclum de lechugas, rulo de cabra, cebolla crujiente y balsámico de frambuesa

Ensalada cesar con pollo braseado

Surtido de sushis y makis

Arroz integral, langostinos, canónigos con salsa rosa y coco

Sopa fría o caliente según temporada

Delicias de idiazábal con compota de higo

Torreznos de Soria y pimientos de Padrón

Twister de langostinos con puré de mango

Perrito caliente de chistorra en pan brioche y piperada

Montadito de costillas ibéricas estilo pulled pork

Solomillo de pollo macerado en ron Arehucas

Plato de refuerzo

Merluza en salsa verde y arvejas

Tiramisú

Fruta natural

Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos

Agua Mineral

Cerveza

PRECIO POR PERSONA:
54,50 EUROS + IVA

PARA EL PALADAR



PARA EL PALADAR



COPA DE BIENVENIDA BUSINESS CENTER

Opción I

Grissinis y palitos de pan

Olivas y acompañantes

Torreznos crujientes de Soria

Jamón Ibérico, nuestro pan , tomate y
aceite

Chips de la Casa

Langostino marinado en Panho

PRECIO POR PERSONA: 18,00 EUROS + IVA

Opción II

Grissinis y palitos de pan

Olivas y acompañantes

Torreznos crujientes de Soria

Jamón Ibérico, nuestro pan , tomate y aceite

Chips de la Casa

Langostino marinado en Pan ko

Semiesfera de foie y compota de higo

Croqueta de Boletus y Sal de Jamón

PRECIO POR PERSONA: 24,00 EUROS + IVA

*Sólo podrán ser elegidos como servicios previos a otro menú**

*Los vinos españoles no sustituirán una comida completa, almuerzo o cena**

*Duración 30 minutos

VINO ESPAÑOL BUSINESS CENTER

Vino Español I

Salmorejo Cordobés con su huevo y su Jamón Ibérico
Tacos de Queso Manchego y Aceitunas
Jamón Ibérico y Melón con Aceite de Albahaca
Torreznos de Soria
Combinado de croquetas de Jamón, Bacalao y queso idiazábal
Patata y cebolla marcada en Tortilla
Grissinis y palitos de pan

Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos

Agua Mineral

Cerveza

PRECIO POR PERSONA: 29,50 EUROS + IVA



*Duración 30 minutos

VINO ESPAÑOL BUSINESS CENTER

Vino Español II

Salmorejo Cordobés con su huevo y su Jamón Ibérico

Combinado de croquetas Jamón, Bacalao y Queso Idiazábal

Jamón Ibérico y Melón con Aceite de Albahaca

Torreznos de Soria

Patata y cebolla marcada en Tortilla

Grissinis y palitos de pan

Tacos de Queso Manchego y Aceitunas

Humus de lenteja con tortilla de trigo

Mejillón de la Ría con Albariño

Dulce Tentación de Chocolate

Bodega

Vino Blanco D.O 100% Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Refrescos

Agua Mineral

Cerveza

PRECIO POR PERSONA: 33,00 EUROS + IVA

PARA EL PALADAR



laureana
BUSINESS CENTER

*Duración 30 minutos

MENÚ BARBACOA



Carnes

Brocheta de solomillo de ternera
Secreto ibérico al carbón
Alitas de pollo BBQ
Chorizo casero rojo y criollo
Pata de cerdo asada y cortada en showcooking
Brocheta de pollo en adobo
Costillas de ternera asada a baja temperatura y terminadas en brasa.

Pescado

Lomo de salmón al carbón
Langostinos al carbón
Parrillada de verduras
Calabacín, berenjena, cebolla y tomate
Piña de maíz

Para el paladar

Isla de Ensaladas
Mezclum de lechugas
Tomates cherry kumato
Cebolla morada
Zanahoria rallada
Remolacha, Canónigos
Maíz dulce
Patatas fritas, Patatas asadas
Salsas
Barbacoa, Mostaza, Ketchup, Finas hierbas,
Chimichurri, Aceite, Balsámico de manzana

