

Menús Cóctel

2026



Maria Garcia de Sola

CATERING & EVENTOS



Un menú tipo cóctel se caracteriza por su ambiente informal, dinámico y distendido, donde los invitados pueden moverse y socializar, mientras disfrutan de una variedad de aperitivos y bebidas.

Cóctel nº 1

APERITIVOS

- Crema de calabaza con naranja
- Tabla de embutidos italianos con griesinis
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Burrata de búfala con salmorejo picantón
- Bocatín en pan de cereales de roast beef con mayo de mostaza
- Mini crepe de langostino y canónigo
- Croquetas de jamón ibérico
- Salteado de pollo de corral con verduritas thai
- Hojita de cogollo con dadito de merluza rebozada con salsa tártara
- Mini burger con barbacoa japonesa y rúcula
- Cazuelita de marmitako de chipirón

POSTRES

- Cucurcho de crema de limón y merengue
- Daditos de Brownie

BEBIDA (barra libre)

- Agua
- Cerveza
- Refrescos
- Vino Tinto Montelciego (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

35€/persona +10% IVA

Cóctel nº 2

APERITIVOS

- Bloddy Mary con berberecho
- Tabla de ibéricos con pan soplado
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Blinis con salmón marinado y salsa de eneldo
- Perlita de queso de cabra, membrillo y pistacho
- Tartar de salmón con emulsión de cítricos
- Brocheta de pollo Teriyaki
- Mini pita de cochinita pibil, guacamole y cebolla morada encurtida
- Croquetas de trufa
- Cucuricho de gnocchis fritos con salsa brava
- Langostino envuelto en panko con mayonesa de kimuchi
- Mini quesadilla de costilla barbacoa

POSTRES

- Daditos de carrot cake
- Trufas de chocolate

BEBIDA (barra libre)

- Agua
- Cerveza
- Refrescos
- Vino Tinto Montelciego (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

39€ por persona +10% IVA

Cóctel nº 3

APERITIVOS

- Vasito de vichyssoise morada
- Jamón ibérico con pan soplado
- Sandwichito caliente con lacón, queso mascarpone y trufa
- Tabla de quesos, uvas y sus panes
- Cono con tartar de aguacate y tomate
- Tosta de foie mi cuit con confituras
- Cucharita de steak tartar
- Anchoas 00 en pan de cristal y tomate rayado
- Cucharita de pulpo con parmentier de patata trufada
- Gyozas de verduras
- Croquetas de gambas al ajillo
- Empanadilla de berenjena y carne picantona con caramelo de soja
- Fingers de pollo con kikos y salsa sweet chilli
- Cazuelita de risotto negro con sepia

POSTRES

- Vasitos de tiramisú
- Mini pancakes con Nutella y frambuesita

BEBIDA (barra libre)

- Agua
- Cerveza
- Refrescos
- Vino Tinto Montelciego (Rioja)
- Vino Blanco Goleta Azul (Rueda)

42€ por persona +10% IVA

Información útil

CONDICIONES GENERALES

1. Los precios NO INCLUYEN el I.V.A. del 10%.
2. El pedido mínimo es para 20 personas .
3. En el precio va incluida la prestación del servicio por parte del personal (camareros y cocineros) así como la limpieza del lugar de trabajo.
4. Los menús incluyen el menaje necesario para la degustación de comida y bebida.
5. El mobiliario y la decoración NO ESTÁN INCLUIDOS EN EL PRECIO. Consultar presupuesto de alquiler de mesas, sillas, carritos para candy bar, decoración floral, etc.

CONDICIONES DE PAGO Y CONTRATACIÓN

1. El presupuesto tendrá una validez de 30 días desde la fecha de envío al cliente.
2. En caso de aceptación, se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva de fecha mediante transferencia bancaria a la cuenta bancaria ES38 0081 2700 4600 0210 5618 o efectivo.
3. En caso de cancelación del evento a un mes de la fecha prevista, se devolverá la reserva completa. A menor antelación, no se realizarán devoluciones.
4. El 50% restante se abonará 72h antes del evento.
5. Asimismo, 72h antes del evento, se confirmará el número exacto de comensales. No habrá devoluciones posteriores a esta confirmación.
6. En caso de no disponer de electrodomésticos o espacio habilitado para montar la cocina, el cliente debe notificarlo y hacerse cargo de los costes correspondientes.
7. La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto. El catering no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el posible coste extra de camareros que se puede generar.