

COCKTAILS

2 0 2 5





COCKTAIL AGUCATE

Frío

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces

Tosta de Foie con azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Caliente

Wanton de Pollo Estilo Thai

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra

Croqueta Cremosa 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 y Vino Tinto de Rioja

TOTAL POR PERSONA

48€

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

COCKTAIL CAQUI

Frío

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Hojaldre Invertido de Escalivada y Cremoso de Trufa
Tosta de Foie con Azúcar Tostada
Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Mini Arepa rellena de Pollo marinado y Verdura
Croqueta Cremosa de Jamón
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Twister de Langostinos con Miel de Caña

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche
Blinis con Crema de Lotus

Bebidas

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

**TOTAL POR
PERSONA**

51€

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



COCKTAIL GROSELLA

Frío

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Pañuelo Relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Bodegón de Queso con Uvas

Caliente

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Mini Arepa rellena de Pollo marinado y Verdura

Twister de Langostino con Miel de Caña

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

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 y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

55€

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

COCKTAIL FRUTA DE LA PASIÓN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo con Canónigos

Caliente

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Wanton de Pollo Estilo Thai

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Postre

Brownie de Chocolate con Nueces

Tartaleta de Dulce de Leche

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

59€

(*) Mínimo 40 personas



COCKTAIL GUAYABA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Gofre con Mújol y Cremoso de Queso

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Tosta de Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Muffins con Pringá

Arroz con Cremoso de Hongos

Postre

Abanico Baklavá con Pistacho

Mini Tarta Pavlova con Frutos Rojos

Tatin de Manzana

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

63€

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

COCKTAIL KUMQUAT

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Rollito de Cecina con Foie y PX

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Tartare de Atún sobre Lima

Canapé de Gilda, Anchoas y Patata Frita

Caliente

Mini Panini de Jamón y Aceituna Negra

Gofre Kentucky

Arroz con Cremoso de Hongos

Ox Tail Roll

Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce

Croqueta Cremosa de Jamón

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Postre

Tartaleta 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 y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

63€

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



COCKTAIL MANGO

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez

Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Rollito de Cecina con Foie y PX

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa

Tartare de Atún sobre Lima

Hojaldre Invertido de Cremoso de Foie, Trufa y Anchoa

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin

Ox Tail Roll

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Gofre Kentuchy

Raviolis de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

Mini Cachopo con Pimiento Confitado

Postre

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Blinis con Crema de Lotus

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

66€

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

COCKTAIL PAPAYA



Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)

Tatin de Tomate Confitado e Ibérico

Hojaldre Invertido de Escalivada con Cremoso de Trufa

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Croqueta Cremosa de Jamón

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Raviolis de Foie y Salsa de Trufa

Arroz Cremoso con Hongos

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Pan de Yuca con Roast Beef

Postre

Tatin de Manzana

Mini Pavlova con Frutos Rojos

Brownie de Chocolate Negro con Nueces

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,

Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja

TOTAL POR PERSONA

67€

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





COCKTAIL RAMBUTÁN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada a la Soja
Tatin de Tomate Confitado e Ibérico
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Rollito de Cecina con Foie y PX
Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara
Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Caliente

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

Postre

Blinis con Crema de Lotus
Tartaleta de Dulce de Leche
Bocadito de Hojaldre con Maracuyá y Marshmallows

Bebidas

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

**TOTAL POR
PERSONA**

70€

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

COCKTAIL ZARZAMORA



Frío

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

Taco de Patata con Tartare de Fuet

Canapé de Gilda, Anchoa y Patata Frita

Pañuelo relleno de Salmón, Cebolla Crunchy y Salsa Tártara

Tosta de Foie con Azúcar Tostada

Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Caliente

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa

Pan de Yuca con Roast Beef

Hamburguesa Wellington con Cebolla Caramelizada

Mini Taco de Cochinita Pibil

Pechuguita Villaroy

Donuts de Gouda y Mermelada de Pimiento Confitado

Arroz con Cremoso de Hongos

Twister de Langostinos con Miel de Caña

Croqueta Cremosa de Jamón

Postre

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 y Vino Tinto de Rioja

**TOTAL POR
PERSONA**

77 €

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



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 Cous cous
- Tartare de Salmón y Aguacate
- Langostinos al Curry con Arroz Basmati
- Huevos Rotos con Jamón Ibérico
- Huevos Rotos con Gulas y Gambas
- Pisto con Huevos
- Arroz con Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

