



ALABARDEO

catering & experiences

Menú de Navidad

2025



Menús De Navidad

2025

En **Alabardero Catering & Experiences** diseñamos la experiencia perfecta para que tu evento sea todo un éxito. Queremos hacer realidad tu idea tal y como la habías soñado.

Nuestros menús de Navidad están diseñados en base a la experiencia acumulada de más de 40 años acompañando a nuestros clientes en todas sus celebraciones. A continuación, se presenta una propuesta de menús de Navidad para que cualquier evento se convierta en un éxito.

ALABARDERO
catering & experiences

Menús Navidad

ALABARDERO
catering & experiences

Menú Cocktail 1

- Tabla de ibéricos etiqueta negra y quesos artesanos del país
- Crema de calabaza con jengibre y leche de coco
- Anchoa de Santoña, sobao pasiego, mayonesa gochujang
- Tartar de salmón, aceite de sésamo y emulsión de aguacate
- Cono salado, cebolla caramelizada, alioli de miel y chipirones fritos
- Brocheta de burratina con tomate y pesto de pistachos
- Croquetas de boletus y trufa
- Bolita de pulpo crujiente, mahonesa de espelette y copos de atún seco
- Zamburiña sopleteada con sabayón de champagne y kimuchi y huevas de yuzu
- Gyozas de rabo de toro y hoisin
- Alitas de pintada con salsa de frutos rojos
- Pan bao de brisket a la barbacoa con queso de cabra
- Delicias de Navidad (turrones, mazapanes y polvorones)
- Copa de cava

Bebidas

- Vino Blanco: Etcétera (D.O Rueda).
- Vino Tinto: Taberna Alabardero.
- Espumoso: Seguras Viuda ARIA (D.O.Cava)
- Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales.

77,50€ +10% IVA/pp

*Nota sobre Cocktail: Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C arte C

Menú Cocktail 2 – Cocktail + 2 buffets

- Jamón ibérico de bellota etiqueta negra con palísimos
- Crema de mariscos del Cantábrico
- Polo de salmón marinado en remolacha, tamarindo y cremoso de aguacate
- Ceviche de corvina y granada con ají limo
- Turrón de foie con polvo de loto
- Brioche de mortadela trufada, burrata y tomate semiseco
- Pintxo de huevo trufado y bacon
- Surtido de croquetas (bacalao y naranja, cochinillo y manzana)
- Bao negro con langostino en panko, su alioli y pamplinas
- Mini burger de Angus, Brie y chutney de mango
- Tacos de magret de pato con salsa Pedro Ximénez
- Delicias de Navidad (turrones, mazapanes y polvorones)
- Copa de cava

Buffets

- Buffet de arroces a elegir 2:
Confit de pato y calabaza/a banda/verduras y hongos/ negro).
- Buffet de guisos de temporada a elegir 2:
Pochas con gambones y setas/ purrusalda vasca con calabaza y bacalao/ estofado navideño de caza/ sopa navideña de galets.
- Buffet de cremas de temporada a elegir 2:
Hongos y castañas/ Nécoras y Galeras/ Coliflor trufada/ espárragos trigueros y miso.

Bebidas

- Vino Blanco: Etcétera (D.O Rueda).
- Vino Tinto: Taberna Alabardero.
- Espumoso: Seguras Viuda ARIA (D.O.Cava)
- Cervezas, refrescos, zumos y aguas minerales.

89,00€ +10% IVA/pp

*Nota sobre Cocktail: Suplemento del 3% en terrazas, Sala Jardín y C arte C



ALABARDERO

catering & experiences

Menús Navidad

Opciones extras en los menús

• Maestro cortador + Jamón etiqueta negra 100% bellota.	850,00€
• Quesos Nacionales, panes y jaleas (pata mulo, Mahón artesano, Manchego, Idiazabal)	18,00€
• Buffet de Ahumados y salazones, salsas, encurtidos y panes (cochinilla pibil, pollo tinga, champiñón con huitlacoche o pastor).	20,00€
• Tacos mexicanos (Elegir 3: cochinilla pibil, pollo tinga, champiñón con huitlacoche o pollo al mole).	17,00€
• Guisos de temporada (3 opciones a elegir entre: purrusalda con bacalao, pochas con gambón, estofado madrileño de caza, sopa navideña de Gallets).	16,00€
• Street Food Japonés "Izakaya".	18,00€
• Paella (arroz) (Elegir 2: confit de pato y calabaza/ Secreto y trigueros/ Abanda/ verduras y setas/ carabineros y rape con suplemento +2€)	17,00€
• Buffet de Bacalao (pil pil / Ajoarriero / Vizcaína).	20,00€
• Postres Artesanos (Tatín, Tiramisú, Perlas de Japón, Lemon Pie, Mousse de chocolate y frutos rojos).	15,00€
• Recena básica (Sándwiches variados y Mini bollería casera).	3,00€
• Candy Bar (Chuches, nubes, gominolas, mini muffins y pop dots, palomitas dulces)	100€ + 3,00€/px
• Buffet de Donuts Variados (Clásicos, Rellenos, Popdots y Berlidots).	100€ + 4,50€/px
• Buffet de Hot Dogs Variados (Variedad de salchichas Alemanas: Bratsburgy Frankfurt, con cebolla frita y pepinillos aderezado con ketchup y mostaza)	4,50€
• Setas de calor (precio por unidad)	80,00€

