

De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com

COCKTAILS 2024

COCKTAIL ARBEQUINA

Frío

Bodegón de Queso con Uvas y Nueces
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos

Caliente

Wanton de Pollo Estilo Thai
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Bocadito de Morcilla con Manzana
Croquetas Caseras

Postre

Tartaleta de Crema de Limón con Menta y Cardamomo
Brownie de Chocolate Negro

Bebidas

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

Precio por persona: 48€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)



COCKTAIL BLANQUILLA DE SELERIL

Frío

Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Rollito de Salami con Queso Crema y Pepinillo
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Bocadito de Morcilla con Manzana
Croquetas Caseras
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Brocheta de Langostino con Sésamo y Salsa de Chutney de Mango

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche
Blinis con Nutella

Bebidas

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

Precio por persona: 51€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)



COCKTAIL FORASTERA DE TORTOSA

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Canapé de Gilda y Anchoas
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado

Caliente

Pan de Tinta con Calamares Romana y Mayonesa de Naranja
Gofre Kentucky
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croquetas Caseras
Wanton de Pollo Estilo Thai
Bolitas de Mozzarella y Hojaldre

Postre

Brownie de Chocolate con Nueces
Mini Tacos de Bizcocho con Mascarpone y Fresas
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

Precio por persona: 59€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)



COCKTAIL HOJIBLANCA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Canapé de Gilda y Anchoa
Sushi de Langostino Frito
Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Mostazas

Caliente

Croqueta de Jamón
Arroz con Cremoso de Hongos
Pan de Tinta con Calamares Romana y Mayonesa de Naranja
Solomillo Ibérico con Confitura de Cebolla y Queso Manchego
Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura, Cebolla Encurtida y Salsa
Hoisin
Tempura de Verduras

Postre

Brocheta de Fruta de Temporada con Fondue de Chocolate
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

Precio por persona: 63€

(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)





COCKTAIL MANZANILLA DE JAEN

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Bodegón de Queso con Uvas
Tatin de Foie y Manzana
Mini Wrap de Bonito y Tomate Confitado
Tartare de Atún sobre Lima
Canapé de Gilda y Anchoas

Caliente

Bolitas de Mozzarella y Hojaldre
Gofre Kentucky
Arroz con Cremoso de Hongos
Mini Mollete de Rabo de Toro
Rollito Vietnamita con Salsa Agridulce
Croquetas Caseras
Gamba Roja Crunchy & Spicy

Postre

Tartaleta de Dulce de Leche
Brocheta de Fruta de Temporada con Fondue de Chocolate
Empanadilla de Chocolate

Bebidas

Refrescos, Cerveza con y sin alcohol, zumo de Naranja, Piña y Tomate,
Vino Blanco y Vino Tinto de Rioja
Precio por persona: 63€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

COCKTAIL PICUAL

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tosta de Foie con Confitura de Higos
Mini Wrap de Pollo con Canónigos y Mayonesa
Tartare de Atún sobre Lima
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz
Canapé de Gilda y Anchoas
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces

Caliente

Croqueta Casera
Bocadito de Morcilla con Manzana
Mini Mollete de Rabo de Toro
Brocheta de Langostino con Sésamo y Chutney de Mango
Gofre Kentuchy
Raviolis de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa
Cachopo con Pimiento Confitado

Postre

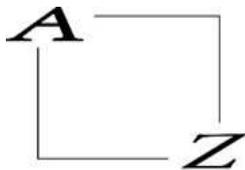
Tatin de Manzana
Mini Pavlova con Frutos Rojos
Blinis de Nutella

Bebidas

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

Precio por persona: 66€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)





De la **A** a la **Z**
CATERING Y EVENTOS
Tel: 916 395 122
www.delaa-z.com



COCKTAIL TEMPRANA DE MONTÁN

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
Sushi de Langostino Frito
Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo
Canapé de Gilda y Anchoas
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Tosta de Foie con Confitura de Higos
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Pan de Tinta con Calamares Romana y Mayonesa de Naranja
Croqueta Casera
Bolitas de Mozzarella y Hojaldre
Mini Taco de Cochinita Pibil
Pechuguita Villaroy
Raviolis de Foie y Salsa de Trufa
Arroz Cremoso con Hongos
Gamba "Crunchy & Spicy"

Postre

Tartaleta de Limón y Merengue
Mini Tacos de Bizcocho con Mascarpone y Fresas
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

