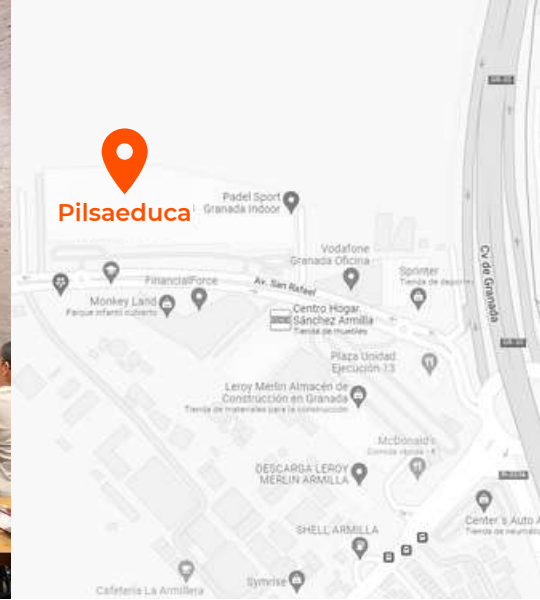


Alquileres

*Vive una experiencia única,
aprendiendo, comiendo y disfrutando*





Pilsaeducu

Pilsaeducu es un espacio vanguardista y totalmente equipado con la última tecnología de las marcas más prestigiosas, para crear el marco perfecto para eventos privados.

Nos encontramos en la **Avenida San Rafael de Armilla** junto a Yelow, a menos de 10 minutos en coche del centro de Granada. En los exteriores hay una zona habilitada para aparcamiento.

Nuestras instalaciones disponen de **2 salas independientes**:

Aula Teórica

Con capacidad para **50 personas**, dispone de sillas con mesas, pantalla de TV, equipo de sonido, mesa Showcooking, trasera de frío con lavavajillas, abatidor, horno Angelo Po mixto de 6 bandejas, barra para coctelería, cafetería y servicio de bar.

Aula Práctica

Con capacidad para **20 personas**, cuenta con 5 puestos de cocina, horno Josper, horno Distform mixto de 6 bandejas, pantallas de TV con conexiones múltiples y una mesa de 6 metros de madera para comer o reunirse.

¿QUÉ PODEMOS OFRECERTE?

/ Puedes alquilar el espacio en exclusividad, por módulos y por horas. Somos flexibles y te daremos apoyo para organizarlo todo.

/ Te invitamos a traer tus mejores ideas. Nosotros te ayudaremos a hacerlas realidad.

/ Disfruta de la comida o almuerzo de Navidad de una forma exclusiva, divertida y diferente.

/ Cocinarás in-situ, trabajando diversas recetas para ocasiones especiales en todas sus categorías.

/ Pilsaeducu es tu lugar si te gusta vivir experiencias diferentes y si valoras la buena gastronomía.

/ En los talleres aprenderás las propiedades y características de los productos para aprender a trabajarlos también en casa.

/ Durante la experiencia los participantes disfrutarán de bebidas y de su menú en mesa elaborado por nuestro chef.

P Parking gratuito.





ALQUILER DEL AULA TEÓRICA

Puedes alquilar nuestra **Aula Teórica** a media jornada (4 horas) o a jornada completa (8 horas), en el tramo horario de tu preferencia y durante los días que necesites.

Contacta con nosotros para obtener más información sobre nuestras tarifas y consultar la disponibilidad de fechas.

EQUIPAMIENTO

- / Aforo máximo 50 personas
- / Proyector, altavoces y micrófonos
- / Mesas
- / Sillas y taburetes
- / Mesa de Showcooking
- / Trasera de frío con lavavajillas
- / Abatidor
- / Horno Angelo Po 6 bandejas mixto
- / Barra coctelería
- / Mesa de café (no incluye materia prima)
- / Uso de cocina (se requiere conocimientos para dichos usos)





SERVICIOS COMPLEMENTARIOS

/ Camareros

/ Limpieza durante el evento

/ Uso y lavado de vajilla, cubertería, cristalería, mesas y otro material

/ Retirada de mobiliario

/ Instalación de maquinaria que requiera personal de Servicio Técnico*

*Podrán traer sus propios operarios para la instalación y retirada de la maquinaria que traigan.

EXTRAS

/ Brunch / Lunch (1 hora)

Incluye: Coffee Break Básico: Zumos variados, Café, Infusiones, Bollería variada.

/ Coffee Break PilsaEduca

Incluye: Zumos variados, Café, Infusiones, Bollería variada, Tostadas, Embutidos, Fruta fresca, Yogurt, Zona healthy, Sándwich surtidos.

/ Cóctel / comida



Visita virtual a nuestras instalaciones





ALQUILER DEL AULA PRÁCTICA

El alquiler del Aula Práctica está sujeto a presupuesto, dependiendo del tiempo, maquinaria y materiales requeridos, y del uso que se le quiera dar (taller, comida/cena privada, Team Building, etc).

No dudes proponernos tu idea, te ayudaremos a darle forma.





CONDICIONES DE PAGO

/ Las partes estarán sujetas a lo establecido en el contrato (Anexo I).

/ El pago se hará un 50% a la firma del contrato y reserva de la fecha, y el 50% restante el primer día del evento, mediante transferencia bancaria.

/ El cesionario habrá de consignar una fianza 24 horas antes de la fecha reservada, para cubrir cualquier gasto, deterioro o falta que pudiera producirse en los bienes o instalaciones objeto de cesión, y que será devuelta el plazo máximo de 30 días contados a partir de la terminación del contrato una vez deducidas en su caso, las cantidades satisfechas por los referidos daños.





info@pilsaeducar.com
958 570 200 · 660 887 927

Avda. San Rafael, Parque Albán
18100 Armilla, Granada (España)

pilsaeducar.com



Pilsaeducar
Experiencias cocinadas a fuego lento