Precios con IVA no incluidos (+10% IVA/pp)

Menús Navidad

ALABARDERO
catering & experiences

Todos los menús llevan incluidos

1h de barra libre, guardarropa y bolsas de cotillón

Barra libre casual

- Whisky: Ballantines, Johnnie Walker Etiqueta Roja
- Ginebra: Beefeater, Tanqueray
- Ron: Barceló, Brugal añejo.
- Vodka: Absolut

*Solicitar presupuestos barras de bebidas Premium y recenas.

Condiciones

- El tiempo es de 1 hora (consultar barra libre Premium).
- Solo se servirán 2 marcas de cada bebida.
- Para contratar horas extras consultar mínimos.
- Hora máxima 05:00 am.

Bolsas de cotillón

Servicio de guardarropa

- 1 persona por cada 140 invitados 4 horas.

Nota:

Cada hora adicional de barra libre **11,50€ + IVA/pp** con un mínimo (consultar mínimos)

Cada hora adicional de guardarropa **35€ + IVA/pp**

*Para la contratación de música e iluminación debe contratar con la empresa homologada
FB Audiovisuales (91 361 24 99 - produccion@fbaudiovisuales.com)

Menús Navidad

ALABARDERO
catering & experiences

Opciones extras en barra libre

Chic

- Whisky: Johnnie Walker Etiqueta Negra, Chivas 12, Jack Daniel's, Ballantine's, Blue 12 años.
- Ginebra: Nordes, Mombasa, Club, Bombay Sapphire, Seagram's, Puerto de Indias.
- Ron: Havana 7, Legendario, Brugal extra viejo, Matusalem 7 años.
- Vodka Absolut Mandrin, Finlandia.

*Todos los destilados se sirven con sus botánicos.

Suplemento menú elegido 7,50€ + IVA/pp
Cada hora adicional: 12,50 € + 10% IVA con un mínimo
*Consultar mínimos

Premium

- Whisky: Cardhu, Johnnie Walker Gold, Glenfiddich.
- Ginebra: G'Vine, Martin, Miller's, The London n°1, Gin Mare.
- Ron: Zacapa 23, Cacique 500, Barceló, Imperial.
- Vodka: Belvedere, Ciroc.
- Frutos secos

*Todos los destilados se sirven con sus botánicos.

Suplemento menú elegido 12,50€ + IVA/pp
Cada hora adicional: 16,50 € + 10% IVA con un mínimo
*Consultar mínimos

Condiciones

- Solo se servirán 2 marcas de cada bebida
- Para contratar horas extras consultar mínimos
- Hora máxima 05:00 am



ALABARDEO

catering & experiences

ALABARDERO

catering & experiences

Condiciones de esta oferta

Vigencia de esta oferta: del 12 de noviembre al 30 de diciembre del 2025.
(excluido 24 y 25, 31 y 1 de diciembre)

- Mínimo de contratación para 100 comensales.
- El precio incluye:
- Comida/Cena tipo cóctel + 1 hora de barra libre + Bolsa cotillón + Guardarropa con azafata.
- IVA para todos los precios: 10%
- La Sala Jardín y sus techados están sujetos a una TASA OCUPACION ESPACIO (art. 7.8º ley 37/1992 del 28/12/92 Operación no sujeta a IVA).
- Los platos referenciados pueden sufrir alguna modificación para su mejora en base a productos de temporada.
- Existe la posibilidad de elaborar un menú a la medida de sus necesidades. Pregunte a su comercial.
- Consultar precios de canon de espacios.
- Horarios de mañana hasta las 19:00 horas.
- Horarios de tarde a partir de las 20:00 horas/cierre.

*Horarios ampliables asociados a un consumo

Condiciones generales

Para la reserva en firme se deberá realizar un depósito en función de los asistentes.

- Último pago: 48 horas antes de la celebración del evento.
 - Mínimo de contratación un menú para cada comensal.
- Los menús incluyen vajilla, mantelería, cubertería, sillas y mesas. Diferentes a las que ofrecemos se presupuestarán aparte.
 - Las pruebas de menú son gratuitas para los eventos superiores a 100 pax. (preguntar gratuidades)
 - Está a su disposición nuestra tabla de alérgenos.
 - IVA para todos los precios: 10%.



ALABARDERO

catering & experiences

Haz único cada momento.