
CATERING

El catering perfecto para tus eventos de empresa



OCIO & GOURMET

Qué te ofrecemos

UN MIX DE MENÚS PARA TODAS LAS OCASIONES

Cada evento tiene necesidades diferentes, en M&L by GB te ayudamos a cubrirlas

Para poder ofrecer variedad, calidad y un servicio excelente de catering, hemos realizado una selección de proveedores que, con el espíritu M&L by GB, se adapten a las necesidades particulares de cada empresa y evento, trabajando conjuntamente en la satisfacción del cliente.

platos tradicionales a la par que modernos, cocina de mercado con productos frescos y de temporada, a un precio excepcional, teniendo en cuenta la presentación y mimo que lleva cada plato.

Si vuestro evento es más informal, tenemos propuestas muy de moda, como los track food. Podemos ofreceros un puesto de perritos, una barra de mojitos o un Candy Bar, tanto en versión buffet como con servicio de camarero.

No dudéis en contarnos vuestras ideas, juntos formamos un equipo para que todos podamos disfrutar de un trabajo bien hecho y un cliente satisfecho.



Desayunos

COFFE BREAK PARA TODAS LAS OCASIONES

Corazón contento

Servicio de café / descafeinado

Leche

Infusiones

Cola Cao

Mini croissant Paris

Mini croissant de chocolate

Mini magdalena

¡Rico, rico!

Servicio de café / descafeinado

Leche

Infusiones

Cola Cao

Surtido de mini sándwiches:

çTuna melt y crunchy beacon

Surtido de mini envoltinis dulces:

Frambuesa, crema y chocolate

Que bello es vivir

Servicio de café / descafeinado

Leche e Infusiones

Zumo de naranja natural recién exprimido

Cola Cao

Pastitas de té

Mini muffins de vainilla rellenas de frambuesa

Mini muffins de chocolate rellenas de chocolate blanco

Flautín de jamón ibérico con tomate y rúcula



DISPONEMOS DE PRODUCTOS SIN GLUTEN
Y PODEMOS ADAPTARNOS A TU DIETA VEGGIE
|



OCIO & GOURMET

Cócteles

UN CÓCTEL PARA CADA TIPO DE EVENTO

Refrigerio

Paleta ibérica de bellota y picos

Empanada de atún

Queso curado de oveja

Cerealito de sobrasada y queso brie

Tortilla española con cebolla caramelizada

Degustación de croquetas de Jamón ibérico, Mar y Tierra
(gambas y setas) y Bacalao

Para comerte

Chupito de gazpacho tzatziki y

ensaladita capresse

Mini burger, cebolla caramelizada y queso cheddar Boca-
dito de mojama con tomate aliñado y almendra

Mini quiches variadas de jamón y queso, espinacas y pollo

Cucharita de hummus con chistorra

Bolita de melón y jamón ibérico

Brocheta de carpaccio de calabacín, queso feta y cherry

Toque dulce: dulce de queso con miel de caña y nueces

Enjoy it Premium

Chupito de salmorejo con jamón ibérico

Cucharita de guacamole con salmón

Vasito de hummus con verduras al crudité

Brochetita de pulpo a la gallega

Cucharita de queso de oveja, miel de caña y nueces

Endivia con crema de queso roquefort

Mejillón al vapor en vinagreta

Surtido de mini volovanes:

- Tapenade y anchoa

- Taramasalata y huevas

- Crema de morcilla y piquillo

Toque dulce: Tiramisú y Brocheta de frutas de temporada



DISPONEMOS DE PRODUCTOS SIN GLUTEN Y PODEMOS
ADAPTARNOS A TU DIETA VEGGIE



OCIO & GOURMET

ESPACIOS

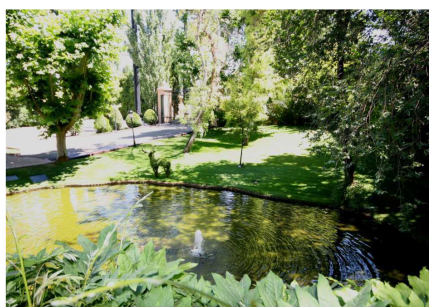
FINCA LA ALQUERÍA

Finca la Alquería, está situada a 10 kilómetros del Palacio Real de Madrid, sobre una extensión de 3 hectáreas, donde destacan la frondosidad de su arboleda, el encanto de sus jardines, el arroyo y los grandes pabellones y salones para banquetes donde celebrar cualquier tipo de evento.

