ESPACIO CATERING Y EVENTOS

Cócteles de Navidad 2026

Cuatro propuestas gastronómicas para celebraciones de empresa en Madrid y el Corredor del Henares.

Formato	Composición	Precio / persona
APERITIVO	8 + 1	29,00 € + IVA
ESENCIAL	10 + 2	32,50 € + IVA
SELECCIÓN	12 + 2	39,00 € + IVA
CELEBRACIÓN	14 + 3	45,00 € + IVA

> **Mínimo 20 personas.**
> **5 % de descuento reservando antes del 15 de noviembre de 2026.**

Bebidas incluidas en todas las modalidades

Vino tinto, vino blanco, cerveza, refrescos y agua, durante el servicio contratado. Cantidades y operativa a concretar según asistentes y duración.

Las siguientes páginas presentan el menú completo de cada formato. Cada referencia representa una variedad gastronómica; las cantidades efectivas se dimensionarán para el evento.

Cobertura: Madrid capital, Corredor del Henares y Guadalajara capital.

Cóctel Aperitivo

8 + 1 referencias	60 minutos aprox.	**29,00 € + IVA**

Aperitivo navideño para celebraciones breves.

APERITIVOS SALADOS

01. Jamón ibérico con picos
02. Tabla de cinco quesos con panes rústicos
03. Wraps variados de pollo al curry suave y salmón ahumado con queso a las finas hierbas
04. Mini brioche de tortilla española con cebolla caramelizada
05. Croquetas cremosas de jamón ibérico y de boletus con trufa
06. Mini empanadas argentinas variadas
07. Bomba de carrillera con bechamel
08. Mini burger de ternera con cheddar

POSTRES

09. Mini brownie de chocolate con nueces

Bebidas incluidas: vino tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.

Precio por persona, IVA no incluido. Transporte, personal, menaje, montaje, mobiliario y recogida se presupuestan aparte. Adaptaciones dietéticas previa confirmación.

Cóctel Esencial

10 + 2 referencias	75-90 minutos aprox.	**32,50 € + IVA**

Cóctel completo de variedad equilibrada.

APERITIVOS SALADOS

01. Jamón ibérico con picos
02. Tabla de cinco quesos con panes rústicos
03. Wraps variados de pollo al curry suave y salmón ahumado con queso a las finas hierbas
04. Mini brioche de tortilla española con cebolla caramelizada
05. Barquitas de ensaladilla con lomos de sardinas ahumadas
06. Croquetas cremosas de jamón ibérico y de boletus con trufa
07. Mini empanadas argentinas variadas
08. Pan bao relleno de langostinos al curry
09. Bomba de carrillera con bechamel
10. Mini burger de ternera con cheddar

POSTRES

11. Mini brownie de chocolate con nueces
12. Vasito de tarta de queso con frutos rojos

Bebidas incluidas: vino tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.

Precio por persona, IVA no incluido. Transporte, personal, menaje, montaje, mobiliario y recogida se presupuestan aparte. Adaptaciones dietéticas previa confirmación.

Cóctel Selección

12 + 2 referencias	90-120 minutos aprox.	**39,00 € + IVA**

Ampliación con mousse de foie y roast beef.

APERITIVOS SALADOS

01. Jamón ibérico con picos
02. Tabla de cinco quesos con panes rústicos
03. Wraps variados de pollo al curry suave y salmón ahumado con queso a las finas hierbas
04. Mini brioche de tortilla española con cebolla caramelizada
05. Barquitas de ensaladilla con lomos de sardinas ahumadas
06. Croquetas cremosas de jamón ibérico y de boletus con trufa
07. Mini empanadas argentinas variadas
08. Pan bao relleno de langostinos al curry
09. Bomba de carrillera con bechamel
10. Mini burger de ternera con cheddar
11. Mini tartaleta de mousse de foie con manzana caramelizada
12. Brocheta de roast beef con perla de cebolla confitada

POSTRES

13. Mini brownie de chocolate con nueces
14. Vasito de tarta de queso con frutos rojos

Bebidas incluidas: vino tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.

Precio por persona, IVA no incluido. Transporte, personal, menaje, montaje, mobiliario y recogida se presupuestan aparte. Adaptaciones dietéticas previa confirmación.

Cóctel Celebración

14 + 3 referencias	120 minutos aprox.	**45,00 € + IVA**

La propuesta más amplia de la colección.

APERITIVOS SALADOS

01. Jamón ibérico con picos
02. Tabla de cinco quesos con panes rústicos
03. Wraps variados de pollo al curry suave y salmón ahumado con queso a las finas hierbas
04. Mini brioche de tortilla española con cebolla caramelizada
05. Barquitas de ensaladilla con lomos de sardinas ahumadas
06. Croquetas cremosas de jamón ibérico y de boletus con trufa
07. Mini empanadas argentinas variadas
08. Pan bao relleno de langostinos al curry
09. Bomba de carrillera con bechamel
10. Mini burger de ternera con cheddar
11. Mini tartaleta de mousse de foie con manzana caramelizada
12. Brocheta de roast beef con perla de cebolla confitada
13. Taco de pato confitado con puré de manzana
14. Brocheta de solomillo de cerdo ibérico con salsa de mostaza antigua

POSTRES

15. Mini brownie de chocolate con nueces
16. Vasito de tarta de queso con frutos rojos
17. Vasito de crema de turrón de Jijona con crumble de almendra

Bebidas incluidas: vino tinto y blanco, cerveza, refrescos y agua.

Precio por persona, IVA no incluido. Transporte, personal, menaje, montaje, mobiliario y recogida se presupuestan aparte. Adaptaciones dietéticas previa confirmación.

Espacio Catering y Eventos · WhatsApp 630 992 018 · catering@m.espaciocateringyeventos.com
Madrid capital, Corredor del Henares y Guadalajara capital.