MENÚS COCTEL 2026

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, uvas..)
-Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
-Nuestras croquetas de jamón
-Papelón de caña de lomo 100% ibérica con sus colines
-Crujiente de hummus con caviar de tomate y eneldo
-Tortilla hojaldrada y trufada
-Bikini gallego de atún y polvo de parmegiano

POSTRE (1 a elegir)
-Cubo de brownie con nuez y dulce de leche
-Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)

PRECIO: 22,50 € / pax
Tiempo duración aprox. 1,30 horas

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

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, uvas..)
-Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
-Nuestra croqueta de jamón
-Papelón de caña de lomo 100% ibérica con sus colines
-Crujiente de hummus con caviar de tomate y eneldo
-Tortilla hojaldrada y trufada
-Bikini gallego de atún y polvo de parmegiano
-Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
-Tataki de salmón ahumado, sésamo de wasabi y salsa miel & mostaza
-Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
-Gilda matrimonio de anchoa y boqueron

POSTRE (1 a elegir)
-Cubo de brownie con nuez y dulce de leche
-Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)

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: 25,50€/PAX
Tiempo duración aprox 1,30h

MADRIZ EVENTOS

Coctel L

-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, uvas..)
-Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
-Nuestra croqueta de jamón
-Papelón de caña de lomo 100% ibérica con sus colines
-Crujiente de hummus con caviar de tomate y eneldo
-Tortilla hojaldrada y trufada -Bikini gallego de atún y polvo de parmegiano
-Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
-Tataki de salmón ahumado, sésamo de wasabi y salsa de miel & mostaza
-Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
-Gilda matrimonio de anchoa y boqueron
-Piruleta de langostinos marinados
-Mantou de cochinillo , salsa XO cebollino fresco
-Samosas crujientes rellenas de vegetales al curry con salsa Sweet Chilli
-Tartaleta hindú de guacamole, anchoa de Santoña y huevas de tobiko

POSTRE (2 a elegir)
-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
-Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)

PRECIO: 29,00€/PAX
Tiempo duración aprox 1,45h

BEBIDA (BARRA LIBRE)
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 Verdejo
Agua

Coctel XL

-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, uvas...)
-Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
-Nuestra croqueta de jamón
-Papelón de caña de lomo 100% ibérica con sus colines
-Crujiente de hummus con caviar de tomate y eneldo
-Tortilla hojaldrada y trufada
-Bikini gallego de atún y polvo de parmegiano
-Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
-Tataki de salmón ahumado, sésamo de wasabi y salsa de miel & mostaza
-Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
-Gilda matrimonio de anchoa y boqueron
-Piruleta de langostinos marinados
-Mantou de cochinillo , salsa XO cebollino fresco
-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 de fresas y brotes tiernos
-Mini cheeseburguer de wagyu, cheddar y BBQ
-Satay de pollo teriyaki con migas de tempura
-Burrito de chilli con carne mechada y toque de jalapeño asado

POSTRE (2 a elegir)
-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
-Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)

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: 31,50€ /pax
Tiempo duración aprox. 2 horas

MADRIZ EVENTOS

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, uvas..)
-Cornetto black de mascarpone y esferas de fruta de la pasión
-Nuestra croqueta de jamón
-Papelón de caña de lomo 100% ibérica con sus colines
-Crujiente de hummus con caviar de tomate y eneldo
-Tortilla hojaldrada y trufada
-Bikini gallego de atún y polvo de parmegiano
-Bocado de crema ibérica, huevo hilado y pan de nuez
-Tataki de salmón ahumado, sésamo de wasabi y salsa de miel & mostaza
-Hogaza de chistorritas Navarras braseadas
-Gilda matrimonio de anchoa y boqueron
-Piruleta de langostinos marinados
-Mantou de cochinillo , salsa XO cebollino fresco
-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 de fresas y brotes tiernos
-Mini cheeseburguer de wagyu, cheddar y BBQ
-Satay de pollo teriyaki con migas de tempura
-Burrito de chilli con carne mechada y toque de jalapeño asado
-Foie du Perigord con gelatina de frambuesa
-Esferificación de oliva campo real
-Baokata de pulled pork, cacahuete y hierbabuena
-Ensalada japo de alga wakame, yuzu y pulpo

POSTRE (3 a elegir)

-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
-Caja Willy Wonka (surtido de chocolates & dulces de temporada)