Creada en 1890 como finca de recreo, en la actualidad Finca la Alquería dispone de pabellones y áreas rehabilitadas donde organizar la celebración de distintos actos sociales y empresariales, desde un pequeño evento familiar, a un banquete de boda, o una convención de hasta 1.500 invitados en un único espacio.

El grupo de Finca la Alquería lleva más de 70 años ofreciendo sus servicios en la alta restauración Madrileña.

Pabellón Ciprés de 525 m2 + zona exterior de Jardín con capacidad para 800 pax en cocktail:



QUINTA LA MUÑOZA

A tan sólo unos minutos de Madrid, situada en la entrada de los Montes de El Pardo, la Quinta de La Muñozza es una fabulosa casa de estilo neoclásico rodeada de bonitos jardines. Adicionalmente, cuenta con una espléndida carpa de 600m2 perfectamente integrada que la conforman como una de las mejores alternativas para celebrar bodas o cualquier eventos de empresa.

La Quinta de La Muñozza así como el catering y los talleres de imprenta y flores, pertenecen a la Fundación Carmen Pardo Valcarce. Desde el año 1948 la fundación realiza una labor incansable de formación, apoyo y posterior integración de personas con discapacidad intelectual en el mundo laboral y en la sociedad.



MÓNICO

Es uno de los grupos de restauración más consolidado de Madrid. Dispone de fincas privadas en las que poder celebrar eventos corporativos, bodas, una comida familiar o cualquier otra celebración especial. La cocina de Mónico, con más de 75 años de experiencia, ha sabido adaptarse a las nuevas tendencias conservando su esencia, que es la máxima calidad de la materia prima que empleamos en nuestros platos. Ofrecemos todo lo que necesitas para hacer que tu evento sea inolvidable: Una cuidada puesta en escena, una cocina de calidad y un impecable servicio.

EL CORTIJO DE MÓNICO

No es fácil encontrar una casa de campo de estilo andaluz con tanto encanto como el Cortijo de Mónico. El trabajo para acondicionar esta finca, dedicada antiguamente a la cría y la doma de los mejores caballos, ha sido realizado con un mimo exquisito para seguir manteniendo todo la magia de sus orígenes y proporcionar al mismo tiempo la mayor comodidad y elegancia en cada detalle.

En la finca es posible disfrutar de un precioso jardín de casi 30.000 m2 donde celebrar recepciones y cócteles al aire libre, y de cuatro maravillosas estancias polivalentes para hacer de tu celebración algo inolvidable: un patio andaluz, el antiguo picadero reconvertido en un acogedor salón llamado El Granero, El Salón Acristalado y Los Boxes.



EL SOTO DE MÓNICO

A los pies del río Henares, rodeada de un campo de pistachos y de preciosos jardines diseñados por el paisajista Fernando Martos se encuentra esta nueva finca. Un rincón privilegiado para aquellos que buscan un lugar nuevo y diferente donde celebrar cualquier tipo de evento.

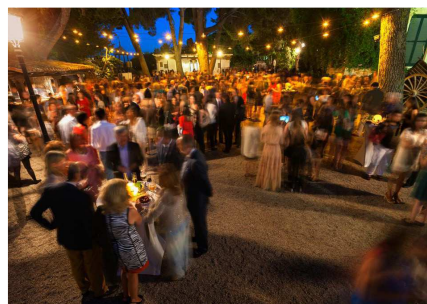
PALACIO DE NEGRALEJO

El Palacio del Negralejo es un antiguo palacio de campo de la nobleza madrileña situado en la Vega del Henares, conservado hoy día para la celebración de bodas y eventos a tan solo 15 minutos del centro de Madrid. Un lugar para disfrutar de sus espléndidos jardines y diferentes espacios llenos de encanto, parking exclusivo y una excelente gastronomía vasco-castellana con un toque de autor, que no deja indiferente a los más exigentes paladares.

Antiguas bodegas, cuadras, graneros, forman un conjunto de espacios, envuelto en amplios patios y jardines exclusivos que pueden utilizarse tanto para el cóctel de bienvenida o para el banquete con total privacidad.

