

Lana Claudio

Bodas 2025





Bodas 2025

Tlfs.: 927 290 246 / 682 471 218

info@casaclaudio.com

Restaurante Casa Claudio

Paseo de Extremadura

Casar de Cáceres

Cáceres

www.casaclaudio.com



Tuvimos claro desde primer momento que nos queríamos casar aquí y no nos equivocamos. Un excelente servicio, por no hablar de la comida, nuestros invitados estaban encantados. Gracias en especial a Fabián y a Elena por su trato, así daba gusto hacer cualquier cosa! Sois unos cracks!

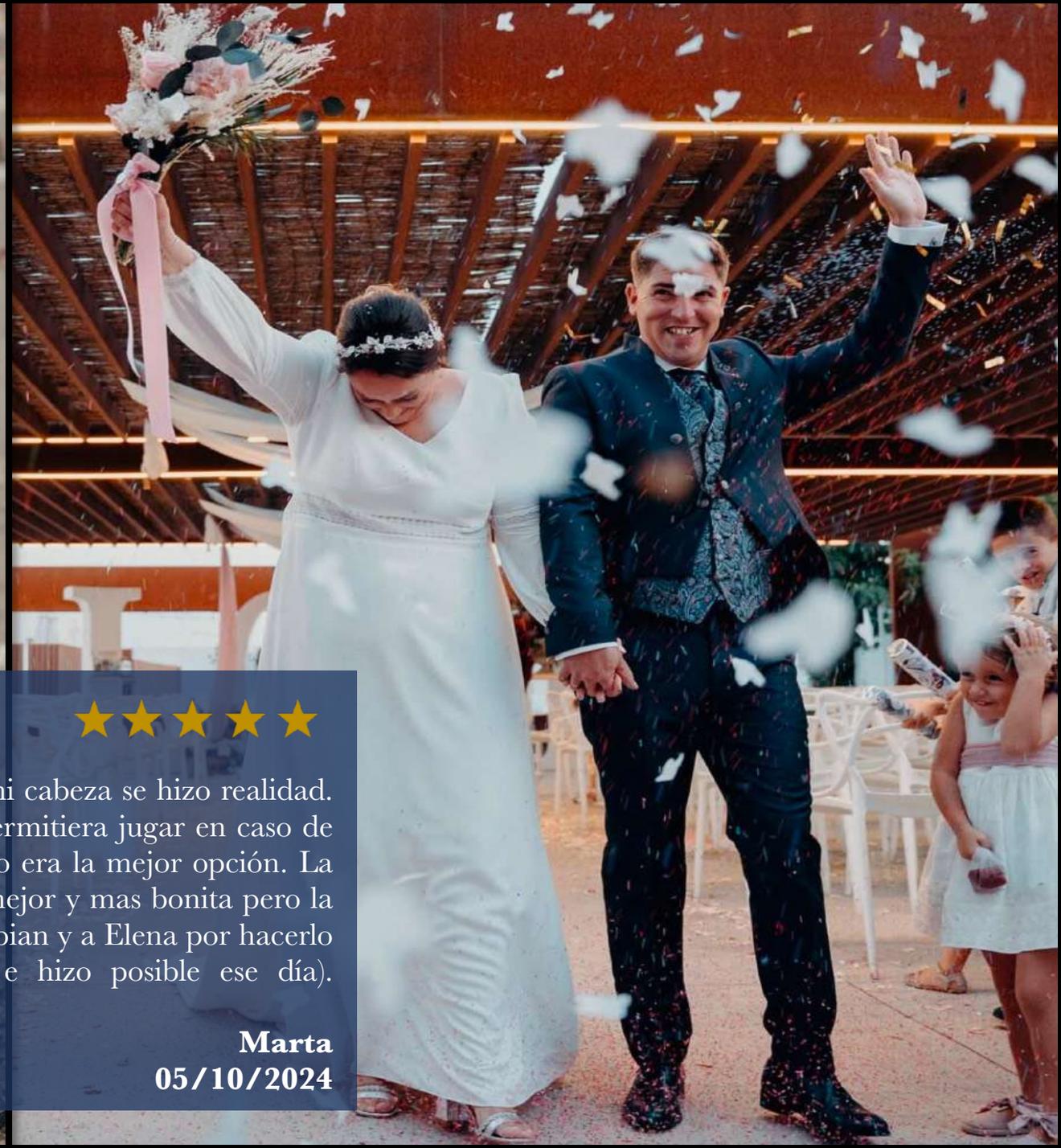
Marina G.
14/09/2024



La boda de mis sueños gracias a Casa Claudio.
Sobrepasaron mis expectativas, todo lo que había en mi cabeza se hizo realidad. Necesitaba un lugar con diferentes espacios que me permitiera jugar en caso de mal tiempo y, aunque no ha hecho falta, Casa Claudio era la mejor opción. La decoración impresionante, la ceremonia no pudo ser mejor y mas bonita pero la comida, elegante, sofisticada y buenísima. Gracias a Fabian y a Elena por hacerlo todo posible (y a todo el equipo que hay detrás e hizo posible ese día). Si me volviera a casar, volvería a elegir Casa Claudio.



Marta
05/10/2024





La mejor decisión fue celebrar nuestra boda en Casa Claudio. Para nosotros y nuestros invitados no pudo ser mejor. La comida brutal, el servicio perfecto, el lugar precioso. Agradecer a todas y cada una de las personas que trabajan ahí.

Gracias de todo corazón.

Patricia
06/04/2024

Bienvenidos a Casa Claudio

Una isla de modernidad y vanguardia en la casa madre de la Torta del Casar D.O., rodeada de piedras con historia y encinares ibéricos. Un espacio con salones y jardines de diseño, que equilibra una cocina moderna con las raíces tradicionales de Casar de Cáceres en Extremadura, donde la calidad del producto es ley y la satisfacción del cliente una forma de vida.

Bienvenidos a Casa Claudio, donde tus sueños se hacen únicos e irrepetibles.

- Casa Claudio vanguardia y tradición*
- Cocina propia conocida y reconocida*