BEBIDA (Barra libre)

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: 37,50 € / pax
Tiempo duración aprox. 2,30 horas

Madriz Eventos

COCTEL XS (VINO ESPAÑOL)

5 Referencias a elegir entre cualquiera de nuestros menús

BEBIDA (BARRA LIBRE)
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 Verdejo Agua

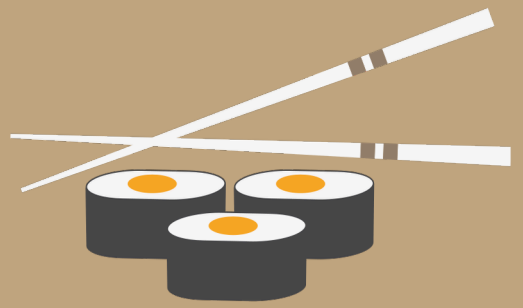
Este menú no se servirá para menos de 75 personas

PRECIO: 18,50€ / pax

Tiempo duración aprox. 1hora

Mesas tematicas adicionales

- CORTADOR + JAMON IBERICO DE BELLOTA…….. 650 € TOTAL
- CORNER JAPONES CON MAKIS, FUTOMAKIS Y NIGUIRIS…. 17,50 € PAX
- BUFFET DE MARISCOS CON BARRA DE ALBARIÑOS…… 18,50€ PAX
- BUFFET DE QUESOS DEL MUNDO……. 8,50 € PAX
- SLA DE CAVAS CON HIELO PILE……. 7,50 € PAX
- RINCÓN DEL VERMUT…… 230,00 € TOTAL
- MESA DE LIMONADAS Y AGUAS DE SABORES…… 170,00€ TOTAL
- RINCÓN DE LA CERVEZA…… 210,00 € TOTAL
- RINCÓN DEL VINO…… 180,00 € TOTAL
- FUENTE DE CHOCOLATE PARA EL POSTRE…… S/ MEDIDAS
- CANDY BAR (mínimo 50 pax)…… 8,00 € PAX



INCLUIDO EN LOS MENÚS

• Servicio de camareros uniformados
• Servicio de personal de cocina
• Mesas de cóctel (1 por cada 20 personas) y de barras con sus manteles , a elegir entre nuestras propuestas
• En el caso de necesitar mesas extra se incrementará el precio 25 € por mesa con mantel y decoración.
• Decoración de mesas
• Desplazamiento hasta 40 km desde nuestras instalaciones de Leganes, dentro de la Comunidad de Madrid , para más km consultar.
• 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.

MADRIZ EVENTOS

Condiciones de contratación

1. RESERVA Y MODALIDADES DE PAGO

Para formalizar la reserva, se requiere el abono del 50% del presupuesto total, el 50% restante deberá abonarse 5 dias antes del evento. Los precios presupuestados no incluyen el 10% de IVA

2.GESTION DE INVITADOS Y SELECCIÓN DE MENÚ

-Número de asistentes: Se deberá confirmar por parte del cliente la cifra final de invitados con un mínimo de 5 días de antelación. Si el número aumenta tras este plazo, se facturará la diferencia correspondiente.
-Elección de postres: Deberán seleccionarse al menos 5 días antes del evento. En caso de no recibir elección, nuestro equipo de cocina realizará una selección.

3. GRUPOS MINIMOS Y GASTOS DE PERSONAL

El servicio del Coctel está sujeto a los siguientes mínimos (niños aparte)
-Minimo estándar: 40 personas (sin coste adicional de personal)
-Grupos reducidos: Para eventos de entre 25 y 39 personas se aplicará un suplemento de 210€ en concepto de costes de personal necesario.
-No se realizaran servicios de Coctel para grupos inferiores a 25 personas.

4. AMPLIACIÓN DE SERVICIO DE BEBIDAS

Si desea extender la duración del servicio, se aplicarán los siguientes suplementos:
+30 minutos antes o después: 6€/persona
+1 hora antes o después: 8€/persona

5. CLÁUSULAS ADICIONALES

-Disponibilidad: Nos reservamos el derecho de realizar ajustes en el menú según la estacionalidad o disponibilidad de la materia prima en el mercado.
-Vigencia: Estos términos y precios son validos exclusivamente para servicios realizados durante el 2.026