También cuenta con una capilla, La Ermita de San Antonio, donde podréis celebrar y personalizar vuestra ceremonia para que este día tan especial todo esté a la perfección.

Espacios con encanto, chimeneas, rincones singulares, lugares con historia, jardines de palacio, el cuidado de los pequeños detalles y la atención personalizada hacen al Palacio de Negralejo un lugar sin duda especial para celebrar vuestros eventos con éxito.



PALACIO MUNICIPAL DE CONGRESOS

Centro de Congresos dotado de gran funcionalidad y versatilidad, con la tecnología y los servicios necesarios para celebrar grandes eventos nacionales e internacionales, congresos, convenciones, juntas de accionistas, galas de televisión, conciertos, obras teatrales, salones profesionales y reuniones de empresas. Posee más de 30.000 m² útiles, divididos en amplias zonas de exposición, un auditorio con capacidad para 1812, una sala polivalente de 2.414 m² y 28 salas con distintas capacidades. Integrado en el complejo financiero Campo de las Naciones, donde se encuentran las sedes de importantes empresas nacionales e internacionales, hoteles de máxima calidad, un campo de golf, un parque de 160 hectáreas y un centro comercial. Muy próximo y bien comunicado tanto con el aeropuerto como con el centro de la ciudad.



CAJA MÁGICA

Diseñado por el arquitecto francés Dominique Perrault, está pensado para que en una misma instalación se puedan celebrar eventos indoor o outdoor, gracias a una de sus mayores innovaciones, las espectaculares cubiertas móviles de sus estadios. Combina alta tecnología con versatilidad y sostenibilidad, lo que facilita el montaje y celebración de todo tipo de eventos de ámbito deportivo, corporativo, cultural, espectáculos, etc. Cuenta con un lago de 25.000 m2 y un parque interior. Naturaleza y ocio se unen para ofrecer un momento único, un momento mágico.



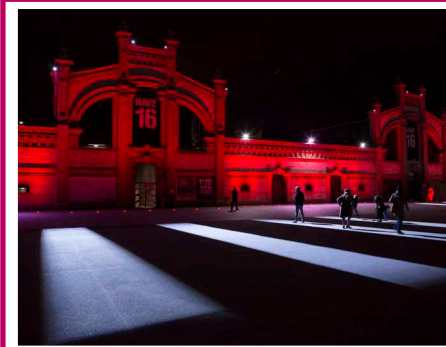
La Quinta del Jarama



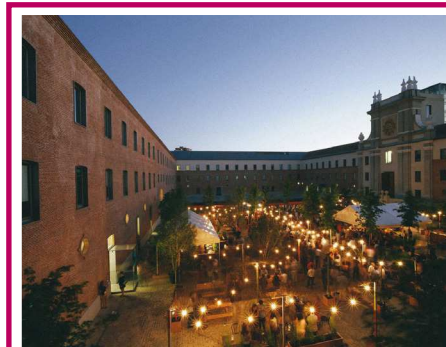
Museo Reina Sofia



EL Matadero



Centro Conde Duque



Círculo de Bellas Artes



OPCIÓN CATERING PENDIENTE ESPACIO

OPCIÓN CATERING. PENDIENTE ESPACIO

COCKTAIL DE GALA 1

Canapés Gourmet variados:

de Gambas, Espárragos, Bonito, Salmón, Caviar.

Platos Gastronorm de:

Jamón ibérico, Queso de oveja, Chorizo cular, Lomo ibérico y salchichón cular.

Cocina Artesana:

Minipizzas variadas, Brochetitas de rejitas de sabores, Hojaldritos selectos.

Bocados selectos:

Tortilla baby española y Empanada de atún salvaje de almadraba

Break:

Sorbete de mandarina

Calientes 100% Spanish Product:

Rollitos de primavera con salsa teriyaki.

Saquitos de marisco

Cucuruchos de Pollo al limón con curry y Pollo BBQ.

Twister de Langostinos.

Yakiso as de pollo macerado con salsa yakitori y verduras

Choricitos a la Sidra en pan Gallego.

Blanquitos al Jerez en pan Gallego.

Croquetas de Jamón ibérico, Boletus y Curry con pasas

Canapé de Migas castellanas con uvas.

Tartaletas de:

Huevos de codorniz con tomate caramelizado.

Setas salvajes con crujiente de jamón ibérico.

Ensaladilla Agridulce de mariscos.

