



de la **AZ**
a la **Z**
LO PONEMOS EN BANDEJA

CATÁLOGO DE
Cocktails

2026



www.delaa-z.com

Cocktail Amalfi

FRÍO

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
Gorditas Mexicanas
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

CALIENTE

Wanton de Pollo Estilo Thai
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Coca Mediterránea
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

49€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Biarritz

FRÍO

Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
Canapé de Gilda Anchoa y Patata Frita
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

CALIENTE

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña
Mini Arepa Rellena de Pollo Marinado y Verdura
Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
Cortadillo de Dulce de Leche

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zum de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

52€

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Cambridge

FRÍO

Bodegón de Queso con Uvas
Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
Tafin de Tomate Confitado e Ibérico
Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano

CALIENTE

Coca Mediterránea
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostino con Miel de Caña
Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
Mini Arepa Rellena de Pollo Marinado y Verdura

POSTRE

Tartaleta de Limón y Merengue
Brownie de Chocolate Negro con Nueces

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **56€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Elvas

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Mini Wrap de Pollo con Canónigos
 Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
 Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada

CALIENTE

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Wanton de Pollo Estilo Thai
 Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Brownie de Chocolate con Nueces
 Cortadillo de Dulce de Leche
 Mini Pavlova con Frutos Rojos

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **60€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Florencia

FRÍO

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa
 Gofre con Mújol y Cremoso de Queso
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile

CALIENTE

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Muffins con Pringá
 Arroz Cremoso de Hongos
 Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRE

Alfajores
 Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos
 Tatin de Manzana

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **64€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Oslo

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tartar de Atún sobre Lima
Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita
Rollito de Cecina con Foie y PX
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

CALIENTE

Coca Mediterránea
Brioche de Gamba Crujiente con Salsa Kimchi
Gofre Kentucky
Arroz Cremoso de Hongos
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croqueta Casera de Jamón
Twister de Langostinos con Miel de Caña

POSTRE

Cortadillo de Dulce de Leche
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows
Empanadilla de Chocolate

BEBIDAS

Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Zumo de Naranja, Piña y Tomate
Vino Blanco
Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **64€**

(*) Mínimo 35 personas
Menos de 35, consultar precio



Cocktail Mikonos

FRÍO

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
 Rollito de Cecina con Foie y PX
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa
 Tartar de Atún sobre Lima
 Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie y Trufa

CALIENTE

Croqueta Casera de Jamón
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Mini Arepa de Reina Pepiada con Salsa Guasacaca
 Twister de Langostinos con Miel de Caña
 Gofre Kentucky
 Canelón de Pato
 Mini Cachopo con Pimiento Confitado

POSTRE

Brownie de Chocolate Negro con Nueces
 Mini Pavlova con Frutos Rojos
 Tartaleta de Limón y Merengue

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

PRECIO POR PERSONA

67€

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail **Salzburgo**

FRÍO

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
 Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada

CALIENTE

Croqueta Casera de Jamón
 Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Mini Taco de Cochinita Pibil
 Ravioli Cremoso de Calabacín
 Canelón de Pato
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Arroz Cremoso de Hongos

POSTRE

Tatin de Manzana
 Mini Pavlova con Frutos Rojos
 Mini Coulant de Chocolate con Crema de Cacahuete

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA

68€

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Praga

FRÍOS

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
 Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
 Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Rollito de Cecina con Foie y PX
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

CALIENTES

Wanton de Pollo al Estilo Thai
 Arroz Cremoso de Hongos
 Gamba Roja Crunchy & Spicy
 Pan Bao con Costilla a BT, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
 Muffins con Pringá
 Croqueta Casera de Jamón
 Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

POSTRES

Empanadilla de Chocolate
 Cortadillo de Dulce de Leche
 Bocado de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **71€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cocktail Zahara

FRÍOS

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
 Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa
 Tartar de Fuet sobre Crujiente de Chile
 Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita
 Guacamole de Salmón sobre Crujiente de Plátano
 Bocadito de Foie Especiado con Azúcar Tostada
 Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

CALIENTES

Arroz Cremoso de Hongos
 Canelón de Pato
 Pan de Yuca con Roast Beef
 Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada
 Mini Taco de Cochinita Pibil
 Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado
 Ravioli Cremoso de Calabacín
 Twister de Langostinos con Miel de Caña
 Croqueta Casera de Jamón

POSTRES

Tatin de Manzana
 Brownie de Chocolate Negro con Nueces
 Tartaleta de Limón y Merengue

BEBIDAS

Refrescos
 Cerveza con y sin alcohol
 Zumo de Naranja, Piña y Tomate
 Vino Blanco
 Vino Tinto de Rioja

..... PRECIO POR PERSONA **78€**

(*) Mínimo 35 personas
 Menos de 35, consultar precio



Cazuelita

Se puede reforzar el Cocktail con una CAZUELITA.

A elegir entre:

- Solomillo Strogonoff con Arroz Blanco
- Timbal de Rabo de Toro con Patata Paja
- Pollo Estilo Thai con Verduritas Salteadas
- Chipirones Encebollados
- Merluza con Tallarines de Calabacín Encurtido
- Merluza Gratinada con Mayonesa de Soja
- Salmón con Vinagreta de Aguacate y Cuscús
- Langostinos al Curry con Arroz Basmati
- Pisto con Huevos
- Arroz Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa
- Canelón de Pato

PRECIO POR CAZUELITA

12€



de la **A**
a la **Z**
LO PONEMOS EN BANDEJA



Nota para Cocktail

Estos precios incluyen:

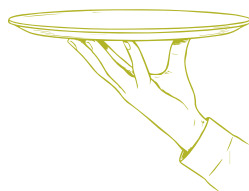
- Servicio de tres horas de camareros/doncellas a partir de la hora acordada con el cliente.
- Personal de cocina y office.
- Menaje necesario para el Cocktail (copas, vasos, fuentes, servilletas, hielera, bandeja de camarero, etc.) en Madrid Centro (interior M-30). Fuera de Madrid, consultar precios.
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las tres horas de servicio.
- Transporte, montaje, recogida y limpieza.

