

# SIDRA-FEST

Degustación popular  
DE

Sidra & Pintxos vascos



By Sidrería Begiris

## → ESTO QUÉ ES?

**SIDRA-FEST es una fiesta popular.**

**Es una fiesta que gira alrededor de la Sidra que se escancia directamente de nuestra Kupela móvil al grito de ¡¡TXOTX!! & acompañada de pintxos tradicionales vascos que los realizamos "in situ" & al momento.**

**Es un encuentro ideal para realizar en horario de almuerzo, vermut o "TARDEO", y no se recomienda como comida o cena popular.**

**SIDRA -FEST nace de la idea de llevar la tradición y el sabor de las sidrerías vascas por las localidades de Aragón.**

**Desde el año 2008 Sidrería Begiris sale de su restaurante de Zaragoza y recorre las plazas, pabellones y ermitas de las localidades, transmitiendo su amor por a la sidra.**



## → FUNCIONAMIENTO

**Nuestro equipo se desplazará al lugar indicado, realizará el montaje y preparación de lo necesario para la elaboración de los productos 45 minutos antes de la hora acordada.**

**Los asistentes degustarán la sidra escanciándola directamente de la "KUPELA" o barrica que va sobre ruedas. Previa solicitud, la kupela también puede disponer de un grifo adicional con sidra sin alcohol 0,0 para niños y adultos.**

**Para la elaboración de los "PINTXOS" disponemos de carpas provistas de cocina & mostradores, los asistentes pasarán en fila a recoger los productos. Sus dimensiones son 4,5m\*3m.**

**Por razones prácticas, el producto no se sirve en mesas, ni se realizan raciones individuales, ni se controla tickets o bonos.**

**Los pintxos se irán colocando en los mostradores para la degustación de los pintxos recién hechos.**

**\*Algunos de nuestros productos se podrán elaborar sin gluten.**



# CONDICIONES GENERALES



## 1 Necesidades eléctricas.

Nuestras necesidades eléctricas mínimas son de 7500W.

La organización deberá de proporcionarnos un punto de suministro eléctrico cercano a menos de 20m de distancia con 2 tomas monofásicas de 3500W en diferente circuito.

En el caso de no disponer de potencia suficiente, la organización deberá de suministraros un generador o grupo electrógeno.

El alquiler de nuestro generador para el evento tiene un incremento 150€.

## 2 Fechas & Horarios.

La duración del evento es de 1:30h aproximadamente.

Puedes realizar Sidra-fest cualquier día de la semana, en horario de mañanas o tardes no pudiendo superar las 22:00 horas.

La contratación de tu evento en día festivo (según el calendario laboral de la provincia de Zaragoza) tendrá un incremento en el coste de un 15% sobre el importe total del evento.

## 3 Kilometraje.

Se cobrará la suma de los kilómetros de ida & vuelta desde nuestra sede: Sidrería Begiris - Bº Santa Isabel - Zaragoza. En el caso de que haya gastos adicionales (peajes), se sumará al importe del kilometraje.

**El importe por kilómetro es 0,75€.**

## 4 Pedido mínimo.

El importe total del pedido de productos presupuestados sin incluir gastos extras o de kilometraje, tiene que ser **superior a 900€.**

El pedido mínimo por producto no puede ser inferior a 5 kilos o 5 unidades, en el caso de la sidra el pedido deberá ser de mínimo 50litros.

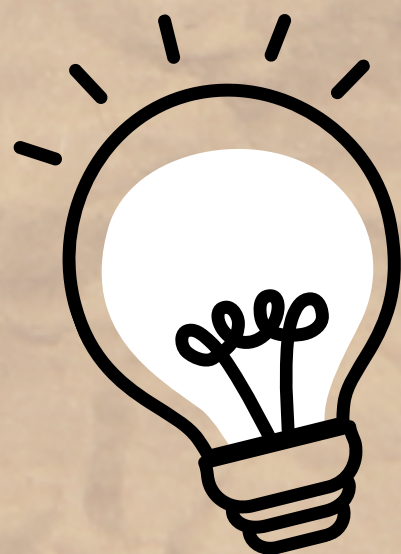
**Los presupuestos superiores a 1500€ se les realizará un descuento del 5% & los presupuestos superiores a 2500€ tendrán un descuento 8%.**

## 5 Contratación & forma de pago.

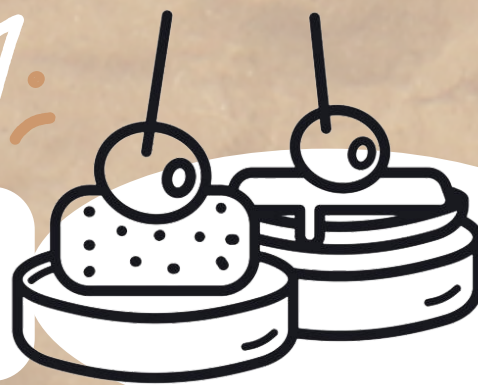
Para formalizar la contratación & reserva de fecha para vuestro evento, es necesario la devolución firmada del presupuesto aceptado & realizar un pago a cuenta del 20% del presupuesto.