- Espacios únicos para una boda única*
- Salones, comedores y jardines para personalizar tu boda*
- Espacios funcionales, amplios y bien comunicados*
- Perfectamente acondicionados para ser utilizados en cualquier época del año*
- Un espacio diferente a escasos 10 minutos de Cáceres Capital*



Jardines





La Pérgola

El rincón de los Jardines que permite albergar desde una romántica ceremonia al cóctel o la cena perfecta. Donde el sonido del agua arropa palabras y la fuerza del acero junto a la iluminación, enmarcan las propuestas más atrevidas de nuestra cocina.



Paraguas de Luz

Compartiendo pared de agua con “La Pérgola”, se encuentra este espacio arbolado con alfombra de césped y una iluminación que, coronado por un paraguas de luz, hace de este rincón del jardín, el lugar perfecto para las noches cálidas del año.

Jardín Bellavista

De los Jardines, el rincón con más encanto a vanguardia.

Frente al comedor del mismo nombre, su vegetación y su decoración atrevida hacen de este espacio un comedor al aire libre, donde podrás encontrar intimidad y calidez en el mismo espacio sin perder la amplitud y las vistas a todo el jardín.





Casa Claudio
Interiores



Comedor Bellavista

Nuestro comedor Bellavista, se sitúa en la planta baja del restaurante con unas generosas vistas al jardín.

La vegetación es la esencia de la decoración, haciendo de este lugar un comedor donde las inclemencias del tiempo no son un problema para disfrutar de las sensaciones del aire libre.





Salón Don Claudio



Con el nombre del fundador, el salón D^o Claudio, corona nuestras instalaciones en la primera planta. Su capacidad para 380 comensales, conjuga la decoración elegante y actual, con la belleza y armonía que necesitas para tu celebración.



Propuesta
Gastronómica



Una cocina conocida y reconocida

Con tan sólo 16 años, Claudio Vidal cogió las riendas de una cocina que ha ido evolucionando gracias a la creatividad y la pasión que pone en cada uno de sus platos.