Postres

Mini postres surtido,
Corte de frutas de temporada

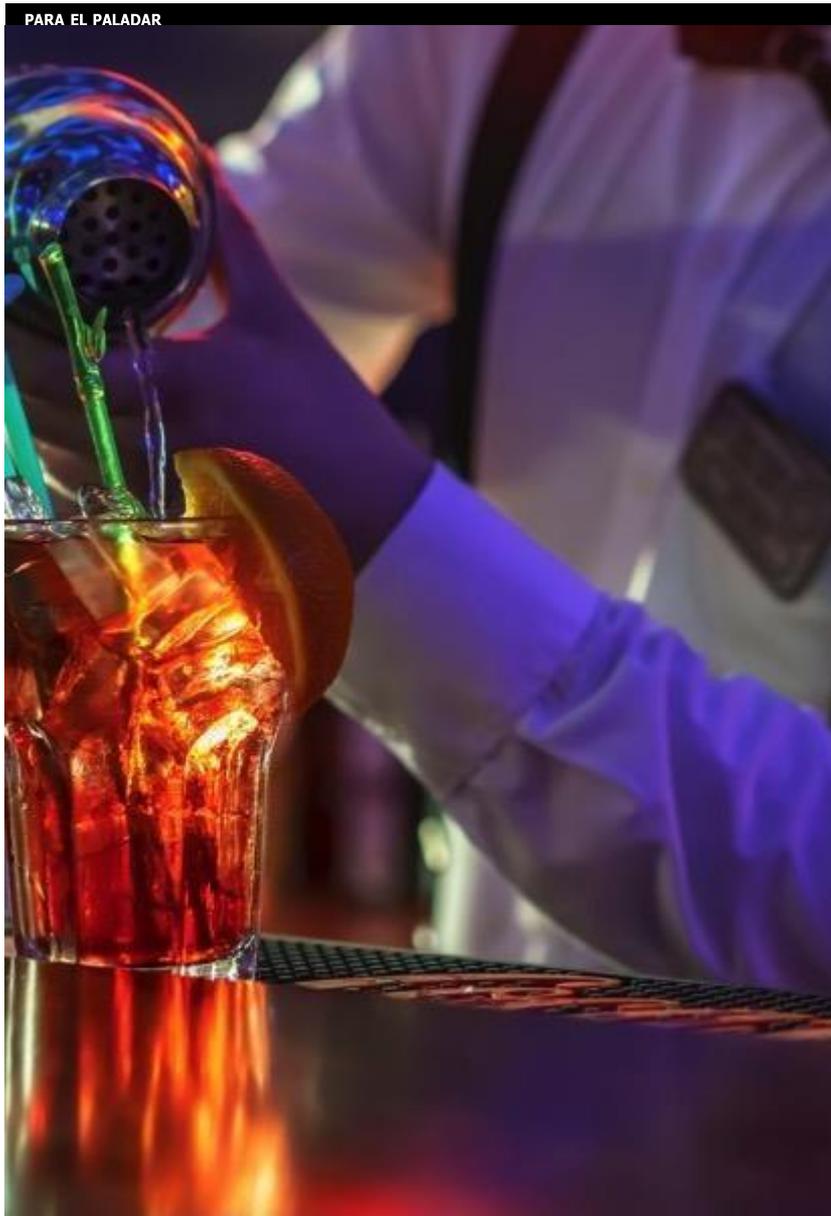
Bodega

Vinos, cervezas, refrescos y aguas

PRECIO POR PERSONA: 65,00 EUROS + IVA

*Duración 1 hora

PARA EL PALADAR



RECENA

BUSINESS CENTER

Mini Burguer de Angus

Mini Perritos

Tramenzzino de Jamón y Queso

Tramenzzino Vegetal

Mini-pastelería

PRECIO POR PERSONA: 12,00 EUROS + IVA

BARRA LIBRE

BUSINESS CENTER

1Hora:

PRECIO POR PERSONA: 18,00 EUROS + IVA

Horas adicionales:

PRECIO POR PERSONA: 12,00 EUROS + IVA

BARRA LIBRE PREMIUM

1Hora:

PRECIO POR PERSONA: 21,00 EUROS + IVA

Horas adicionales:

PRECIO POR PERSONA: 17,00 EUROS + IVA



CONDICIONES GENERALES

laureana
BUSINESS CENTER



Condiciones Generales de Contratación. Información Importante

El canon de apertura del espacio sólo incluye el uso de los salones contratados. Audiovisuales, restauración y todos servicios de decoración, portero, guardarropa, limpieza, seguridad, centros de mesa, mobiliario y sonido se facturarán aparte.

Solo se puede contratar el servicio de restauración de Laureana Business Center. Este servicio siempre incluye todo el personal, mobiliario, menaje y limpieza para cualquier servicio de restauración. El color estándar de mantelería para eventos corporativos es el blanco si desea otro color consulte con su gestor.

