



DOSSIER NAVIDADES

2024

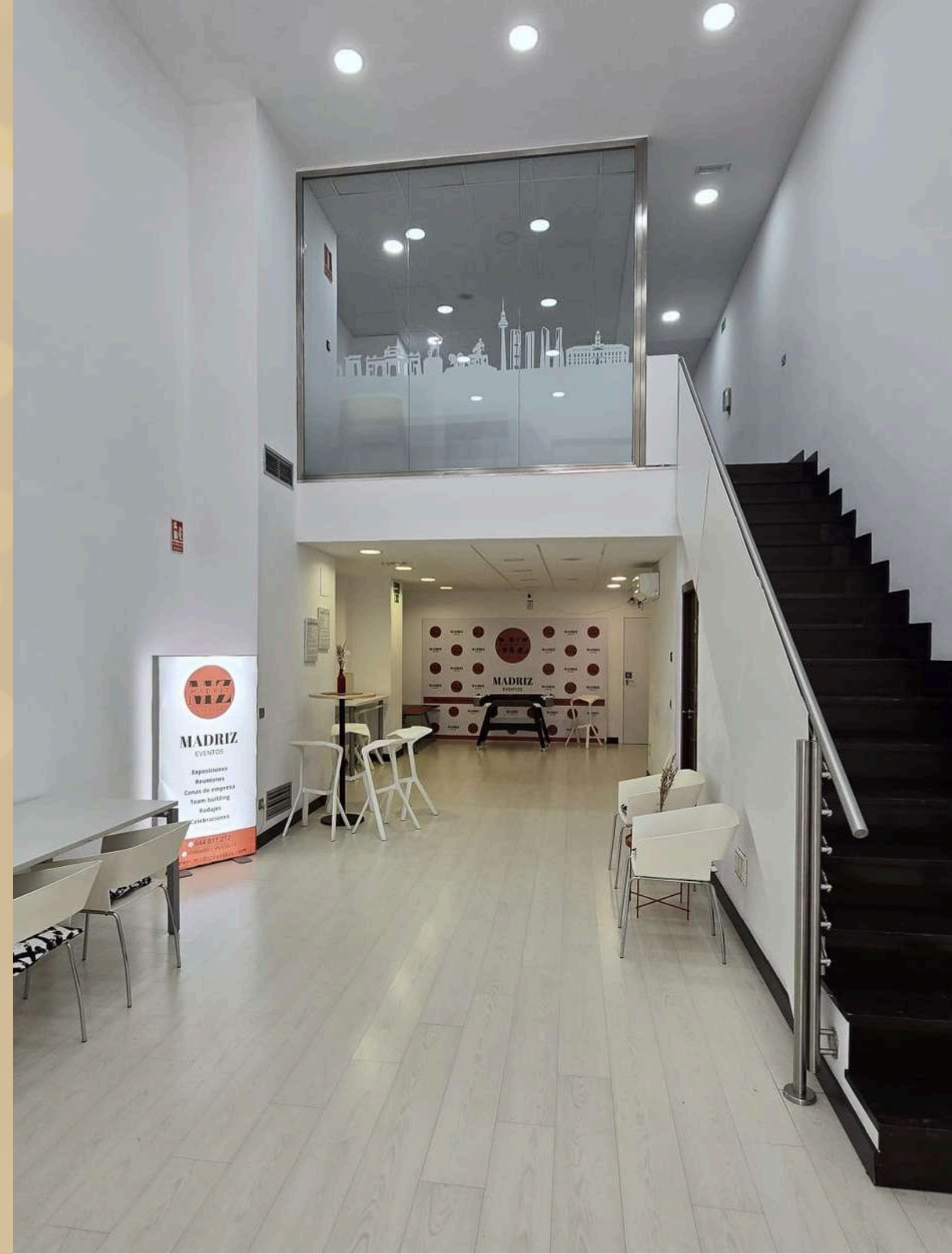
MZ EMBAJADORES
C/ Embajadores, 181



Desde Madriz Eventos os ofrecemos nuestra sala totalmente privada para que celebréis de una forma íntima y especial vuestras comidas y cenas de empresa estas navidades.

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 pikito.
- 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.

Bebidas

- Cerveza con y sin alcohol.
- Refrescos: Coca Cola normal y zero, fanta de 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.
- Chupito de chocolate coco y frambuesa.
- Semiesfera de frutos rojos.
- Cúpula de mandarina, bergamota y mango.
- New York cheesecake.

45€ IVA incluido (L - V) S - D: +5€

Duración 1h y 45 coctel con barra libre soft + 1h barra libre combinados.

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.
- Nuestro baokata de calamares (pan de su tinta y mahonesa de curry & mango).

Bebidas

- Cerveza con y sin alcohol.
- Refrescos: Coca Cola normal y zero, fanta de 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.
- Chupito de chocolate coco y frambuesa.
- Semiesfera de frutos rojos.
- Cúpula de mandarina, bergamota y mango.
- New York cheesecake.

50€ IVA incluido (L - V) S - D: +5€

Duración 2h coctel con barra libre soft + 1h barra libre combinados.

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 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.
- Nuestro baokata de calamares (pan de su tinta y mahonesa de curry & mango).
- Foie du Perigord con gelatina de frambuesa.
- Esferificación de oliva camporreal.
- Mini calzone napolitano con burrata y canónigos.
- Tartar Nikkei de atún rojo, yuzu, alga wakame y sésamo.

Bebidas

- Cerveza con y sin alcohol.
- Refrescos: Coca Cola normal y zero, fanta de naranja y limón.
- Vino Tinto D.O. Rioja 828.
- Vino Blanco D.O. Rueda (Gilda).
- Agua.

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.
- Chupito de chocolate coco y frambuesa.
- Semiesfera de frutos rojos.
- Cúpula de mandarina, bergamota y mango.
- New York cheesecake.

55€ IVA incluido (L - V) S - D: +5€

Duración 2h y media coctel con barra libre soft + 1h barra libre combinados.



TAMBIÉN PODÉIS CONTRATAR HORAS DE BARRA LIBRE:

- **BARRA LIBRE SOFT** (Cerveza, vino y refrescos).
 - Precio primera hora: 10€/pax.
 - Precio segunda hora: 9€/pax.
 - Precio tercera hora en adelante: 8€/pax.
- **BARRA LIBRE COMBINADOS**
 - Precio primera hora: 12€/pax.
 - Precio segunda hora: 11€/pax.
 - Precio tercera hora en adelante: 10€/pax.

CONDICIONES:

- Mínimo para contratación 30.
- Para menos comensales consulta nuestras opciones.
- IVA incluido.
- Servicio de camareros incluido.



info@madrizeventos.com



644031217



C/Embajadores 181, Local 1



www.madrizeventos.com