

2026 Menús Cócteles



MENÚ CÓCTEL

1

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Cono de cabrales con pera y frutos secos
Tostita de calabacín tomate seco y parmesano
Crujiente de steak tartar
Cremoso de salmón
Rollito de roast beef

APERITIVOS CALIENTES

Sando en brioche de carrillera con trufa
Txistorra de Arbizu con esencias dulces y anisados
Mini churro con sobrasada y miel
Almitas de Soria
Crujiente de cochinita pibil
Hamburguesita de pulled pork
Vichysoisse de jengibre y coco o crema de calabaza (según temporada)

POSTRES

Daditos de brownie
Tartaleta de limón

BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Cune selección de Finca crianza
Vino blanco Godello Aljibes

MENÚ CÓCTEL

2

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Crujiente de steak tartar
Hojaldre de sardina ahumada con romescu
Hummus con berenjena y queso feta
Taco de pollo con aguacate y crema agria
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Gilda de anchoa

APERITIVOS CALIENTES

Bikini de costilla al oporto
Brandada de bacalao con piparras
Hamburguesita de brisket de ternera
Mini bao de pato con manzana y salsa hoisin
Wonton de pollo en pepitoria
Almitas de Soria
Pulpo a feira

Gazpacho de mango o consomé (según temporada)

CAZUELITA

ELEGIR 1 – Consultar más opciones

Arroz cremoso de setas y foie
Crema de setas y foie con boletus confitados
Guacamole con torreznos
Salmorejo de frutos rojos con perdiz escabechada
Vichyssoise con tartar de vieira

POSTRES

Cheesecake invertido con maracuyá
Tartaleta de limón

BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Rioja Cune selección de Finca crianza
Vino blanco Godello Aljibes

MENÚ CÓCTEL

3

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico con picos de Jerez
Brocheta de salmón marinado con salsa de eneldo
Tartar de atún con aguacate y masago
Roca de foie con frambuesa
Ceviche de langostinos
Anchoa con tomate y crema de mantequilla
Macaron de perdiz

APERITIVOS CALIENTES

Tostón de ropavieja
Burger de donut
Brandada de bacalao con piparras
Gyoza de morcilla con dátil
Saam de korean fried chicken
Trompeta de gambón y albahaca
Dados de merluza de pincho con mahonesa de lima
Gazpacho de frutos rojos o crema de setas y foie (según temporada)

CAZUELITA

ELEGIR 1 – Consultar más opciones

Carrillera de ternera con puré de patata trufada
Arroz senyoret
Revolconas con torreznos
Escalivada con sardina ahumada
Salmorejo con salpicón de pulpo y langostinos

POSTRES

Cheesecake invertido con maracuyá
Chocolate en texturas
Tartaleta de turrón

BEBIDA

Agua mineral, refrescos, zumos y cerveza con y sin alcohol
Vino tinto Ribera del Duero Viña Mayor crianza
Vino blanco Verdejo Marqués de Riscal

Posibilidad de añadir nuestros **puestos temáticos...**
(consultar precios)





PUESTOS TEMÁTICOS

Jamón 100% ibérico de bellota con servicio de cortador

Quesos con Denominación de Origen

Brochetas a la parrilla (chuletón o langostinos)

Foie fresco a la plancha

Arroces

Mini burgers

Pulpo

Tartares

Pescadito frito

Cantábrico

Mexicano

Tortillas de patata

Sushi

Pucheros

Patatas revolconas con torreznos

Pokes

Baos

Vermú

Tapas

Ostras

Venezolano

Encurtidos

Peruano

Italiano

Consultar más opciones



CONDICIONES

MENÚ CÓCTEL 1	MENÚ CÓCTEL 2	MENÚ CÓCTEL 3
PRECIO (CONSULTAR) Un hora y media	PRECIO (CONSULTAR) Dos horas	PRECIO (CONSULTAR) Dos horas
EXTRAS (consultar precios y más opciones) Cazuelita. Media hora de bebida de bienvenida. Puesto temático de comida. Servicio de coctelería.		
Servicio para un mínimo de 40 personas. En el caso de ser menos de 70 personas, el servicio de camarero/cocinero se cobrará aparte.		
INCLUYE Mesas altas con mantelería. Todo el menaje de loza y cristalería necesarios. Servicio de camarero/cocinero. Portes (hasta una distancia de 40kms de Alcobendas). Asesoría personalizada. NO INCLUYE Montaje y recogida en un día diferente del evento. Decoración floral. 10% IVA.		
MENÚ INFANTIL Hamburguesitas, mini perritos, mini pizzas, daditos de pollo y brownie. (consultar precio)		

PRESUPUESTO N°:

Cliente/contacto:

Email y teléfono:

Lugar del evento:

Día y hora:

Número de personas:

Características:

Precio por persona:

Precio extras:

Total presupuesto:

RESERVA y FORMA DE PAGO

Reserva por importe del 10% del total del presupuesto (mínimo 1.000€).

Resto 7 días antes del evento con la confirmación del número final de personas.

En caso de anulación por causas ajenas a Alacena Catering no se reintegrarán las cantidades entregadas a cuenta.

Los menús infantiles no computan en la suma para el mínimo de comensales.

Presupuesto válido durante 15 días y salvo error tipográfico.





eventos@alacenacatering.com
91 663 93 97 / 683 350 198

