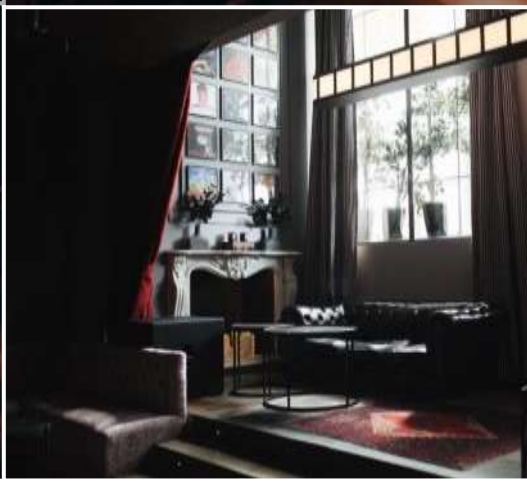
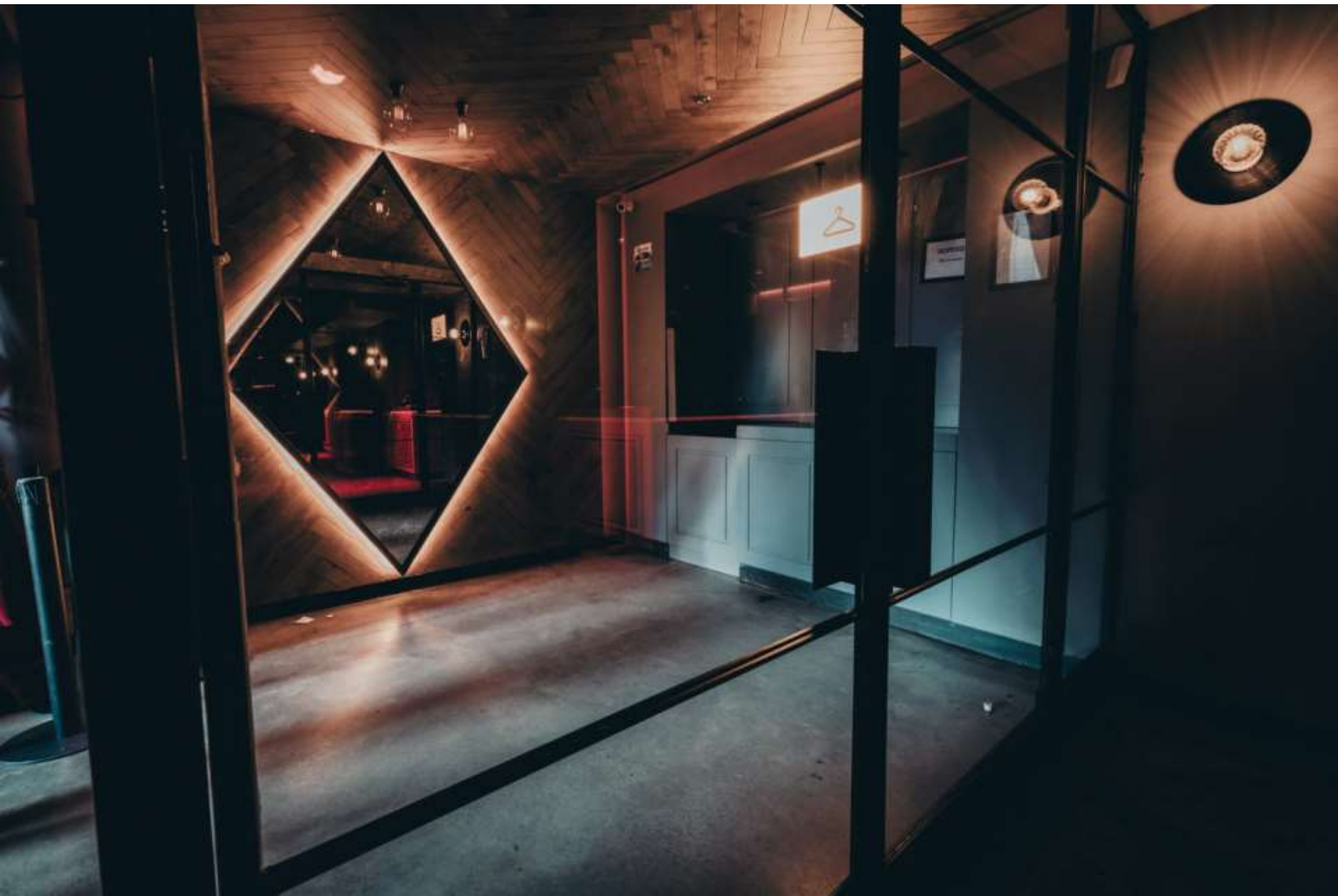