**TOTAL POR
PERSONA**

9€/ud

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

NOTA PARA COCKTAIL

Estos precios incluyen:

- Servicio de tres horas de camareros/doncella 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.)
- Barra libre de las bebidas indicadas durante las tres horas de servicio.
- Este precio incluye entrega y recogida de menaje dentro de Madrid (dentro de la M30), si es fuera consultar precio de transporte.

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: 5€ por persona
- Barra Libre:

Precios por persona con servicio de camareros incluido.

4 hrs: 30,50€

3 hrs: 27€

2 hrs: 20€

1 hr: 12€

- Café: 3€/persona
- Decoración floral básica: 30,50€/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.

ENTREGA Y RECOGIDA DE MOBILIARIO COSULTAR PRECIO

BODEGÓN DE QUESO

Buffet de quesos (mínimo 10 variedades: manchego, brie, cabrales, gorgonzola, torta del casar, cabra, etc....) con surtido de mini panes (payes, 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...

**TOTAL POR
PERSONA**

16€

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

BODEGÓN DE ENSALADAS

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

Ensalada Verde con Jamón de Pato y Foie

Ensalada de Pasta con Salmón, Langostinos y Aguacate

Ensalada Templada de Judías Frescas con Queso, Bacon y Huevecitos de Codorniz, etc.

Ensalada Templada "De la A a la Z" (Gulas y Gambas)

**TOTAL POR
PERSONA**

17€

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

(**) Incluye mesa, mantelería, menaje.

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 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 "chaffing dishes". Se irán sirviendo los platos según lo demanden los invitados.

Variedades a 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 Stroganoff

Timbal de Rabo de Toro

Pollo estilo Thai

Arroz Cremoso con Hongos

Ravioli de Foie con Cremoso de Hongos

TOTAL POR PERSONA 20€/dos variedades

(*) 8€ variedad adicional

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

BUFFET DE POSTRES

Mesa-buffet con un surtido de postres, por ejemplo:

Pavlova con Frutos Rojos

Abanico Baklavá con Pistacho

Tarta de Limón con Merengue

Tarta de Dulce de Leche

Brownie de Chocolate Negro

Surtido de Quesos con Membrillo, Uvas y Nueces

Fruta de Temporada en Brocheta con Fondue de Chocolate

TOTAL POR PERSONA

19€

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

CANDY BAR

Preciosa mesa de chuches y chocolates.

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

Confirmación de asistentes: El número definitivo de asistentes al evento se confirmará por el cliente 48 horas antes del evento, facturándose por el número final de asistentes al evento siempre y cuando este número sea igual o superior al confirmado. En el supuesto de que el número de asistentes al evento fuera inferior al número de confirmados, se facturará por el número de confirmados.

A los efectos de determinar el número de asistentes al evento, éste será el resultante del recuento efectuado por el maître o persona responsable del catering en el momento de iniciarse el servicio.

EL 50% A LA ACEPTACIÓN DEL PRESUPUESTO Y EL 50% RESTANTE AL DÍA SIGUIENTE LABORABLE DE LA FECHA DEL EVENTO.

TODOS ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA



916 395 122



info@delaa-z.com

www.delaa-z.com

De la A a la Z, Gestión Integral de Servicios S.L.

C/ Coslada, 1 bis – Pol. Industrial Ventorro del Cano
28925 Alcorcón (Madrid)