

- CONDICIONES GENERALES

- El Hotel Mar garantiza la reserva en exclusiva del salón contratado durante la celebración y en general, de aquellas otras instalaciones necesarias para su desarrollo.
- Los horarios de uso de los salones, música y barra libre serán de las 14:00 a 20:00 horas para los almuerzos y de 21:00 a 02:00 horas para cenas, pudiendo ser modificados de acuerdo con la dirección del Hotel.
- Los menús podrán modificarse de mutuo acuerdo, con la consiguiente rectificación en el coste.
- Se pueden confeccionar menús especiales para niños y adultos, si fuese necesario.
- El Hotel se reserva el derecho de realizar las modificaciones necesarias en el menú por alteraciones o deficiencias del mercado, informando al Cliente con un mínimo de cinco días de antelación.
- La reserva del salón se formalizará mediante la firma del contrato y el pago de 600€ en concepto de alquiler de salón. Una semana antes de celebrarse en banquete, se abonará al hotel el 60% de la factura final. El resto del pago se efectuará a la finalización del banquete.
- A efectos de facturación se tomará en consideración el número de comensales contratados o los que se indiquen hasta diez días antes del evento. Si fuera superior, se facturará sobre el número real y, si fuera inferior, podrá reducirse hasta un tres por ciento sobre el número contratado.
- Las consumiciones que se efectúen y los servicios no pactados en el contrato se abonarán separadamente.
- Cuando el banquete se hubiera de celebrar en un plazo superior a doce meses a partir del contrato, el Hotel se reserva el derecho a incrementar el precio del menú proporcionalmente al incremento de los demás menús.
- Los precios expresados no incluyen el I.V.A. (10%).
- El contrato de banquete para más de 100 comensales, incluye:
 - La degustación del menú para seis comensales, que se realizará en el restaurante "Gaudi", debiendo fijarse la fecha con la adecuada antelación.
 - Una habitación doble en régimen de alojamiento y desayunos.
 - Menús impresos del banquete.
 - Tarifas especiales para invitados en régimen de alojamiento
 - Aparcamiento privado
 - Disc-Jockey para la amenización del baile
 - Sobremesa y Barra libre (previo acuerdo, tanto de comensales como de suplemento)
 - Decoración floral de las mesas.

*Bebidas incluidas en el coctail: Vino, martini, cerveza y refrescos.

*Bebidas incluidas en el menú y la barra libre: Licores de frutas con Alcohol, Orujos de Coteron, Cointreau, Licor 43, Anis M^a Brizard , Anis La Asturiana, Ron: Bacardi, Barcelo y Cacique, Ginebra: Larios, Gordons, Beefeater, Bombay, Vodka: Smirnoff, Absolut, Whisky: White Label, J&B, Ballantines, Brandy: Magno y Torres 5

- Si por circunstancias ajenas a la voluntad del Hotel, técnicas y/o de fuerza mayor éste se viera en la necesidad de cambiar el salón contratado, ofrecerá otro de características y/o precio no inferiores al contratado, comunicándolo al Cliente una vez confirmada la imposibilidad de uso del contratado.
- Considerando los posibles compromisos adquiridos por el Hotel frente ante otros usuarios y/o el personal de servicio, la prolongación en el uso del salón contratado, las consumiciones adicionales y los servicios inherentes de personal y suministros, deberá pactarse previamente, siendo a cargo del Cliente los sobre costes que resultaran.