Se considera un cocinero autodidacta pero, a decir verdad, el cocinero Fernando Bárcena, le abrió la mente para fusionar el buen hacer aprendido de sus mayores con la cocina de vanguardia. Más tarde, perfeccionó su estilo con grandes maestros como Dani García, Martín Berasategui y las moderneces rabiosas de Dabiz Muñoz, haciendo que Restaurante Casa Claudio, haya renovado, nuevamente, su título como mejor restaurante de Extremadura 2022 y lleve más de veinte años siendo uno de los referentes culinarios de la provincia de Cáceres.

Su incesante lucha, el espíritu emprendedor y su vocación por este sector al servicio de los clientes hacen de esta, su casa, una isla de vanguardia al alcance de todos.

*“Cocinar es poner tu alma en aquello que haces
Por ello, nuestros platos son únicos”*

Claudio Vidal



PRESTACIONES DELUXE

- Servicio de coordinación de eventos
- Degustación y configuración del menú
- Menaje Deluxe
- Decoración de mesa Deluxe
- Minuta, protocolo y mesero Deluxe
- Seating Plan Deluxe
- Espacio de corte de tarta o brindis
- Personal de servicio
- Cestas de amenities
 - Snacks de bienvenida
 - 4 aperitivos fríos
 - 4 aperitivos calientes
 - Bodegón de quesos
 - Cortador de jamón y lomo

IVA INCLUIDO

PRESTACIONES PREMIUM

- Bienvenida con cava rosado o similares
- Servicio de coordinación de eventos
- Degustación y configuración del menú
- Menaje Premium
- Decoración de mesa Premium
- Minutas, protocolos y meseros Premium
- Seatings Plans
- Espacio de corte de tarta o brindis
- Personal de servicio
- Cestas de amenities
 - Snacks de bienvenida
 - 4 aperitivos fríos
 - 3 aperitivos calientes
 - Arrocería (una variedad)
 - Bodegón de quesos (7 variedades)
 - Bodega degustación o Chiringuito de mojitos
 - Tapería
 - Cortador de jamón y lomo

IVA INCLUIDO

PRESTACIONES SUPREME

- Bienvenida con cava rosado o similares
- Servicio de coordinación de eventos
- Degustación y configuración del menú
- Menaje Supreme
- Decoración de mesa Supreme
- Minutas, protocolos y meseros Supreme
- Seatings Plans.
- Espacio de corte de tarta o brindis.
- Personal de servicio.
- Cestas de amenities.
 - Snacks de bienvenida
 - 4 aperitivos fríos
 - 4 aperitivos calientes
 - Arrocería showcooking o showcooking “Pescaito”
 - Bodegón de quesos (7 variedades)
 - Bodega degustación o Chiringuito de mojitos
 - Tapería
 - Cortador de jamón y lomo

IVA INCLUIDO

PRESTACIONES MENÚ CÓCTEL

- Bienvenida con cava rosado o similares
- Servicio de coordinación de eventos.
- Degustación y configuración del menú
- Menaje cóctel
- Puestos en showcooking del Sur, tacos y fajitas, arrocería y brasas
- Ocho aperitivos, mini magnum y postre
- Espacio de corte de tarta o brindis
- Personal de servicio
- Cestas de amenities
 - Snacks de bienvenida
 - Estación de cervezas
 - Bodegón de quesos
 - Bodega degustación o Chiringuito de mojitos
 - Cortador de jamón y lomo
 - Barra Libre durante el cóctel (Duración máxima cuatro horas)
 - Zerí's Coffe Bar
 - Le Cláu Sucre

IVA INCLUIDO

- Bombón de foie y manzana caramelizada
- Bikini de foie y manzana caramelizada
- Mini tosta de ciervo, vinagreta de chalotas y trufas, foie y queso curado
- Brioche de anchoa, papada ibérica y mantequilla ahumada
- Pizzeta de burrata con salmón, tomates curados y pesto
- Taco de pollo “césar” con chile dulce
- Mini bao de tartar de atún marinado, aguacate y mayo-hoisin
- Tarantelo de atún, shisho crujiente con pico de gallo y kimchi
- Ceviche de lubina, mayo siracha y maíz frito
- Canapé de sardina ahumada con miso, crema de queso y brotes
- Nigiri de salmón con miso caramelizado
- Claudio rocher de foie y gianduja
- Gazpacho de cerezas, anchoas, pistachos y queso feta
- Ajoblanco con tartar de atún, aguacate y pico de gallo
- Salmorejo y ensaladilla de gambas

IVA Incluido

A handwritten signature in black ink that reads "Casa El Encino". The signature is written in a cursive, flowing style with a long horizontal line extending to the right.