Piquillos con beico ahumado de castaño y crujiente de cebolla.

Cucharitas de:

Milhoja de Salmón con philadelphia y salsa de whisky

Langostino con cremoso de cheddar.

Chupa Chus de:

Foie con manzana y Foie con fresa liofilizada.

Pastelería:

Profiteroles con Glasee

Pastelería Selecta variada.

Brochetas de frutas.

Bodega:

Vinos Selectos, Cerveza, Refrescos y Agua

Vinos tinto Rioja DO // Blanco Rueda DO // Rosado Rioja DO

PRECIO POR PERSONA: 28,50 € IVA incluido

OPCIÓN CATERING. PENDIENTE ESPACIO

COCKTAIL DE GALA 2

Canapés Gourmet variados:

de Gambas, Espárragos, Bonito, Salmón, Caviar.

Platos Gastronorm de:

Jamón ibérico, Queso de oveja, Chorizo cular, Lomo ibérico y salchichón cular.

Cocina Artesana:

Minipizzas variadas, Brochetas de rejitas de sabores, Hojaldritos selectos.

Bocados selectos:

Tortilla baby española y Empanada de atún salvaje de almadraba

Show-cooking:

Arroz abundante y Arroz negro.

Break:

Sorbete de mandarina

Calientes 10% Spanish Product:

Rollitos de primavera con salsa teriyaki

Saquitos de marisco

Cucuruchos de Pollo al limón con curry y Pollo BBQ

Twister de Langostinos

Yakisobas de pollo macerado en salsas yakitori y verduras

Choricitos a la Sidra en pan Gallego

Blanquitos al Jerez en pan Gallego

Croquetas de Jamón ibérico, Boletus y Curry con pasas

Canapé de Migas castellanas con uvas

Tartaletas de:

Huevos de codorniz con tomate caramelizado.

Setas salvajes con crujiente de jamón ibérico.

Ensaladilla Agridulce de mariscos.

Piquillos con beicon ahumado de castaño y crujiente de cebolla.

Cucharitas de:

Milhoja de Salmón con Philadelphia y salsa de whisky

Langostino con cremoso de cheddar.

Chupa Chus de:

Foie con manzana y Foie con fresa liofilizada.

Pastelería:

Macarons eléctricos variados.

Pastelería Selecta variada.

Brochetas de frutas.

Bodega:

Vinos Selectos, Cerveza, Refrescos y Agua

Vinos tinto Rioja DO // Blanco Rueda DO // Rosado Rioja DO.

PRECIO POR PERSONA: 35,80 € IVA incluido

Condiciones generales

SOMOS FLEXIBLES

Te conocemos y entendemos

Entendemos que hay gustos como colores, por lo que nuestra oferta es variada, pero además podemos adaptarla a las necesidades y gustos de quienes consideréis importante agradar y convencer a través del paladar.



Formas de pago

100%. Pago por adelantado del importe total del evento mediante transferencia bancaria hasta 5 días antes de la fecha del evento.

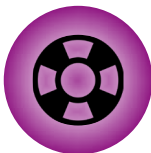
50%-50%. Pago del 50% a la reserva del evento y del 50% restante 5 días antes de la fecha del mismo.

Necesitamos unos tiempos mínimos para poder ofrecer un servicio de máxima calidad, siempre teniendo en cuenta que vuestros clientes/comensales pueden variar así como “fallar” en el último momento.



Cancelaciones para grupos y eventos

- Aprobación de presupuesto 5 días antes de la fecha de evento.
- Entre 4 y 3 días de antelación.- el 20 % del precio como recargo.
- Entre 2 y 1 días de antelación.- el 50 % del precio como recargo.
- El mismo día de la actividad.- se cobrará el presupuesto en su totalidad



Cancelaciones de asistentes

Puedes confirmarnos cambiar en el número de asistentes hasta 2 días antes del evento en un 5% de variación. Si el número de asistentes aumenta, estudiaremos personalmente el caso para ver las posibilidades de adaptación de acuerdo a la organización, queremos siempre ayudarte.



www.ocioygourmet.es

M&L OCIO & GOURMET
Email : info@ocioygourmet.es
JOSE ANTONIO MORENO
Tfn : 605951036
Email: jmoreno@globalbusiness.es



www.globalbusiness.es

OCIO & GOURMET