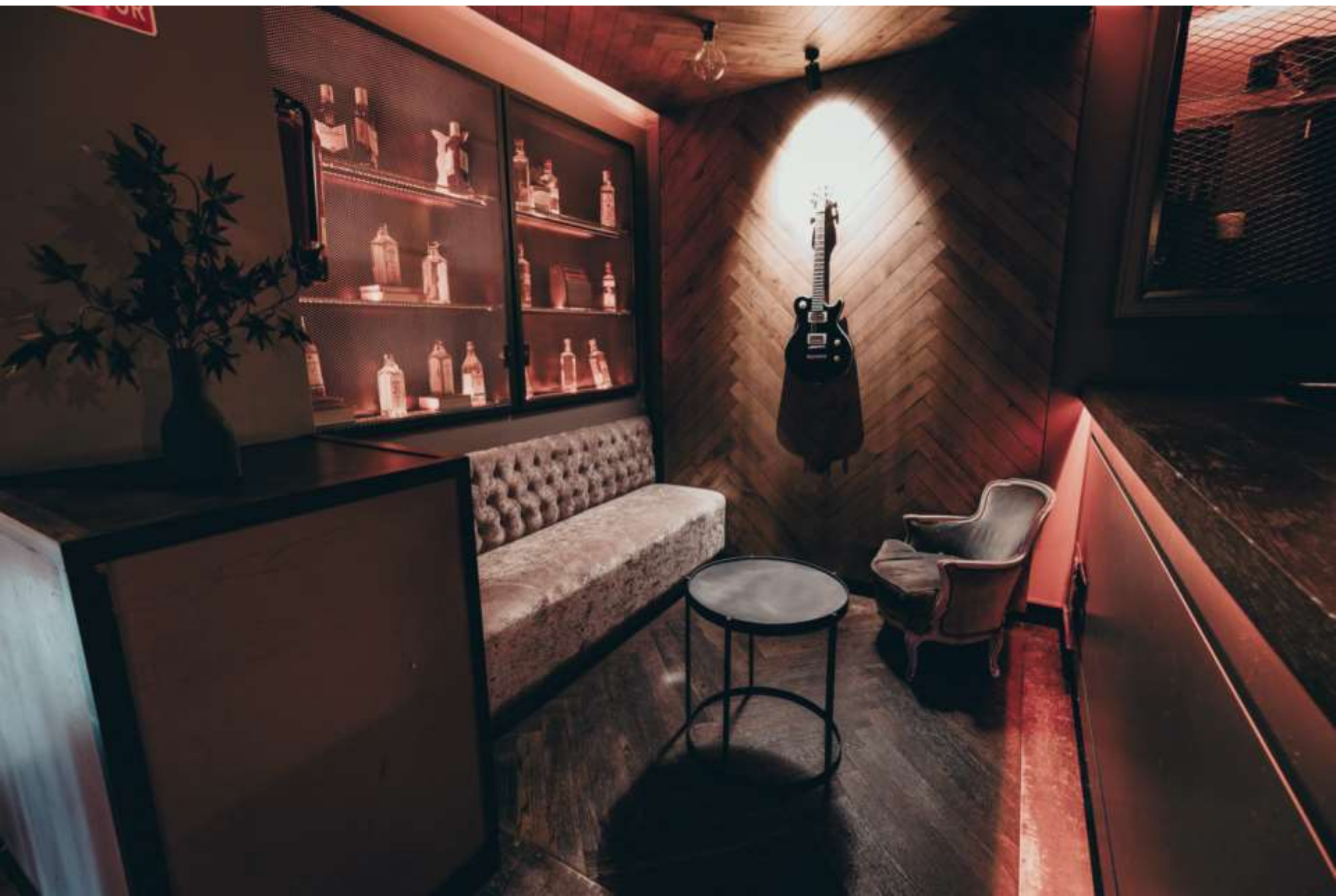


BARDOT
Madrid

VESPOK
EVENTOS



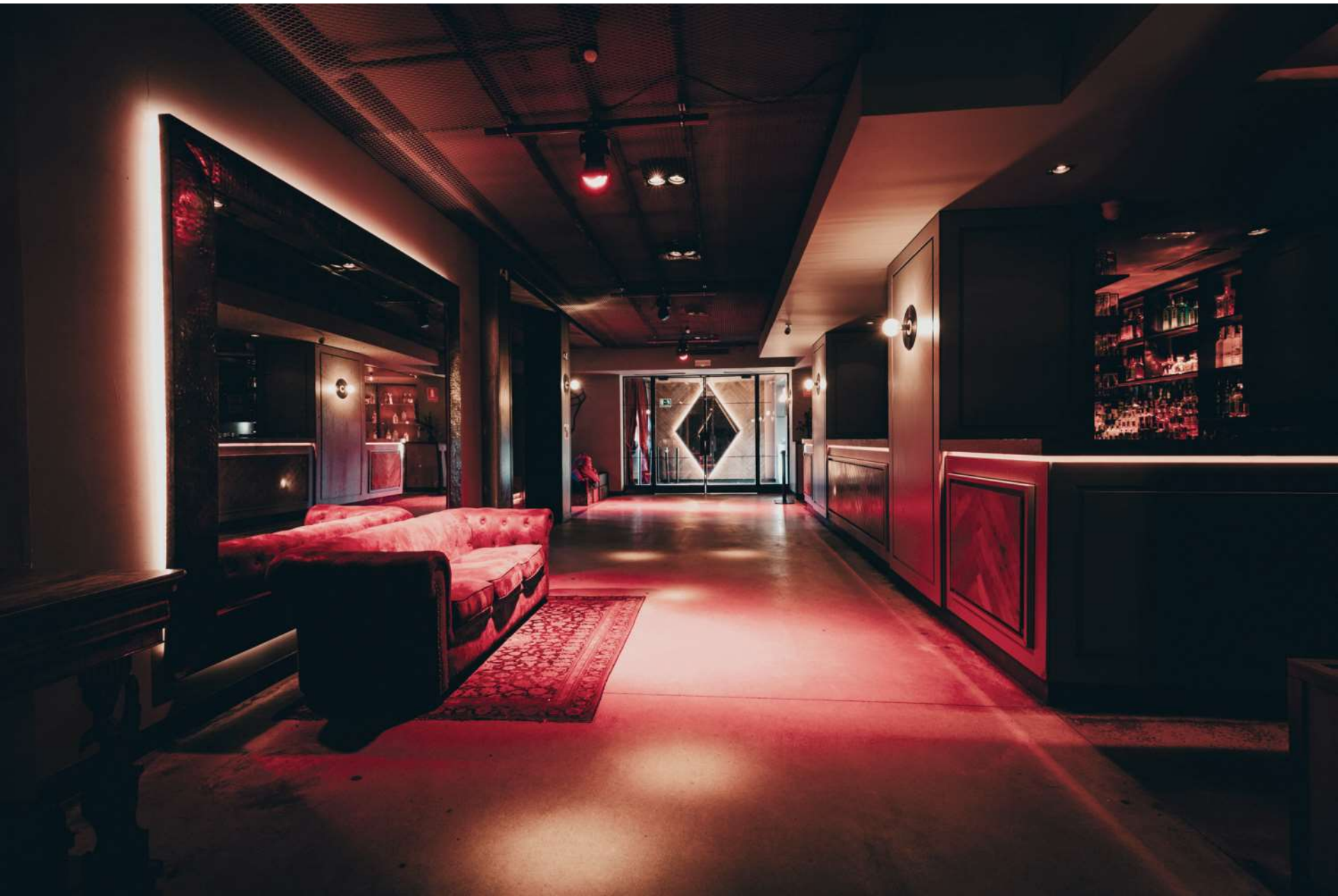