- Mini brioche de boletus, jamón ibérico, espárragos verdes y alioli
- Mini brioche de langostinos gratinados y mahonesa de ajo asado
- Tacos de costilla ibérica, crema agria y miso-barbacoa
- Brioche de carrillera estofada con curry verde
- Langostinos fritos con airbag ibérico y mayo siracha
- Langostinos con brick, albahaca y mayo-kimchi
- Mini bao “negro” de chipirones y alioli
- Croquetas líquida de gamba roja
- Croqueta de presa de cerdo ibérica
- Croqueta melosa de jamón con airbag y secreto curado
- Empanadilla ibérica con hoisin y filamentos de chile
- Saam de alitas con gamba roja y shisho
- Lubina frita a la pimienta al estilo thay
- Dorada frita en adobo
- Tacoyaki de pulpo y revolconas
- Buñuelo de queso y membrillo

IVA Incluido



Casa Elacri D.O.

FRÍOS

- Carpataki de presa ibérica con vinagreta de chalotas y trufas, foie y queso de oveja
- Gazpacho amarillo con tartar de atún y shisho en tempura
- Gazpacho de cerezas con tomates curados, anchoas y queso feta
- Ensalada de langostinos con aguacates, vinagreta de tomates y ligero salmorejo
- Ensalada de bogavante con salpicón de verduritas y mayo-kimchi *Consultar*
- Ensalada de perdiz deshuesada en escabeche con pimientos confitados, aliño cesar y ligero salmorejo

CALIENTES

- Sopita de puerros con boletus salteados, PX y yema frita
- Piquillos rellenos de rabo deshuesado, crema parmentier y crujiente de verduritas
- Pulpo frito con torreznos y sopita de patata ahumada
- Cremita de castañas, paté de perdiz y hongos salteados
- Cremita de calabaza, huevo mollet y espuma de parmesano
- Brandada de bacalao con láminas de pasta fresca y sopita ahumada de puerros
- Crema de marisco con langostinos crujiente, tomates asados y nata doble

IVA Incluido



PESCADOS

A ELEGIR

- ⓓ = INCLUIDO DELUXE
Ⓟ = INCLUIDO PREMIUM
Ⓢ = INCLUIDO SUPREME

- Lomitos de salmón asados con pimientos confitados y beurre blanc de caviar de arenque ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Lomos de bacalao en caldereta de mariscos, salsa roteña y verduritas en tempura ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Lomo de bacalao asado, pisto de verduritas, jugo de ternera y alioli de miel ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Lomos de dorada en caldereta de mariscos ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Merluza rellena de lomo ibérico, cebolla trufada y salsa de boletus Ⓟ Ⓢ
- Lomo de merluza gratinada, rellena de txangurro, crema de parmentier y emulsión de carabineros Ⓟ Ⓢ
- Lomo de merluza con pisto extremeño, jugo de ternera y verduritas en tempura Ⓟ Ⓢ
- Calamar nacional relleno de txangurro, cebolla trufada, alioli de tinta de calamar y brotes *Consultar*
- Lubina gratinada, rellena de mariscos, parmentier de ajos asados y crema montada de carabineros Ⓟ Ⓢ
- Espiral de lubina, duxelles de setas, cebolla trufada y salsa roteña Ⓢ
- Vieiras asadas, chipirón relleno de sus interiores, langostinos, setas y vermut rojo Ⓢ
- Vieiras gratinadas con parmentier de coliflor, gamba roja y jugo de ternera Ⓢ
- Suprema de rodaballo asado sobre hinojo estofado y emulsión de mantequilla y limón Ⓢ
- Bogavante asado “del señorito”, bearnesa, verduritas y huevas de arenque *Consultar*