Para grupos inferiores a 35 personas no está incluido el servicio de camareros. Para grupos inferiores a 25 personas no está incluido el personal (camareros y personal de cocina) ni el menaje. Para grupos de 15 personas o menos, consultar precios.



Extras

- Hora Extra de Camarero/Doncella: 25€
 - Combinados durante las tres horas de cocktail: 6€ por persona
 - Barra Libre:
Precio por persona con servicio de camareros incluido.
4 h: 30,50€
3 h: 27€
2 h: 20€
1 h: 12€
 - Café: 3€/persona
 - Decoración floral básica:
31€/cada centro
 - Mobiliario:
 - Mesas de 1,50 cm con diez sillas (a elegir entre diferentes modelos), mantelería (ver muestrario), montaje y ceniceros: 95€/ud.
 - Mesas de 0,80 cm con 6 sillas (a elegir entre diferentes modelos), mantelería (ver muestrario), montaje y ceniceros: 75€/ud.
 - Mesa alta de Cocktail con mantelería (ver muestrario): 62€/ud. Taburetes altos 16€/ud.
- (El coste del transporte del mobiliario se añadirá según mobiliario elegido y dirección de entrega)



Bodegón de Queso

Buffet de quesos (mínimo 10 variedades: manchego, brie, cabrales, gorgonzola, torta del casar, cabra, etc.) con surtido de minipanes (payés, ajonjolí, chapata, linaza, multicereales, tostadas, colines, etc.) acompañado de uvas, nueces, confitura de cebolla, confitura de tomate, dulce de membrillo, etc. Presentación exclusiva consistente en decoración floral con frutas, cestos, velones, mesa, mantelería, etc.

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

16,50€

Córner de Gildas y Patatas

Gildas de Anchoa, Boquerón y Queso Manchego con Patatas Fritas servidas en conos.

Presentación mesa con mantel, alturas, decoración floral, etc.

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

12€

Suplemento: Carrito de Madera 120€



Bodegón de Ensaladas

Variedad de fuentes de ensaladas decoradas con surtido de panes, centro floral con frutas, mesa, mantelería y menaje necesario.

Ensalada Verde de Queso de Cabra y Champiñón Encurtido
 Ensalada de Pasta con Salmón, Langostinos y Aguacate
 Ensalada de Brotes Tiernos y Frutos Secos
 Ensalada Templada "De la A a la Z" (Gulas y Gambas)

PRECIO POR PERSONA
 (Mínimo 35 personas)

17,50€

Incluye mesa, mantelería estándar, platos, cubiertos, etc.

Mesa Japonesa con Chef

Con la presencia de un chef profesional con más de 15 años en la preparación de comida japonesa, elaborará un surtido de sushi japonés (makis, niguiris, futomaki y sashimi) con complemento de wasabi y soja. Incluye mesa, mantelería modelo estándar, fuentes de cristal con decoración de hoja de roble, palillos orientales, etc.

Precio: consultar. Varía en función del número de asistentes y horas de servicio.



Cocina Tradicional en Miniatura

Buffet de platos tradicionales, servidos en vajilla mini de porcelana blanca. Estará atendido por un camarero, la comida se mantendrá caliente en "chafing dishes". Se irán sirviendo los platos según lo demanden los invitados.

Variedades para elegir (mínimo dos):

- Pisto Manchego con Huevos de Codorniz Fritos
- Merluza con Tallarines de Calabacín Encurtido
- Salmón con Vinagreta de Aguacate
- Chipirones Encebollados
- Langostinos al Curry
- Solomillo Strogonoff
- Timbal de Rabo de Toro
- Pollo estilo Thai
- Arroz Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie con Cremoso de Hongos
- Canelón de Pato

PRECIO POR PERSONA
(dos variedades)

21€

8,50€ variedad adicional

de la **A**
a la **Z**
LO PONEMOS EN BANDEJA



Buffet de Postres

Mesa-buffet con un surtido de postres (a elegir siete variedades):

- Pavlova con Frutos Rojos
- Tarta de Limón con Merengue
- Tarta de Dulce de Leche
- Tarta Fina de Manzana
- Tarta Tatin de Manzana
- Tarta Carrot Cake
- Suspiro de Chocolate
- Tarta Linzer
- Tarta Cremosa de Queso
- Mousse de Chocolate
- Postre de Café
- Brownie de Chocolate Negro
- Brownie de Chocolate y Queso
- Brownie de Chocolate Blanco con Arándanos
- Surtido de Quesos con Membrillo, Uvas y Nueces
- Fruta de Temporada en Brocheta con Fondue de Chocolate

PRECIO POR PERSONA
(Mínimo 35 personas)

19,50€



Candy Bar

Preciosa mesa de chuches y chocolates.

Precio: varía en función del número de invitados. Solicitar información.



Confirmación de asistentes:

El cliente deberá confirmar el número definitivo de asistentes 48 horas antes del evento. Si fuera superior, se facturará por el número final de asistentes. En el supuesto de que fuera inferior, se facturará por el número de confirmados. El número final de asistentes al evento será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

Condiciones de pago:

El 50% a la aceptación del presupuesto y el 50% restante al día siguiente laborable de la fecha del evento.

ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA