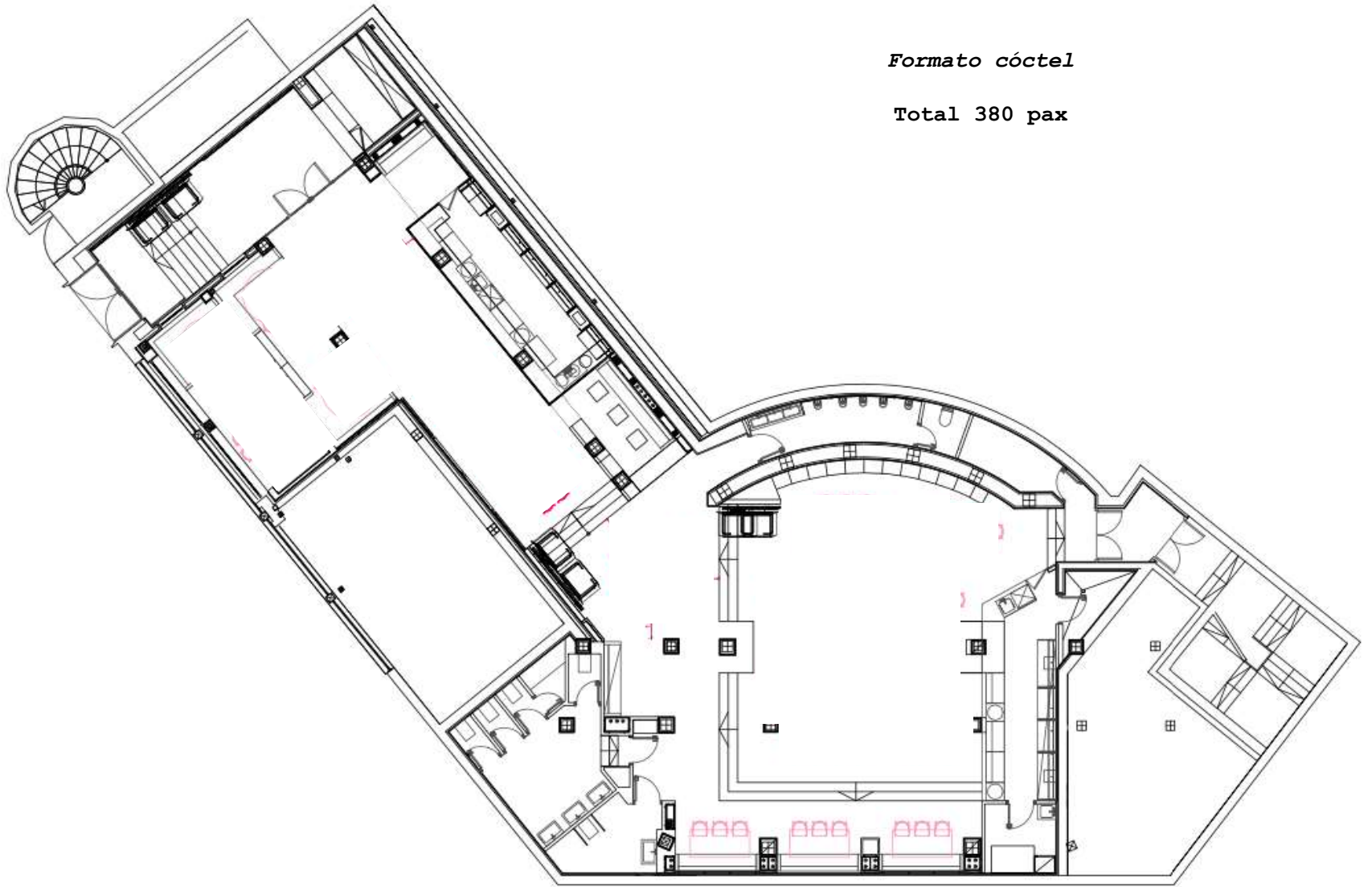




PLANOS

Formato cóctel

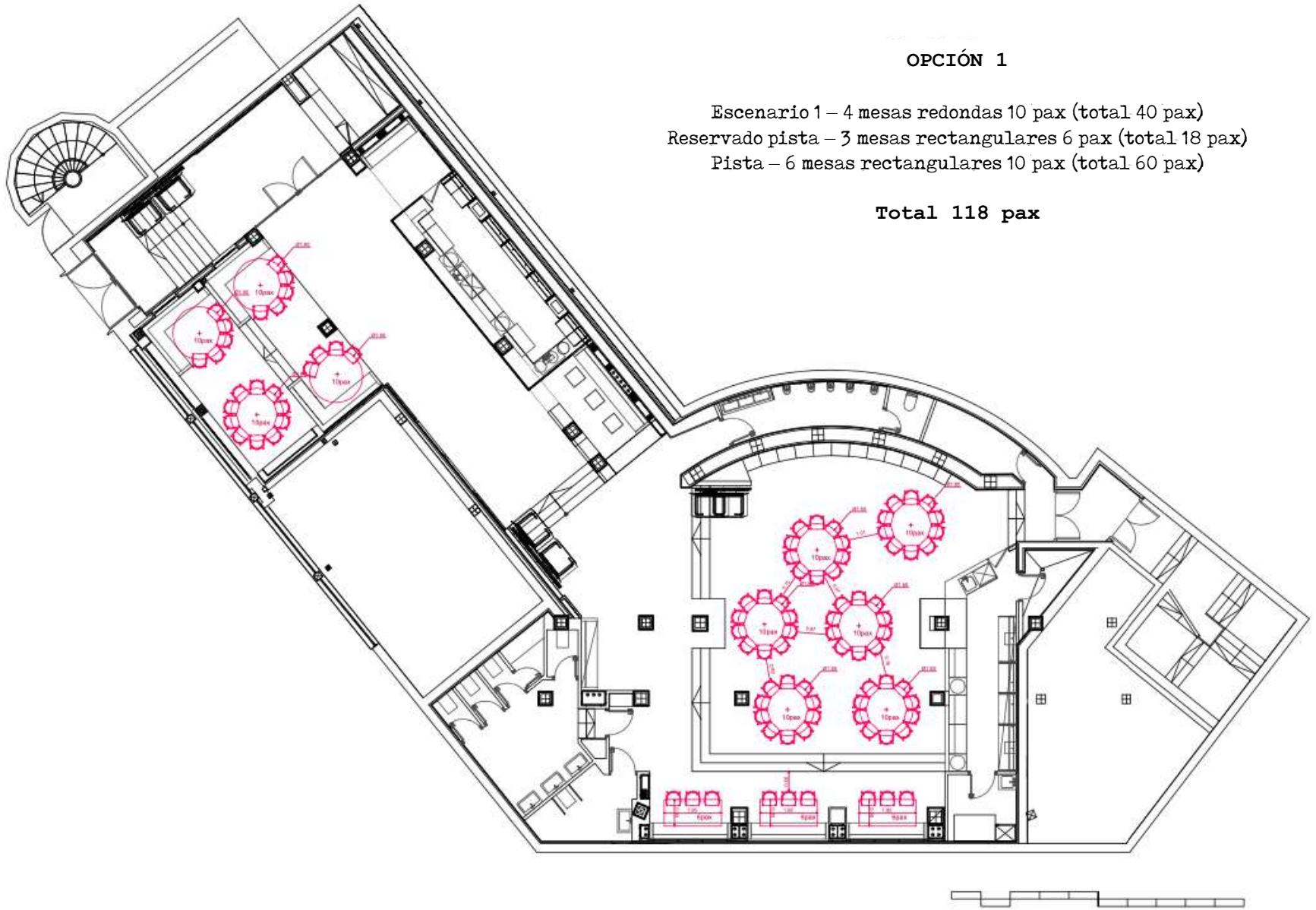
Total 380 pax



OPCIÓN 1

Escenario 1 – 4 mesas redondas 10 pax (total 40 pax)
Reservado pista – 3 mesas rectangulares 6 pax (total 18 pax)
Pista – 6 mesas rectangulares 10 pax (total 60 pax)