IVA Incluido



CARNES

A ELEGIR

- ⓓ = INCLUIDO DELUXE
- Ⓟ = INCLUIDO PREMIUM
- Ⓢ = INCLUIDO SUPREME

- Solomillo de cerdo especial de la casa relleno de trigueros. Torta del Casar y nuestra salsa ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Timbal de solomillo de cerdo, setas a la crema, boniato y patatinas con mantequilla y romero ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Raviolis de ternera sobre pilpil de coliflor, jugo, manzana salteada y portobello ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Canelón ibérico, cremoso de albahaca, setas y jugo de carne ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Carrilleras de cerdo ibéricas estofadas y glaseadas con parmentier de boniato y setas ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Coca de lagarto de cerdo ibérico, cebolla trufada, tirabeques y miso barbacoa ⓓ Ⓟ Ⓢ
- Carrillada melosa de ternera, parmentier de patata y trufa y jugo al PX Ⓟ Ⓢ
- Milhojas de carrilleras de cerdo ibéricas con manzana, foie y crema trufada Ⓟ Ⓢ
- Pluma de cerdo ibérica marinada con boniato, pipas de calabaza y jugo de carne Ⓟ Ⓢ
- Pluma de cerdo ibérica, teriyaki, crema de tupinambo, brócoli frito, canela y kimchi Ⓟ Ⓢ
- Nuestro cochinillo confitado y deshuesado con cremoso de patatas y hoisin de fresas Ⓟ Ⓢ
- Solomillo de ternera de Extremadura, colmenillas a la crema y foie Ⓢ
- Solomillo de ternera de Extremadura a la brasa con parmentier y salsa de boletus Ⓢ
- Timbal de cordero lechal confitado con palatinas asadas y jugo de caldereta Ⓢ
- Paletilla de cordero lechal asada al estilo tradicional con patatas panaderas *Consultar*

IVA Incluido



POSTRES

- Nuestra versión del Lemon Pie
- Goxua “casareña”
- Torrija caramelizada con caramelo salado y helado de canela
- Frutos rojos en textura con mango y su helado
- Nuestra locura de chocolates con su helado
- San Marcos en copa con bizcocho borracho y su helado
- La torta se viste de rosa

SORBETES DE HOY Y MAÑANA

- Sorbete tradicional de mandarina
- Sorbete tradicional de manzana verde
- Mini magnum o kalippo de:
 - mojito
 - caipirinha
 - limón y cava
 - frambuesa
 - lima limón
 - mojito de fresa

IVA Incluido



MENÚS INFANTILES

Todos los menús incluyen bebidas,

cóctel de bienvenida y barra libre. Hasta 15 años

BUFETT INFANTIL

- Perritos, pizzas, miniburger, nuggets, etc.

COMBI

- Escalopes de pollo, croquetas melosas de jamón y empanadillas + Postre

HAPPY CLAU

- Burger de vaca con queso y bacon, pollo frito al estilo Kentucky y patatas fritas + Postre

Los menús incluyen cóctel de bienvenida y bebida.

MENÚ STAFF

¿Qué te parece este menú para aquellos que trabajan para que tu día sea perfecto

PRIMERO

- Ensalada de magret de pato, foie y manzana caramelizada o Selección de Ibéricos

SEGUNDO

- Carne o pescado del menú de boda

POSTRE

- Del menú de boda

IVA Incluido



BODEGA

Tinto Viña Puebla Cosecha 12 meses

Tinto tempranillo

Tinto Toribio

Blanco Tempranillo 12 meses en barrica

Blanco semidulce Dulce Eva

Cava dorado

Cava rosado

Incluido en todos los paquetes

CAFETERÍA

Café solo, café con leche, café cortado, etc.

Leche de vaca, vegetal, sin lactosa

Cacao, infusiones, té

Incluido en todos los paquetes

BAR

Refrescos con y sin gas

Agua con y sin gas

Zumos y batidos

Licores, licores sin alcohol, cremas y orujos

Incluido en todos los paquetes

PANADERÍA

Si eres un amante del pan, ponemos a tu disposición una gran oferta de panadería artesana de masa madre en distintos formatos, cereales y sabores

IVA Incluido





Personaliza





Detalles que enamoran...

Porque ofreceremos un servicio de máxima calidad es nuestra razón de ser y hacer realidad la boda de vuestros sueños, nuestro principal objetivo.

