



*Dossier
Navidades
2024*

MADRIZ EVENTOS BY TBC

C/ Huertas, 41





Desde Madriz Eventos By TBC os ofrecemos un espacio en exclusividad para vuestras comidas y cenas navideñas. Podréis despedir el año de la forma mas divertida con nuestro todo incluido.

DISFRUTA DE NUESTRO TODO INCLUIDO:

- Sala privada.
- Cóctel navideño.
- Barra libre.
- Música a vuestro gusto.



OPCIÓN 1

- 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 huevas 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:

- **52,20€/PAX (D - J), V - S +5€**
- **2H de barra libre soft + 1 copa / pax.**
- **3 horas de exclusividad.**



OPCIÓN 2

- 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.

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:

- **54,40€/PAX (D - J), V - S +5€.**
- **2H de barra libre soft + 1 copa/ pax.**
- **3 horas de exclusividad.**



OPCIÓN 3

- 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 suspikitos
- 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 Chili
- 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.

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:

- **60€/PAX (D - J), V - S +5€.**
- **2H de barra libre soft + 1 copa/ pax.**
- **3 horas de exclusividad.**

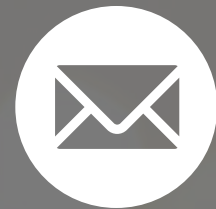




CONDICIONES:

- Mínimo para contratación 25 personas.
- IVA incluido.
- Servicio de camareros incluido.





info@madrizeventos.com



644031217



c/Huertas 41, 28014 Madrid



www.madrizeventos.com