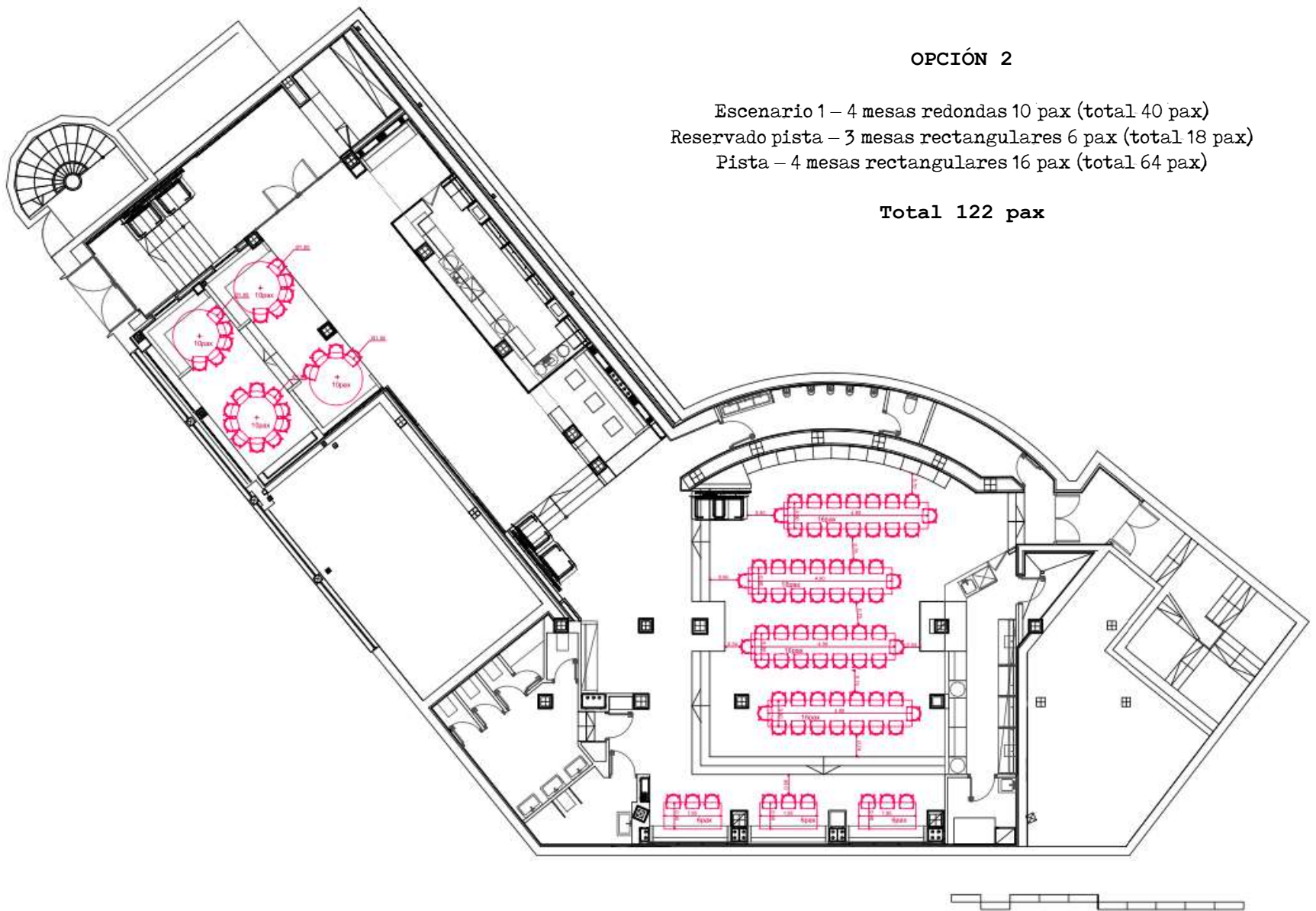
Total 118 pax



OPCIÓN 2

Escenario 1 – 4 mesas redondas 10 pax (total 40 pax)
Reservado pista – 3 mesas rectangulares 6 pax (total 18 pax)
Pista – 4 mesas rectangulares 16 pax (total 64 pax)

Total 122 pax



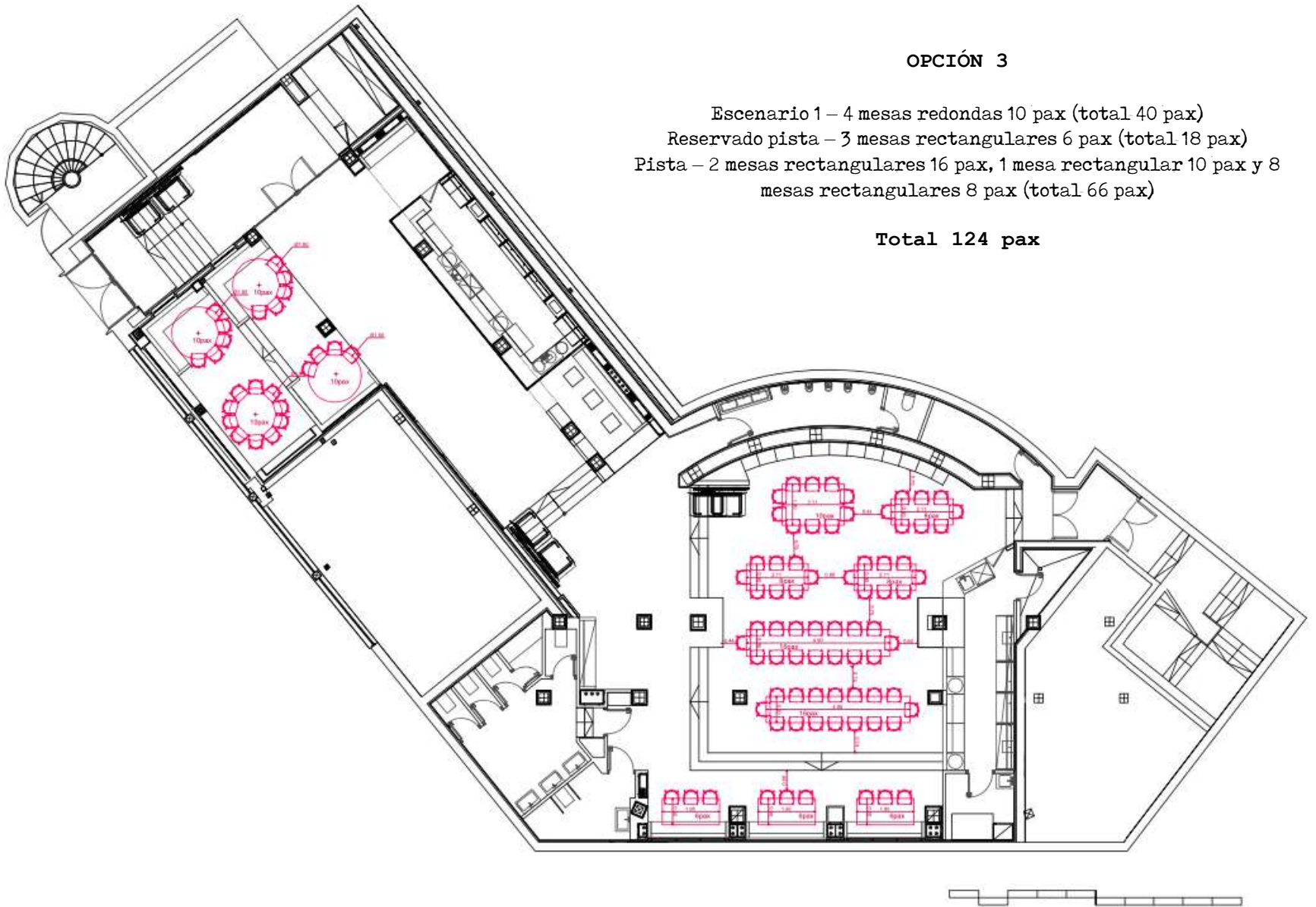
OPCIÓN 3

Escenario 1 – 4 mesas redondas 10 pax (total 40 pax)

Reservado pista – 3 mesas rectangulares 6 pax (total 18 pax)

Pista – 2 mesas rectangulares 16 pax, 1 mesa rectangular 10 pax y 8
mesas rectangulares 8 pax (total 66 pax)

Total 124 pax



Aprovechamiento del espacio entre escenarios en cualquiera de las opciones

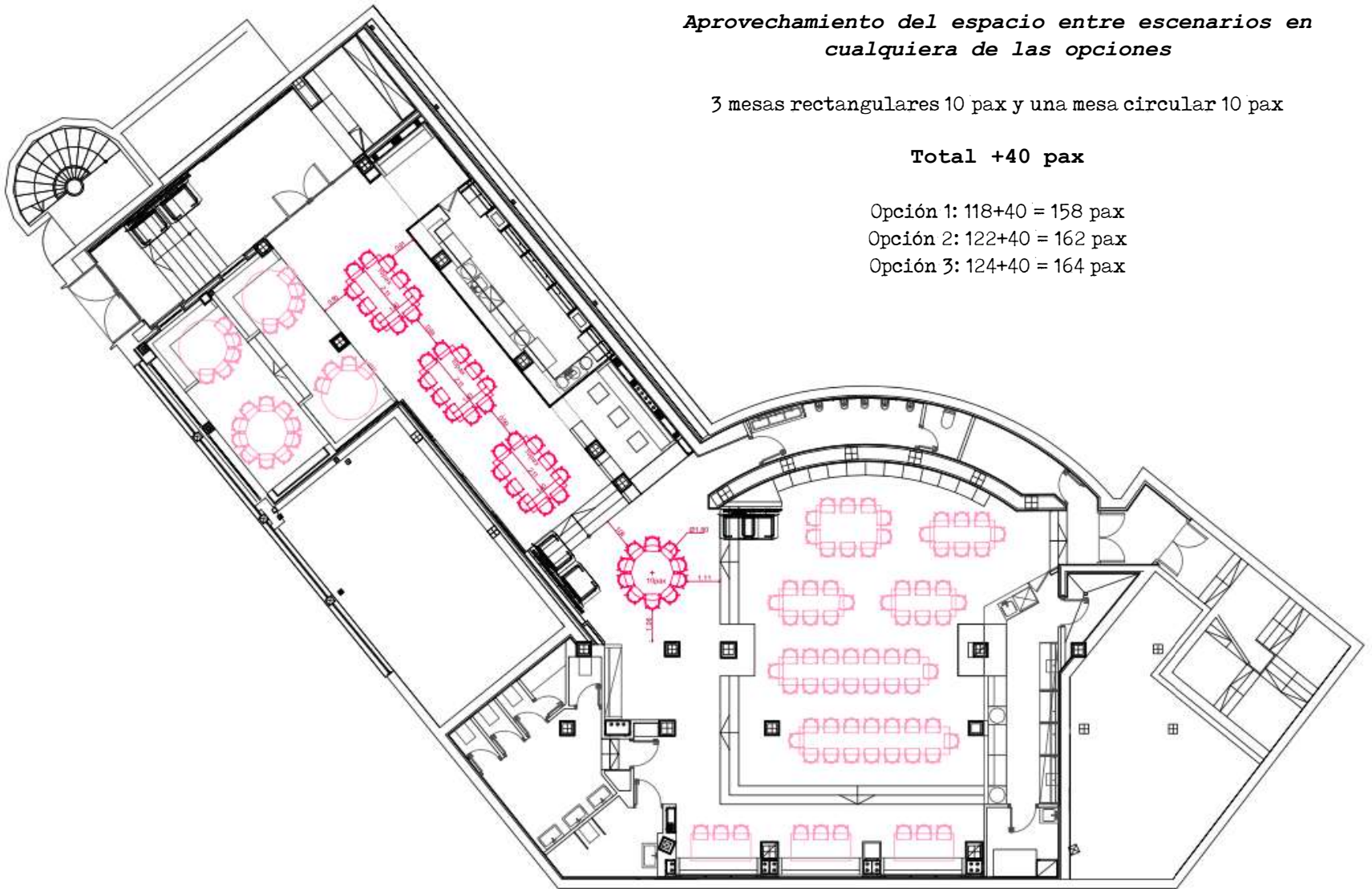
3 mesas rectangulares 10 pax y una mesa circular 10 pax

Total +40 pax

Opción 1: 118+40 = 158 pax

Opción 2: 122+40 = 162 pax

Opción 3: 124+40 = 164 pax



Madera

THE VERY WOOD CATERING

X


BARDOT
Madrid



Madera

THE VERY WOOD CATERING

Naturalmente nuestro catering significa cuidado y pasión junto con la delicadeza en todo lo que hacemos, desde la presentaciones de nuestros platos hasta la organización de los eventos más exclusivos. Madera es sentir la calidez desde el segundo uno, en cada bocado, en cada detalle... diseñando las atmosferas más sofisticadas alrededor de un ecosistema único creado para ti y tus acompañantes.





Desayunos y meriendas



CAFÉ Y LISTO

Agua

Café/Infusiones

Leches (Entera, sin lactosa, soja / avena)

Mini bollería variada de mantequilla (1 pieza/pax)

Brocheta de fruta de temporada

8,50€ + IVA

- o *Este servicio incluye: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*
- o *Servicio solo disponible como complemento a un menú*

BRUNCH A CUALQUIER HORA

Agua

Café/Infusiones

Leches (Entera, sin lactosa, soja /avena)

Zumos naturales

Bandeja de fruta preparada

Yogurt con muesli y miel

Tosta de aguacate, queso crema y jamón braseado

Tosta de jamón con tomate

Mini bollería variada de mantequilla (1 pieza por persona)

18,90€ + IVA

- o *Este servicio incluye: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*



A woman wearing a vibrant red dress and a wide-brimmed hat with a black and white geometric pattern is seated at a table. She is holding a small piece of food from a large wooden tray filled with various appetizers. To her left, a waiter in a white shirt and black vest is partially visible. The background is a lush, green outdoor setting. The text "Configura tu menú cóctel" is overlaid in the center of the image.

Configura tu menú cóctel

LOS IMPRENSCINDIBLES

Selección de ibéricos Cebo de campo

(Jamón, salchichón y chorizo – 50% Ibérico, cebo de campo)

Selección de ibéricos 100% bellota

(Jamón, Lomo y salchichón – 100% Ibérico de Bellota)

Tabla de Quesos con fruta y frutos secos

Mahón Curado, Majorero Pimentón, Picón Bejes-Tresviso y “el Abuelo” - Murciano.