Precio por persona: 67€

(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

De la A a la Z, Gestión Integral de Servicios S.L.
Calle Coslada, 1 bis – Pol. Ind. Ventorro del Cano – 28925 Alcorcón (Madrid)
Telf.: 916 395 122 www.delaa-z.com info@delaa-z.com

COCKTAIL VERDIAL DE CÁDIZ

Frío

Jamón Ibérico de Bellota con Picos de Jerez
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada a la Soja
Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Bodegón de Quesos con Uvas y Nueces
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Canapé de Gilda y Anchoas
Guacamole con Mejillón en Escabeche sobre Crujiente de Maíz

Caliente

Wonton de Pollo al Estilo Thai
Arroz con Cremoso de Hongos
Tempura de Verduras
Gamba Roja Crunchy & Spicy
Pan Bao con Costilla a Baja Temp., Cebolla Encurtida y Salsa Hoisin
Croquetas Caseras
Mini Cachopo con Pimiento Glaseado

Postre

Blinis de Nutella
Tartaleta de Dulce de Leche
Tatin de Manzana

Bebidas

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

Precio por persona: 70€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

COCKTAIL ZORZARIEGA

Frío

Tabla De la A a la Z (jamón y lomo ibérico, queso brie, curado oveja, picos, etc.)
Brocheta de Atún Marinado con Pepino y Sésamo
Canapé de Gilda y Anchoas
Salmón Ahumado en Brocheta con Salsa de Miel y Mostaza
Tosta de Foie con Confitura de Higo
Mini Wrap de Pollo a la Soja con Canónigos
Tartare de Aguacate y Tomate con Yema Curada en Soja

Caliente

Ravioli de Foie con Salsa de Trufa
Pan Bao con Costilla a Baja Temperatura y Salsa Hoisin
Vieira Frita y Mayonesa de Whisky
Burger con Queso de Cabra, Tomate Confitado y Salsa Sweet Chilly
Mini Taco de Cochinita Pibil
Pechuguita Villaroy
Arroz con Cremoso de Hongos
Tempura de Verduras
Croquetas Caseras

Postre

Tatin de Manzana
Brownie de Chocolate con Nueces
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

Precio por persona: 77€
(Mínimo 30 personas – Menos de 30 consultar precio)

Si puede reforzar el Cocktail con una **CAZUELITA**. A elegir entre:

- Solomillo Strogonoff con Arroz Blanco
- Timbal de Rabo de Toro
- Chipirones a la Americana
- Merluza con Tallarines de Trigueros
- Tartare de Salmón y Aguacate
- Bacalao Dorao
- Langostinos al Curry
- Huevos Rotos con Jamón Ibérico
- Huevos Rotos con Gulas
- Pisto con Huevos
- Albóndigas con Foie en Salsa de Brandy
- Arroz con Cremoso de Hongos
- Ravioli de Foie Mi-Cuit con Salsa de Trufa

Precio por cazuelita: 8,50€/ud.

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.
- Transporte, montaje, recogida y limpieza.

Para grupos inferiores a 30 personas no está incluido el servicio de camareros.

Para grupos inferiores a 20 personas no está incluido el personal (camareros y personal de cocina) ni el menaje.

Para grupos de 10 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: 29€
3 hrs: 25 €
2 hrs: 19 €
1 hr: 11,5€
- Café: 3€/persona
- Decoración floral básica: 29€/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.

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...

Precio por persona: 15 €/persona (mínimo 30 personas)

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, Bacón y Huevecitos de Codorniz, etc.

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

Precio por persona: 16 €/persona

Incluye mesa, mantelería estándar, platos, cubiertos, etc. (mínimo 30 personas.)

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

Variedades a elegir (mínimo dos):

Pisto Manchego con Huevos de Codorniz Fritos

Bacalao Dorao

Chipirones en su tinta con Arroz Blanco

Solomillo Strogonoff

Langostinos al Curry

Pollo al Curry

Arroz Cremoso con Hongos

Arroz con Hortalizas y Soja

Ravioli de Foie con Cremoso de Hongos

Precios por persona: 16€ dos variedades – 7€ variedad adicional.

Mínimo 30 personas

BUFFET DE POSTRES

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

Tatin de Manzana con Crema Inglesa
Tribanda de Mango, Kiwi y Yogurt
Tarta de Limón con Merengue
Tarta de Dulce de Leche o Canutillos 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
Precio por persona: 18€
Mínimo 30 personas

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.

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

Enero 2024

TODOS ESTOS PRECIOS NO INCLUYEN IVA