-Los servicios marcados como "servicio exclusivo" en el Manual de producción y montajes solo se podrán contratar con el servicio oficial de Laureana Business Center.

-Existen tarifas especiales para agencias. Solicite información.

La reserva en firme del espacio se realiza con la transferencia del 50% del total de servicios. El 50% restante se abonará 5 días antes del montaje o evento.

En caso de que el cliente cancelara el evento con anterioridad a su celebración tendrá las siguientes penalizaciones, computadas sobre el precio total: Si cancela con más de 15 días de antelación sobre la fecha prevista, tendrá una penalización del 100% de la señal abonada. Si cancela entre los 5 y 15 días de la fecha prevista para la celebración del evento tendrá una penalización del 85% sobre el precio total acordado. Si cancela con menos de 5 días de antelación tendrá una penalización del 100% del precio total acordado.

Se Incluye asistencia profesional en eventos.

El último día para cerrar el número de invitados es 10 días naturales antes del evento. Se facturará el último número comunicado vía email si es a la baja.

Las tarifas no incluyen IVA

Se notifica que algunos los menús son solo para empresas o para eventos sociales.

Invitados adicionales se facturan aparte por el mismo coste de servicios completos.

Las pruebas de menú son gratuitas hasta 4 personas para los eventos superiores a 100 pax. Para solicitar la prueba ha de hacerse con una semana de antelación. Para efectuar cambios del menú se necesitan 10 días como mínimo antes del evento.

Los días de montaje tienen un coste del 50% del canon de apertura del espacio. El horario de eventos de Laureana Business Center es de 9:00 hrs. hasta las 4:00hrs am. El horario para montajes es de 09:00 hrs. a 20:00 hrs. Consulte el suplemento si su montaje o desmontaje esta fuera de este horario o es en fin de semana o festivo.

Todo el material dejado después del evento será desechado. En ningún caso ni la restauración espacio se hará responsable de material dejado antes, durante o después de los eventos.

El Laureana Business Center ofrece sin ningún coste red WI-FI Movistar de fibra óptica para su uso informal. Si su evento requiere una red de internet profesional garantizada de alta velocidad contacte con su gestor para más información.*La red de internet gratuita no está garantizada y es susceptible al funcionamiento externo del operador. Laureana Business Center no se hace responsable por el funcionamiento deficiente o caída de esta red gratuita.

Para traer un proveedor de AV externo se precisa la contratación de asistencia técnica al espacio. Se podrá exigir alta de la Seguridad Social del personal que esté trabajando en el espacio y Seguros de Responsabilidad Civil de la empresa con su correspondiente resguardo de estar al día de pago.

Para realizar una pre-reserva de fecha de 10 días es imprescindible enviar un email de solicitud de pre-reserva a info@villalaureana.com, una vez pasados los 10 días la fecha se libera automáticamente (sin aviso) sino se ha solicitado su renovación vía email. Las reservas en firme solo se realizan con el pago del 50% de servicios completos. Ver funcionamiento en el Manual de Producción y Montaje.**

-Todas las tarifas son por un máximo de un día de servicio.

-Los presupuestos para agencias solicitados directamente al proveedor oficial serán elaborados y enviados con tarifas netas directamente. Las partidas de montaje y transporte no son comisionables.

Seguridad (guarda jurado)

Para eventos nocturnos se exige contratación de portero (durante todo el evento). Eventos abiertos al público es obligatorio contratar la seguridad del Laureana Business Center en función de asistentes, evento y espacios contratados.

Limpieza extraordinaria

El espacio se entrega completamente limpio, si desea un servicio de limpieza extra para después o durante su montaje o para la recogida de cajas, trozos de moqueta, etc. puede solicitar este servicio especial hasta con 24 horas de antelación.

Barras libres, espectáculos, DJ y baile

-Eventos con barra libre es obligatorio la contratación de un seguridad por cada 150 personas.

-Cada sala del espacio tiene un nivel máximo de decibelios permitido. Consulte con su gestor acerca de las posibilidades de cada salón.

-Los espectáculos con fuego, animales salvajes o que pongan en riesgo la seguridad de los invitados, no están permitidos bajo ningún concepto y no se hacen excepciones.

-Dj o equipo de sonido ha de contratarse con el servicio oficial de Laureana Business Center obligatoriamente.



CONTACTO

Grupos y eventos corporativos

91 6544312 /
916542760

info@villalaureana.com

Laureana Business Center

Carretera de Burgos, Km 23,100
28709 · San Sebastián de los Reyes

