

DOSIER ESPACIOS DÁRSENA

ESPACIOS PARA EVENTOS EN
TERRAZA E INTERIOR

DÁRSENA
RESTAURANTE

INTERIOR

COMEDOR PRINCIPAL- CLIMATIZADO CON VISTAS



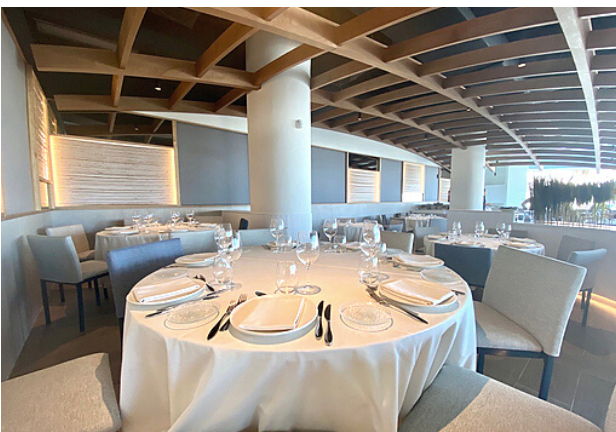
Espacio acogedor

Zona elevada en espacio climatizado.



Disposición

Con mesas de 6-8 comensales, posibilidad de una mesa de hasta 20 comensales. La disposición final depende del número de comensales.



Capacidad máxima

72 comensales sentados. Disposición definida por el restaurante.

TERRAZA

PROA-MÁS CERCANA A EL PUERTO



Impresionantes vistas

Terraza techada con vistas al puerto y castillo.



Disposición

Con mesas cuadradas de 8 o 12 comensales y dos mesas redondas de 6 comensales.

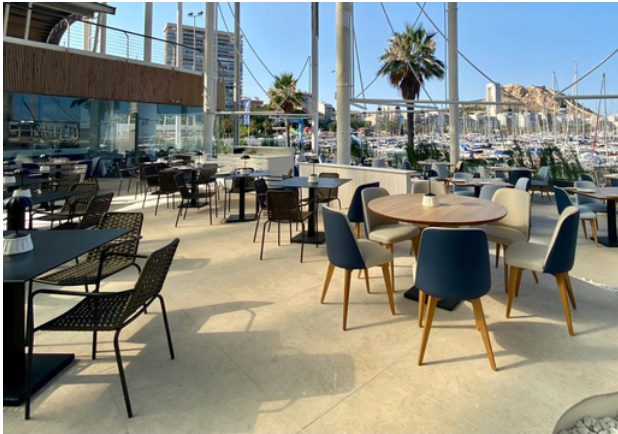


Capacidad máxima

56 comensales sentados.
85 comensales en cóctel de pie.

TERRAZA

ISLA-EN SEGUNDA LINEA EN ZONA MÁS ELEVADA



Impresionantes vistas

Terraza techada con vistas al puerto y castillo.



Disposición

Con mesas cuadradas de 8 o 12 comensales.



Capacidad máxima

34 comensales sentados.
70 comensales en cóctel de pie.

TERRAZA

POPA-ZONA MÁS PRIVADA



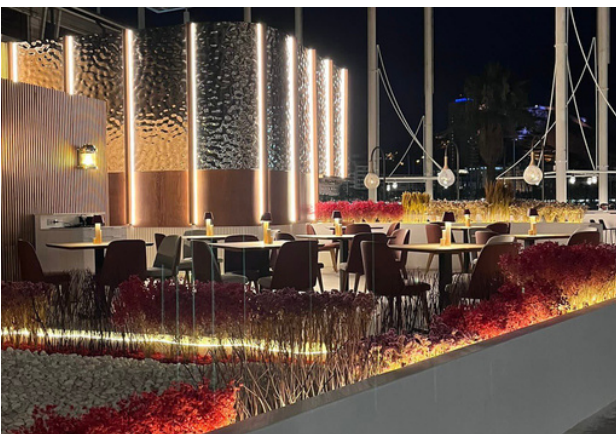
Impresionantes vistas

Terraza techada con vistas al puerto y castillo.



Disposición

Con mesas cuadradas de 8 o 12 comensales.



Capacidad máxima

32 comensales sentados.
40 comensales en cóctel de pie.

CAMAROTES PRIVADOS

INTERIOR- CLIMATIZADO



Espacio exclusivo

Zona interior privada, con entrada independiente.



Zona Estribor

Máximo 16 comensales

- 1 mesa

Pantalla para proyectar



Zona Babor

Máximo 42 comensales

- 3 mesas de 10 comensales
- 2 mesas de 6 comensales

Pantalla para proyectar

DÁRSENA

CONDICIONES DEL MENÚ DE GRUPO

Al realizar la reserva del menú de grupo acepta las siguientes condiciones:

- Los menús son para un mínimo de 12 comensales.
- Es necesario concretar el menú con mínimo 48 horas de antelación.
- El servicio de las bebidas incluidas en el menú comienza en el momento que todos los comensales se encuentran en la mesa y finaliza en el momento del café.
- Los menús son para mesas completas.
- Se facturarán mínimo los comensales contratados y definidos como máximo 4 días antes del evento.
- Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.
- Por razones de seguridad alimentaria no es posible traer ningún tipo de comida o bebida de establecimientos externos.
- Dársena adaptará sus menús a las personas alérgicas o intolerantes a las 14 alérgenos incluidos en la normativa 1169/2011, avisando con antelación al evento.
- Los cambios de menú por preferencias alimentarias llevarán un incremento de 5€ por persona sobre el menú elegido.