Selección Especial de quesos

Comté, rocas de Parmigiano, Brie trufado con chocolate y Montagnolo – Con nueces, panes y uvas negras.






LISTADO DE APERITIVOS FRÍOS

Gazpacho tradicional o de cereza

Vichyssoise 

Crema de aguacate y albahaca 

Tosta de foie y confitura

Macarons (foie, torta del casar)

Ensaladilla rusa en corteza 

Ensalada César en sam

Hummus libanés con crudités 

Sam de atún picante con porra de antequera y crujiente de ibérico

Dado de salmón con eneldo 

Salmón en crujiente de arroz 

Brioche de tartar de gamba 

Brioche con anguila ahumada

Crab roll con salsa rosa de kimchi

Cucharita de pulpo a feira


Pani puri de aguacate y me  s con su matrimonio

Steak tartar de presa ibérica con mahonesa picante y alcaparras

Sandwich new york 

Sandwich roast beef

LISTADO DE APERITIVOS CALIENTES

Crema de boniato asado al aroma de curry 

Consomé con jerez 

Risotto de trufa y parmesano 

Falso risotto marinero con gamba roja

Huevo poché con trufa y patatas paja 

Crujiente de huevo y chistorra

Gyozas de verduras

Gofre de piquillos y pulpo 

Rollo de morcilla con piquillos

Torpedo de langostino panko con kimchi, menta y albahaca

Cigarrillo de setas y tartufata

Croquetas (carabineros, jamón y boletus, manitas de cerdo)

Buñuelo negro de bacalao

Dado de merluza con mahonesa de cilantro

Causa limeña con mahonesa de cilantro y sashimi de atún

Pollo frito al curry 

Mini sandwich cubano

Kebab de cordero 

Mini croissant de mollejas

Mini burger de ternera

Mini burger de black angus



POSTRES

Brownie

Mini cheesecake


Mousse de chocolate belga

Fresas con chocolate 

Piña braseada con ron 

Rocas de chocolate con chile 

Rocas de chocolate blanco con fresa liofilizada 

Tarrina de helado personalizada (Consultar sabores de temporada) 



VINO ESPAÑOL

Tabla de Quesos con fruta y frutos secos

Mahón Curado, Majorero Pimentón, Picón Bejes-Tresviso y "el Abuelo" - Murciano.

Selección de ibéricos Cebo de campo

(Jamón, salchichón y chorizo – 50% Ibérico, cebo de campo)

+ 2 Aperitivos Fríos

(A elegir del listado)

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

28,45€ + 10% IVA

**Duración del servicio 45 minutos aprox.*

** Todos los menús incluyen: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*



VINO ESPAÑOL PREMIUM

Selección Especial de quesos

Comté, rocas de Parmigiano, Brie trufado con chocolate y Montagnolo, con nueces, panes y uvas negras.

Selección de ibéricos 100% bellota

(Jamón, Lomo y salchichón – 100% Ibéricos de Bellota)

+ 2 Aperitivos Fríos

(A elegir del listado)

+ 1 Aperitivo Caliente

(A elegir del listado)

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

37€ + 10% IVA

**Duración del servicio 45 minutos aprox.*

** Todos los menús incluyen: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*



CÓCTEL 1

5 Aperitivos Fríos

(A elegir del listado)

4 Aperitivos Calientes

(A elegir del listado)

1 Postre

(A elegir del listado)

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

41,75€ + 10% IVA

**Duración del servicio 90 minutos aprox.*

** Todos los menús incluyen: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*



CÓCTEL 2

Tabla de Quesos con fruta y frutos secos

Mahón Curado, Majorero Pimentón, Picón Bejes-Tresviso y "el Abuelo" - Murciano.

Selección de ibéricos Cebo de campo

(Jamón, salchichón y chorizo – 50% Ibérico, cebo de campo)

+ 4 Aperitivos Fríos

(A elegir del listado)

+ 4 Aperitivos Calientes

(A elegir del listado)

+ 1 Postre

(A elegir del listado)

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

49,50€ + 10% IVA

**Duración del servicio 90 minutos aprox.*

** Todos los menús incluyen: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*



CÓCTEL 3

Selección Especial de quesos

Comté, rocas de Parmigiano, Brie trufado con chocolate y Montagnolo, con nueces, panes y uvas negras.

Selección de ibéricos 100% bellota

(Jamón, Lomo y salchichón – 100% Ibéricos de Bellota)

+ 5 Aperitivos Fríos

(A elegir del listado)

+ 5 Aperitivos Calientes

(A elegir del listado)

+ 1 Postre

(A elegir del listado)

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

60,20€ + 10% IVA

**Duración del servicio 90 minutos aprox.*

** Todos los menús incluyen: transporte, montaje, personal de sala y mobiliario de apoyo.*



BEBIDA HASTA QUE LLEGUEN TUS INVITADOS

El servicio de bebida incluido en los menús, empieza cuando llegan todos los invitados.

Aquí tienes dos opciones para esperar al que siempre llega último:

- o 30 minutos de ampliación de la bebida del menú: **4€/ pax**
- o Copa de cava “MM selección especial Brut” de bienvenida: **3€/ pax**
- o Copa de champagne “Mumm Cordon Rouge”: **8€/ pax**

BODEGA PREMIUM

Cambia los vinos incluidos en tu menú:

BLANCOS

José Pariente, D.O. Rueda
+2,20€/pax

Mar de Frades, Albariño, D.O. Rías Baixas
+2,40€/pax

TINTOS

Cosme Palacio Crianza, D.O. Rioja
+3€/pax

Abadía Retuerta Selección especial, Sardón de Duero
+3,50€/pax

Pago de los Capellanes, D.O. Ribera del Duero **+4,40€/pax**

**Precios sin IVA incluido*





CREA TU MENÚ

Elabora un menú que se ajuste a tus gustos y necesidades con nuestro listado de aperitivos y te lo cotizamos.