El pago del importe restante se realizará al finalizar el servicio contratado, pudiendo ser pago al contado, transferencia a la vista o domiciliación bancaria 15 días.

Distribuciones Begiris S.L. ES43 2100 3847 1702 0007 9901

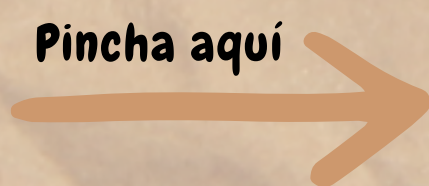


# NUESTROS PRODUCTOS



Productos	Pedido Mínimo	Tamos de pedido	Unidades aprox. kilo/litro	Raciones pedido mínimo	Importe pedido mínimo	Precio ración
Sidra al txotx.	30 litros	10 litros	10 unid.	300	165,00 €	0,55 €
Sidra infantil - sin alcohol.	30 litros	10 litros	12 unid.	300	135,00 €	0,45 €
Txistorra de Navarra - Pintxo.	5 kilos	1 kilo	35 unid.	175	113,75 €	0,70 €
Longaniza de Graus - Pintxo.	5 kilos	1 kilo	35 unid.	150	97,50 €	0,70 €
Delicias de morcilla - Pintxo.	5 kilos	1 kilo	35 unid.	175	113,75 €	0,70 €
Mini Frankfurt con kepchut - Pintxo.	4 kilos	1 kilo	45 unid.	180	117,00 €	0,65 €
Tortilla de Bacalao - Pintxo.	5 und.	1 und.	25 unid.	125	93,75 €	0,70 €
Tortilla de patata - Pintxo.	5 und.	1 und.	25 unid.	125	100,00 €	0,80 €
Torrezno de Soria frito - Pintxo.	5 kilos	1 kilo	35 unid.	175	140,00 €	0,85 €
Chorizo a la sidra - ración	5 kilos	1 kilo	25 unid.	125	125,00 €	1,00 €
Pintxo de pollo & salsa barbacoa.	5 kilos	1 kilo	30 unid.	200	180,00 €	1,00 €
"Croquetitas" de jamón- pintxo.	5 kilos	1 kilo	40 unid.	200	180,00 €	0,95 €
"Croquetitas" de Boletus & foie.	5 kilos	1 kilo	40 unid.	200	180,00 €	0,95 €
Albóndigas en salsa de tomate	5 kilos	1 kilo	25 unid.	125	112,50 €	0,95 €
Patata brava en buñuelo - Pintxo.	4 kilos	1 kilo	50 unid.	200	200,00 €	1,00 €
"Rabas" de calamar - Pintxo.	5 kilos	1 kilo	40 unid.	200	180,00 €	0,90 €
Bocaditos crujientes de queso - Pintxo.	5 kilos	1 kilo	40 unid.	200	140,00 €	0,70 €
Queso curado con menbrillo - Pintxo	5 kilos	1 kilo	35 unid.	175	157,50 €	0,90 €
Migas del pastor - vasito	5 kilos	1 kilo	20 unid.	100	105,00 €	1,10 €
Alubias de Tolosa - vasito	5 kilos	1 kilo	20 unid.	100	120,00 €	1,20 €
Garbanzos a la marinera - vasito	5 kilos	1 kilo	20 unid.	100	130,00 €	1,30 €

Pincha aquí



Versión para imprimir.

# DATOS DE INTERÉS



Pídenos tu presupuesto, indícanos los productos que más te gustan & el número aproximado de asistentes. Los presupuestos tienen una validez de 2 meses, se deberá solicitar la actualización con un mínimo de 1 mes antes de la fecha del evento.



Necesitaremos el que nos enviéis la ubicación exacta del evento por WhatsApp & teléfono de contacto de la persona responsable de la contratación.



No te preocupes por nada, nosotros llevamos todo el menaje desechable para la degustación de los productos elegidos.



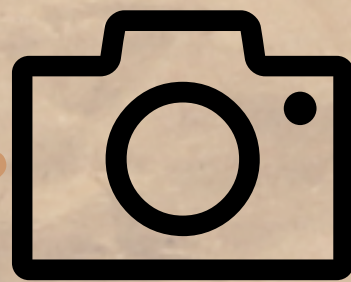
Infórmanos de las posibles intolerancias alimentarias.

- Posibilidad de productos sin gluten.



Si todavía no nos conoces puedes acceder a nuestra galería de imágenes & videos de nuestros eventos realizados por más de 80 localidades de Aragón.

Pincha aquí



# ¡GRACIAS!

SI TIENES CUALQUIER DUDA:

info@sidreriabegiris.com

691660055

WhatsApp