Para ello, ponemos a vuestra disposición los complementos nupciales más cuidados y elegantes.

Os presentamos los detalles que harán que vuestra celebración brille con una luz propia. Y si no encontráis lo que buscáis, sólo tenéis que contarnos vuestra idea y nosotros nos ocuparemos de todo.

Bienvenidos

NUESTRA

boda

EN Y MADINA

29 JULIO 20...



Para la bienvenida...

MOËT & CHANDON

El brindis perfecto para recibir a tus invitados de una manera sofisticada y elegante.

CAVA & OSTRA

La burbuja más sofisticada de Extremadura, un cava rosado para acompañar a la reina del mar. No te podrás resistir...

DIS- TINTO DE VERANO

¿Quieres una bienvenida “distinta” para recibir a tus invitados? Esta es tu opción, dis-tinto de verano con el que sorprenderás a tus invitados.

MOËT & OSTRA

Escoge la mejor combinación para sorprender a tus invitados con una bienvenida de ensueños, representada por la gentileza y el gusto.

IVA Incluido

Bodega personalizada...

EXTREM BODEGA

Tinto: Habla del Silencio

Tinto: Viña Puebla Selección

Verdejo 12 meses en barrica Viñapuebla

Blanco Semidulce: Árabe

Cava : Vía de la Plata (rosado)

BODEGA NACIONAL

Tinto: Pago de Capellanes Roble

Tinto: Carmelo Rodero Roble

Tinto: Balancines Reserva

Blanco: Encinablanca de Alburquerque

Cava: Encinablanca de Alburquerque

IVA Incluido



Para el cóctel...

PUESTO DE OSTRAS

¡Una propuesta sofisticada! Un puesto de ostras abiertas y aderezadas al momento, acompañadas de la frescura del champán.

SHOWCOOKING RINCÓN GALLEGO

Si eres amante del pulpo, este es tu rincón. Un pulpeiro gallego con producto de primera calidad, cocinado y servido en directo.

Consultar

SHOWCOOKING DEL SUR

Gambas y atún rojo para un puesto de tortillitas de gamba cristal, fritas en directo y, sobre ellas, tartar de atún rojo. Un delicioso bocado del sur para un rincón con mucho aroma.

IVA Incluido



Para el cóctel...

PUESTO DE NIGIRIS

Salmón, atún, presa ibérica o lubina, ¡una auténtica delicia elaborada en directo!

ESTACIÓN SUSHI SIBUYA

¡¡O lo amas o lo odias!! Un trocito de Japón trabajado desde la visión de la marca Sibuya!

Consultar

PUESTO MARISQUERÍA

Productos de la máxima calidad y frescura, servidos de forma individual y al momento: gambas blancas, langostinos y mejillón con nuestras salsas...

IVA Incluido



Para el cóctel...

SHOWCOOKING DE BRASAS

Nuestras brasas echan humo con las succulentas... “Brochetas de gambones con papada ibérica”, la “Brocheta de lagarto de cerdo ibérico con chimichurri” y nuestra “Mini Burger de vaca con queso americano y cebolla caramelizada”.

SHOWCOOKING “PESCAITO”

¿Te atreves con un poquito de cazón, unos ricos boquerones, unos crujientes calamares y nuestras gambitas orly? ¡No podrás resistirte!

PUESTO DE TACOS Y FAJITAS

¿Qué tal un internacional...? Taco de pollo, Burritos de costilla, Fajitas de cochinita pibil o Fajitas de ternera con guacamole, ¡para los cuates!

IVA Incluido

Arroz
Ibérico

Arroz
Para el cóctel...
Negro Marisco

CROQUETERÍA SHOWCOOKING

¡No pasa desapercibido! Enamora a tus invitados con tres bocados melosos; chuletón, jamón, chipirón, bacalao o pollo al curry en forma de croqueta.

ARROCERÍA SHOWCOOKING

Tres tipos de arroz o fideuá cocinados, en directo, durante el cóctel y servidos en paellera individual.

IVA Incluido

Para el cóctel...

ESTACIÓN DE CERVEZAS

Cuatro cervezas diferentes de la marca Mahou, servidas por tercios en un escenario muy especial. Un rincón perfecto para esos cerveceros.

