



MENÚ COCTEL 2024

Estimado amigo!!

Madriz Eventos Catering es una empresa joven y dinámica , pero sobre todo original y eficiente, que cuenta ya con más de 10 años de dedicación y una gran experiencia en el sector de la restauración y el catering y cada vez con más de hacer la cosas bien y agradar a nuestros clientes.

Ofrecemos una cocina fusión entre lo tradicional y la vanguardia dando toques originales a nuestras presentaciones y sabores, una atención personalizada a nuestros clientes haciendo realidad todas sus necesidades el día del evento.



COCTEL S

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con sus pikitos
- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con su guarnición (dátiles, orejones, nueces y pan de pasas)
- Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
- Nuestras croquetas de jamón
- Pizarra de ibéricos D.O. Guijuelo "lomo, chorizo y fuet mini" con sus pikitos
- Crujiente de hummus con caviar de tomate
- Timbal de tortilla de patata
- Mini pita siciliana (mortadela trufada, rúcula y salsa yogur)

POSTRE (1 a elegir)

- Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)
- Cubo de brownie con nuez y dulce de leche

BEBIDA

- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos: Coca Cola Normal y Zero, Fanta naranja y limón
- Vino Tinto D.O. Rioja 828
- Vino Blanco D.O. Rueda (Gilda)
- Agua



PRECIO: 19,50 € / pax
Tiempo duración aprox. 1,30 horas



Coctel M

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con sus pikitos
- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con su guarnición (dátiles, orejones, nueces y pan de pasas)
- Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
- Nuestra croqueta de jamón
- Pizarra de ibéricos D.O. Guijuelo "lomo, chorizo y fuet mini" con sus pikitos
- Crujiente de hummus con caviar de tomate
- Timbal de tortilla de patata
- Mini pita siciliana (mortadela trufada, rúcula y salsa yogur)
- Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
- Tataki de salmón ahumado, semilla de wasabi y salsa miel & mostaza
- Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
- Tartar de cangrejo con salsa yakiniku sobre chips de gamba

POSTRE (1 a elegir)

- Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)
- Cubo de brownie con nuez y dulce de leche

BEBIDA

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos: Coca Cola Normal y Zero, fanta naranja y limón

Vino Tinto D.O. Rioja 828

Vino Blanco D.O. Rueda (Gilda)

Agua

PRECIO: 23,70€/PAX

Tiempo duración aprox 1,30h

Coctel L

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con sus pikitos
- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con su guarnición (dátiles, orejones, nueces y pan de pasas)
- Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
- Nuestra croqueta de jamón
- Pizarra de ibéricos D.O. Guijuelo "lomo, chorizo y fuet mini" con sus pikitos
- Crujiente de hummus con caviar de tomate
- Timbal de tortilla española
- Mini pita siciliana (mortadela trufada, rúcula y salsa yogur)
- Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
- Tataki de salmón ahumado, semilla de wasabi y salsa de miel & mostaza
- Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
- Tartar de cangrejo con salsa yakiniku sobre chips de gamba
- Langostinos acevichados sobre lima y pétalos de amaranto
- Bao de cochinitillo , aguacate y cebolleta morada
- Samosas crujientes rellenas de vegetales al curry con salsa Sweet Chilli
- Tartaleta hindú de guacamole, anchoa de Santoña y huevos de tobiko

BEBIDA

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos: Coca Cola Normal y Zero, fanta naranja y limón

Vino Tinto D.O. Rioja 828

Vino Blanco D.O. Rueda (Gilda)

Agua

POSTRE (2 a elegir)

- Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)
- Cubo de brownie con nuez y dulce de leche
- Lemon Pie tostado
- Mini eclair de Frambuesa
- Pizzeta de galleta, dulce de leche, frutos rojos y coco
- Cúpula de mandarina, bergamota y mango
- New York cheesecake



PRECIO: 27,70€/PAX

Tiempo duración aprox 1,45h



Coctel XL



- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con sus pikitos
- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con su guarnición(dátiles, orejones, nueces y pan de pasas)
- Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
- Nuestra croqueta de jamón
- Pizarra de ibéricos D.O. Guijuelo "lomo, chorizo y fuet mini" con sus pikitos
- Crujiente de hummus con caviar de tomate
- Timbal de tortilla española
- Mini pita siciliana (mortadela trufada, rúcula y salsa yogur)
- Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
- Tataki de salmón ahumado, semilla de wasabi y salsa de miel & mostaza
- Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
- Tartar de cangrejo con salsa yakiniku sobre chips de gamba
- Langostinos acevichados sobre lima y pétalos de amaranto
- Bao de cochinitillo , aguacate, cebolleta morada y lima
- Samosas crujientes rellenas de vegetales al curry con salsa Sweet Chilli
- Tartaleta hindú de guacamole, anchoa de Santoña y huevas de tobiko
- Gyozas de ternera, hoising y hierbabuena
- Mini cheeseburger de wagyu, cheddar y BBQ
- Satay de pollo teriyaki con sésamo tostado y cebollino
- Burrito de chilli con carne mechada, spicy mayo y brote de capuchina

POSTRE (2 a elegir)

- Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)
- Cubo de brownie con nuez y dulce de leche
- Lemon Pie tostado
- Mini eclair de Frambuesa
- Pizzeta de galleta, dulce de leche, frutos rojos y coco
- Cúpula de mandarina, bergamota y mango
- New York cheesecake

BEBIDA

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos: Coca Cola Normal y Zero, Fanta naranja y limón

Vino tinto D.O. Rioja 828

Vino blanco D.O. Rueda (Gilda)

