



Sala La Nit



Ubicación: Carrer Tarragona 177, Barcelona – España.

A solo 50 metros de **Sants Estació**, con gran variedad de opciones de transporte público, en caso de venir en coche, hay varios Parking abiertos 24h.

Horario: la contratación es por **6 horas**, Podemos abrir desde las 09:00h hasta las 02:30h. (*Sujeto a cambio por normativa Covid*). El cliente dispone de **1 hora previo al evento incluida**, para cualquier decoración ó montaje que deseen hacer. Hora previa para decoración: 25 Eur por hora.

Hora adicional luego de las 6 horas de evento: 150 Eur por hora (grupo 60 pax).

Tarifas: 200 Eur + IVA (42 Eur) Total = 242 Eur.

Al pagar este importe **obligatorio**, la fecha queda formalmente reservada e incluye:

- Limpieza anterior y posterior al evento.
- Puesta a punto y mantenimiento técnico de todos los equipos de sonido, iluminación y proyección para su correcto funcionamiento.
- Disposición del mobiliario y personal acorde para el evento.
- Proceso administrativo y gestión para la ejecución de la reserva.
- El importe, no es reembolsable.



Pack de copas: Consumición obligatoria por persona de **18 Eur.**
Grupo mínimo 60 personas e incluye:

- **Primera Opción:** 2 consumiciones de bebidas alcohólicas (Cubatas/Combinados/Copas) Ejemplo: Gintonic, Ron Cola, Vodka lima, etc.
- **Segunda Opción:** 4 consumiciones de Soft drinks (Cervezas, Vinos, Zumos, Refrescos ó Agua).

Se entregarán Tickets de consumición a cada invitado y los podrán canjear según su preferencia.

Las Marcas Incluidas son las siguientes:

Whisky:

- Johnnie Walker (Red Label).
- Ballantine's.
- J&B.

Ron:

- Brugal.
- Santa Teresa.
- Cacique.

Gin:

- Beefeater.
- Bombay.

Vodka:

- Absolut.
- Smirnoff.

Chupitos:

- Jaggermeister.
- Tequila José Cuervo



Servicio opcional: 1 hora de barra libre de Soft Drinks (Cerveza, vino, agua, zumo ó refresco) 7 Eur por persona.

Catering Pica Pica

Ofrecemos dos opciones de pica pica, cada una, ofrece aproximadamente **15 tapas por persona**.

Menú de Tapas tipo "Pica Pica"

Por persona **16 Eur.**

(Con Barra Libre 1 hora Soft Drink: **21Eur**)

Incluye:

- Fingers de pollo.
- Pizzas de sabores variados.
- Perritos calientes con topping de cebolla frita.
- Hamburguesitas petite.
- Pinchitos de tortilla Española.
- Empanadillas de atún.
- Crudites de zanahoria y apio España con humus.
- Montaditos de quesos y embutidos.
- Nachos con guacamole, salsa TexMex y cheddar.
- Bandejas de Canapè surtidos de diversos rellenos y sabores .
- Bandeja de croquetas de jamón ibérico.
- Quiche Variadas.
- Brochetas de tomate cherry y perlas de mozzarella.

Menú de Tapas "Premium"

Por persona **20 Eur.**

(Con Barra 1 h Libre Soft Drink: **25Eur**)

Incluye:

- Fingers de Pollo en salsa a la Diavola (*Salsa de tomate Napoli con ligero toque picante*).
- Mini Pizzas individuales de 3 Sabores: 1. Rucula y Parmesano. 2. Prosciutto e Funghi (*Jamón York y Setas*) 3. Caprese (*Tomate, Albahaca y Mozzarella*).
- Hamburguesitas petite hechas a la brasa con queso y cebolla caramelizada.
- Pinchitos de tortilla Española y chorizo.
- Gambas a la gabardina en salsa tártara.
- Mini bocata de pan de coca con jamón dulce, queso y cebolla caramelizada.
- Flautas de olivas con jamón ibérico y tomates cherry y mozzarella.
- Mini rollitos primavera estilo asiático en salsa agridulce .
- Voul au Vent (*Volován*) relleno de pollo y champignones.
- Bruschettas con topping de escalibada de vegetales .
- Mini tartaletas con relleno de cangrejo surimi .
- Bandejas de canapè y montaditos surtidos de diversos rellenos y sabores (*Montaditos de Jamón y Espárragos, Chorizo, Pimiento de piquillo y aceitunas negras, entre otros*).



Menús para cenas formales



Precio por persona: 25 Euros. (Con barra libre Soft Drink 1 hora: **30Eur**)

En esta opción de cena, podemos seleccionar 1 principal con 2 contornos.

Incluye: Agua y vino para la cena.

Entrada:

1.- Ensalada Cesar o alguna de su preferencia.

OPCIONES PARA PLATO PRINCIPAL:

- 1.- MEDALLONES DE SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA CON SALSAS DE SETAS .
- 2.- REDONDO DE TERNERA EN SALSAS.
- 3.- FRICANDÓ DE TERNERA EN SALSAS DE PIMIENTA.
- 4.- STROGONOFF DE TERNERA EN SALSAS DE CHAMPIGNONES.
- 5.- POLLO AL CURRY
- 6.- FILET DE MERLUZA AL HORNO .

OBSERVACION: Se debe elegir un PLATO PRINCIPAL de los anteriormente señalados, de igual manera se debe seleccionar DOS CONTORNOS según se menciona a continuación:

- Puré de Patatas
- Vegetales Salteados
- Arroz Basmati
- Pasta Alfredo en Salsa Blanca.
- Patatas Panadera al horno.

Postre: Brownie de chocolate con Nata.

Está incluido:

- Montaje de mesas.
- Sillas.
- Servicio de camareros a la mesa.
- Agua individual para la cena.
- Botella de vino por mesa.

Servicio de DJ: Sesión de 6 horas (Servicio opcional). **150 Eur**

Incluye musicalización durante toda la fiesta, manejo de iluminación y proyección de fotos/videos. Previo a la fiesta, se les proporcionará el contacto del DJ para acordar los temas musicales que desean para la celebración. La sala cuenta con equipos de última tecnología y alta calidad, para garantizar una buena experiencia durante la celebración.

En caso de no desear el servicio de DJ, es **obligatorio** que el cliente traiga un DJ externo profesional para el manejo de la música y equipos.

Guardarropa: Está disponible dentro del precio del alquiler.

*La sala **no se hace responsable** por objetos perdidos durante la celebración privada.*

* Si desean una persona responsable para el guardarropa es precio es de **70 Eur**.

- *La sala se hace responsable de cualquier objeto que se pueda extraviar en el area del guardarropa en el caso de que sea contratado el servicio de un responsable.*

Más info por whatsapp +34 699265090

Hola@lanit.es



www.lanit.es