CHIRINGUITO MOJITOS

¡Mojito, Caipiriña, Martini...!
¡No sólo de vino y cerveza vive un cóctel! Sorprende a tus invitados con distintas propuestas de bebidas diferentes frescas y atrevidas.

ESTACIÓN DE GAZPACHOS Y SALMOREJO

¡Un rincón que siempre es un acierto! Gazpachos, salmorejo y/o ajo blanco, servidos de forma individual. Un rincón fresco y divertido para tu cóctel.

BODEGA DEGUSTACIÓN

No sólo es una bodega de vinos sino un rincón donde podrás disfrutar de los pinchos más tradicionales de una barra de bar.

IVA Incluido

Complementa...

FUEGOS ARTIFICIALES Y PIROTECNIA

Crea un ambiente romántico y muy mágico en el momento que más lo deseéis...sorprende a tus invitados a la entrada del banquete, durante el corte tarta o al comienzo de vuestra barra libre, etc... ¡Permite a los fotógrafos captar una imagen de ensueño para el recuerdo!

ANIMACIÓN INFANTIL

Ponemos a vuestra disposición un servicio profesional de entretenimiento y acompañamiento en mesa, para que los más pequeños se diviertan y recuerden este día tan especial. Cantajuegos, Paracaídas, Globoflexia, Pintacaras, Karaoke y mucho más Pídenos información acerca de nuestra empresa colaboradora y hazles felices en tu día.

TRANSPORTE

¿Tienes que trasladar a tus invitados? Lo ponemos muy fácil ya que tenemos una empresa de transportes que se encargará de su traslado, sin olvidar que; al superar los 100 invitados adultos , nosotros corremos con el gasto del primer autobús de entre 50 y 55 plazas, con un ratio máximo de 50km.



Para tu ceremonia...

Tres propuestas que os ayudarán a contar con todo lo necesario para que sea una ceremonia inolvidable.

Deluxe

- Sillas, atril, banco de novios, equipo de sonido, micrófono inalámbrico y servicio de coordinación.

Premium

- Sillas, micrófono inalámbrico, equipo de sonido, decoración Premium, servicio de coordinación y Carrito Trío.

Supreme

- Sillas, equipo de sonido, micrófono inalámbrico, dos decoraciones a elegir, servicio de coordinación, Carrito Trío y oficiante.

Carrito Trío

Una isla refrescante para tu ceremonia donde podréis personalizar con: cocktails, limonada y/o agua.





Barra
Libre





Barra Libre en Discoteca

En Casa Claudio no restamos importancia a nada que tenga que ver con tu boda, de ahí que, ponemos a vuestra disposición todo lo necesario. Una **DISCOTECA** perfectamente equipada con: equipo de sonido, cabina y D.J. profesional, tasas de SGAE, iluminación, máquina de humo, pantalla y proyector, todas las marcas en bebidas, refresco individual, personal uniformado, tratamiento de discoteca, etc., para que vuestra fiesta sea un éxito.

BARRA LIBRE
3 horas / 4 horas

SERVICIO DISC JOCKEY

¡¡Y PARA MÁS FIESTA!!

Cañones de confeti
Pistola de CO2
Fuego Frío
Máquina de Palomitas
Hora feliz
Photocall
Etc.

JESÚS VACA PRODUCCIONES
627465413



Barra Libre en Jardín Bellavista

Disfrutar de tu barra libre en exterior, un grupo de música en directo, una zona de Coffe-Bar o una zona Chill-out, pueden hacer de tu barra libre en nuestro jardín Bellavista un final de fiesta muy bien recibido por tus invitados.

INCLUYE:

- Equipo de Iluminación
- Equipo de Sonido
- Servicio de Disc Jockey - 4h
- Carrito de Chuches
- Zerí's Coffe Bar
- Zona Chill Out
- Espacio Reservado

Disponible en bodas de mediodía con horario máximo hasta la 01:00h.
No incluye servicio de barra libre. Mínimo de horas contradas en barra libre 4h.



Para la barra libre...