Agua

PRECIO: 29,70 € / pax
Tiempo duración aprox. 2 horas



Coctel XXL

- Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo cortado a cuchillo con sus pikitos
- Bodegón de quesos nacionales e internacionales con su guarnición(dátiles, orejones, nueces y pan de pasas)
- Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
- Nuestra croqueta de jamón
- Pizarra de ibéricos D.O. Guijuelo "lomo, chorizo y fuet mini" con sus pikitos
- Crujiente de hummus con caviar de tomate
- Timbal de tortilla española
- Mini pita siciliana (mortadela trufada, rúcula y salsa yogur)
- Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
- Tataki de salmón ahumado, semilla de wasabi y salsa de miel & mostaza
- Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
- Tartar de cangrejo con salsa yakiniku sobre chips de gamba
- Langostinos acevichados sobre lima y pétalos de amaranto
- Bao de cochinitillo , aguacate, cebolleta morada y lima
- Samosas crujientes rellenas de vegetales al curry con salsa Sweet Chilli
- Tartaleta hindú de guacamole, anchoa de Santoña y huevas de tobiko
- Gyozas de ternera, hoising y hierbabuena
- Mini cheeseburger de wagyu, cheddar y BBQ
- Satay de pollo teriyaki con sésamo tostado y cebollino
- Burrito de chilli con carne mechada, spicy mayo y brote de capuchina
- Foie du Perigord con gelatina de frambuesa
- Esferificación de oliva camporreal
- Nuestro baokata de calamares (pan de su tinta y mahonesa de curry & mango)
- Ensalada japo de alga wakame, yuzu y pulpo

POSTRE (3 a elegir)

- Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)
- Cubo de brownie con nuez y dulce de leche
- Lemon Pie tostado
- Mini eclaire de Frambuesa
- Pizzeta de galleta, dulce de leche, frutos rojos y coco
- Cúpula de mandarina, bergamota y mango
- New York cheesecake

BEBIDA

Cerveza con y sin alcohol

Refrescos: Coca Cola Normal y Zero, Fanta naranja y limón

Vino tinto D.O. Rioja 828

Vino blanco D.O. Rueda (Gilda)

Agua

PRECIO: 34,70 € / pax

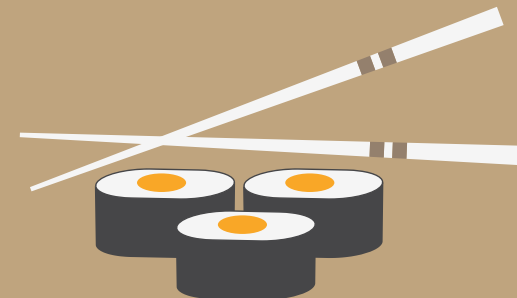
Tiempo duración aprox. 2,30 horas



Mesas tematicas adicionales



- CORTADOR + JAMON IBERICO DE BELLOTA..... 590 € TOTAL
- MESA DE SUSHI CON PREPARACIÓN DE CARA AL PUBLICO.... 16,50 € PAX
- BUFFET DE MARISCOS CON BARRA DE ALBARIÑOS..... 16,50€ PAX
- BUFFET DE QUESOS DEL MUNDO..... 6,50 € PAX
- ISLA DE CAVAS CON HIELO PILE..... 6,50 € PAX
- RINCÓN DEL VERMUT..... 170,00 € TOTAL
- MESA DE LIMONADAS Y AGUAS DE SABORES..... 17,00 € TOTAL
- RINCÓN DE LA CERVEZA..... 180,00 € TOTAL
- RINCÓN DEL VINO..... 170,00 € TOTAL
- FUENTE DE CHOCOLATE PARA EL POSTRE..... S/ MEDIDAS
- CANDY BAR (mínimo 50 pax)..... 6,50 € PAX



INCLUIDO EN LOS MENÚS

- Servicio de camareros uniformados
- Servicio de personal de cocina
- Mesas de cóctel y de barras con sus manteles, a elegir entre nuestras propuestas (1 mesa cóctel por cada 15 personas)
- En el caso de necesitar mesas extra se incrementará el precio 25 € por mesa con mantel y decoración.
- Decoración de mesas
- Desplazamiento incluido dentro de la Comunidad de Madrid
- Montaje y desmontaje
- Material tanto de sala como de cocina
- Coordinación del evento
- Visita de inspección del espacio por parte del dpto. técnico en los lugares que lo precisen.

..... A parte de los menús base que le presentamos, podemos confeccionarle uno que se amolde exactamente al tipo de evento que vaya a realizar, cuéntanos y nosotros te lo desarrollamos, asesorándote para que encaje perfectamente tanto en tipo de comida como en precio.

Puede realizar los cambios que vea oportunos dentro de los menús hasta que el mismo se ajuste exactamente a sus gustos y el de sus invitados.

¡¡ Y si tu evento es de más de 150 personas consulta tu descuento!!



comercial@gracaterigmadrid.com 627 33 92 32 / 91 366 32 35





Condiciones de contratación

- **Para hacer efectiva la reserva se abonará el 50% del importe total en la contratación del evento, el resto 5 días antes (en caso de tener otra forma de pago consultar).**
- **7 días antes del evento sabremos el número total de invitados, en caso de aumentar el número durante esos días se facturará la diferencia.**
- **Los postres deberán ser elegidos 7 días antes del evento, de no ser así nosotros nos encargaremos de seleccionarlos.**
 - **10% de IVA no incluido.**
- **Los menús S y M se servirán para un mínimo de 40 personas y los menús L, XL y XXL para un mínimo de 30 personas (niños aparte) para menos comensales (mínimo 20 personas en cualquiera de los cocteles) se cobrará el coste de 2 camareros con un importe de 160 €.**
- **Nos reservamos el derecho de realizar cualquier modificación según disponibilidad del producto.**
 - **Los precios de los menús son para el año 2024.**

INCLUIDO EN
LOS MENÚS