CHIRINGUITO MOJITOS / CAIPIRINHAS

¡Hierbabuena, azúcar, lima, ron...!
Una combinación refrescante para las noches de verano en el jardín, con una coqueta zona chill out. Haz del día más especial una fiesta tropical.

BARRA DE GIN TONIC PREMIUM

Citadelle, Bulldog, Martin Miller's, etc. Una selección de las mejores ginebras del mercado serán preparadas con mimo por nuestro barman en una cómoda zona chill out al aire libre.

IVA Incluido

Para la barra libre...

CARRITO DE GOLOSINAS

Un colorido y dulce festín para los invitados que hará las delicias de los más pequeños y no tan pequeños. ¡Les encantará!

ZERI'S COFFE BAR

Y para los amantes cafeteros... disfruta de nuestro café recién molido y lleno de sabor para darte la energía que necesitas...

MESA DULCE

Bizcocho, Donuts glaseados y de chocolate, macarons, frutos secos, patatas fritas, gominolas varias... Una mesa colorida, gustosa y decorada para sorprender a tus invitados más golosos. ¿Se podrán resistir?

IVA Incluido



Para la barra libre...

RECENA ESPAÑOLA

Jamón, queso y tortilla de patatas para rellenar unas pulguitas que serán todo un majar en un final de fiesta perfecto, ¡¡Y OLÉ!!

(mínimo 50pax)

RECENA AMERICANA

¡¡Bienvenidos a las calles de...!!
Imagina tu destino como final de fiesta con unas mini Burger, perritos y chips con un toque muy nuestro. ¿Preparados?

(mínimo 50pax)

RECENA ITALIANA

¿A quién no le apetece las mejores pizzas, nuestros paninis caseros y chips como despedida de la fiesta? Recién horneados y para todos los públicos. ¡¡BRAVA!!

(mínimo 50pax)

IVA Incluido





Casa Claudio "EXCLUSIF"

Sabemos que estamos rodeados de lugares con un encanto especial perfecto para celebrar eventos inolvidables. Para disfrutar de ellos con vosotros, ponemos a disposición un nuevo servicio de organización y realización de eventos en exterior. Un nuevo reto que incorporamos a nuestro servicio. Un equipo de profesionales para hacer que tus eventos corporativos, presentaciones de productos, convenciones, eventos de networking, celebraciones familiares, encuentros especiales o bodas, tengan las garantías y experiencia de 30 años que ofrece nuestra marca Casa Claudio.





Condiciones
Generales



En Casa Claudio queremos agradecer vuestra confianza y, que mejor manera de hacerlo que teniendo un detalle con vosotros. Si decidís celebrar vuestra boda con nosotros y tenéis más de 100 invitados adultos, podréis escoger:

Un autobús para trasladar a tus invitados, una increíble noche de hotel en Cáceres o una invitación a la carta.

- Para formalizar la reserva de fecha es preciso la firma de un pre-contrato y el abono de un depósito de 500€ que serán descontados del coste total del evento
- Se confirmará el número de invitados con **tres días de antelación**
- La **elección del menú** se realizará tras la prueba (15 días antes de la fecha de la boda) Os invitamos a un menú degustación para 6 personas (a partir de 100 invitados adultos) y para 2 personas (en bodas inferiores a 100 invitados adultos). El resto de cubiertos para la degustación tendrán un coste de 35€
- Si por cualquier circunstancia, cualquiera de los servicios no se pudiera realizar en el espacio previsto, el restaurante asignará otro **espacio alternativo**.
- El pago se realizará mediante transferencia bancaria en un plazo máximo de **48 horas** tras la celebración del evento
- Los precios, propuesta gastronómica, condiciones y demás expuesto en este dossier son válidos para el año 2025, quedando sujeto a probables cambios para bodas del año 2026.
- El restaurante se reserva el derecho de **modificar los precios** publicados sin previo aviso, siempre que no hayan sido confirmados al cliente
- Toda empresa externa que preste sus servicios en las instalaciones de Casa Claudio deberá enviar con antelación la **documentación pertinente** que acredite desarrollar su actividad de forma legal

A handwritten signature in black ink that reads "Casa Claudio". The signature is written in a cursive, flowing style. Below the signature, there is a long, thin horizontal line that extends across the width of the signature.