COMPLEMENTA TU MENÚ

ESTACIONES

- **Cortador de jamón** (duración aprox 90 minutos): **170€**

Pieza de jamón aparte. A elegir entre:

- o *Jamón de Cebo: 31€/kg*
- o *Jamón 100% ibérico de bellota: 62€/kg*
- o *Jamón 5 Jotas, Joselito: 97€/kg*

- **Bodegón de quesos**

Convierte tu selección de quesos en estación por 2€ por persona

- **Estación Italiana: 5,95€ por persona**

- o *Burrata fresca con confitura de tomate y tapenade de aceituna negra*
- o *Brocheta de mozzarella di Bufala con tomate seco y pesto Genovés*
- o *Tosta de ricotta con mortadela de Bologna*

- **Candy Bar** (dulces y chucherías): **4€ por persona**

**Todos los precios son SIN IVA*



Menús sentados



MENÚ SENTADOS 1

ENTRANTE

Crema de puerros asados con zamburiña albardada

SEGUNDO

Carrillera ibérica glaseada con parmentier de patata agría

POSTRE

Sablé de lima con merengue tostado

Café o infusión con mignardises

** El menú incluye servicio de pan*

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

50€/PAX + IVA

MENÚ SENTADOS 2

ENTRANTE

Bouquet de brotes tiernos con virutas de cecina, vinagreta de frutos secos y queso de valdeon

SEGUNDO

Centro de bacalao confitado y coulis de piquillos asados

POSTRE

Mousse cheese cake

Café o infusión con mignardises

** El menú incluye servicio de pan*

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

55€/PAX + IVA



A photograph of a dining room with round tables, bamboo chairs, and hanging string lights. The room has large windows overlooking a green landscape. The text "Menús de gala" is overlaid in the center.

Menús de gala



MENÚ DE GALA 1

APERITIVOS DE BIENVENIDA CON COPA DE CAVA

Tartaleta de queso y nueces

Macarón de mousse de foie

ENTRANTES

Ensalada de gamba roja en ceviche de lima kaffir

SEGUNDOS

Lomo de merluza con salsa de mariscos y pistilos de puerro frito
&

Solomillo de vaca Perigord y lágrima de pure fino de celeri

POSTRES

Sopa de fresas y helado de yogurt de caserío

Café o infusión con mignardises

** El menú incluye servicio de pan*

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

85€/PAX + IVA

MENÚ DE GALA 2

APERITIVOS DE BIENVENIDA CON COPA DE CAVA

Bolum de foie, nuez y gelatina de vino

Mini croqueta de boletus

ENTRANTE

Bisquet de carabineros con su carne salteada a la llama

SEGUNDO

Medallón de rape asado con velouté de lemongrass y tallarines d verduras al vapor

Cordero lechal a baja temperatura glaseado en su propio jugo y su timbal de patatas rotas

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla Bourbon

Café o infusión con mignardises

** El menú incluye servicio de pan*

Bebida incluida durante el servicio:

Agua, cerveza con y sin alcohol y refrescos.

Bodega:

Vega de la reina, D.O. Rueda

Hacienda Zorita Crianza, D.O. Arribes del Duero

92,50€/PAX + IVA





Servicios adicionales



BARRA LIBRE

ESTÁNDAR

Marcas:

Ron: Brugal, Barceló

Whisky: Red Label, Ballantines

Ginebra: Tanqueray, Seagrams

Vodka: Absolut, Ciroc

Tequila: Don Julio Blanco

Precios:

1 hora: 13€/pax

2 horas: 24€/pax

3 horas: 33€/pax

PREMIUM

Marcas:

Ron: Brugal extra viejo, Zacapa

Whisky: Black label, Macallan

Ginebra: Beefeater 24, Tanqueray ten

Vodka: Belvedere

Tequila: Don Julio Reposado

Precios:

1 hora: 18€/pax

2 horas: 34€/pax

3 horas: 48€/pax

AÑADE COCTELERÍA A LA BARRA LIBRE

Elige 2 cócteles durante tu barra libre:

Mojitos de sabores, daiquiris de sabores, margarita, tequila sunrise, agua de valencia, mimosa y cosmopolitan.

Suplemento:

1 hora: 8€/pax

2 horas: 15€/pax

3 horas: 21€/pax

SERVICIOS ADICIONALES

LUCES, CÁMARA Y ACCIÓN:

- o Servicio de fotografía (4 horas): **520€**
- o Videógrafo (3 horas): **499€**
- o Servicio de foto + vídeo corto (1 min. aprox): **600€**

AUDIOVISUALES Y MÚSICA EN DIRECTO

- o Servicios audiovisuales (consulta nuestro dossier)
- o Dj
- o Grupo en directo: Los Bomberay, Pedro Barrero, Samu Castela, Mirko, Tres caladas, Mara Silma, David Dcano
- o Artistas del panorama nacional: Zzoilo, Iñigo Merino, Pravlenha, Lane, Ters, Marina Melgar, Taburete.

**Precio y disponibilidad de cada grupo a consultar.*

**Para otros artistas consultar.*

DECO (Precios a consultar)

- o Minutas (diseño + impresión)
- o Decoración floral
- o Menaje, mantelería y mobiliario
- o Merchandising personalizado para el evento (camisetas, mascarillas, lanyards, carpetas, bolígrafos, cuadernos, llaveros, vasos, tazas...)

**Precios sin IVA incluido*



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN (para eventos con catering):

- Para eventos de menos de 50 pax, consultar gastos de transporte adicionales.
- Para la reserva del evento se abonará el 50% del total del evento.
- 48 horas antes del evento se cerrará el nº definitivo de asistentes, del cuál se podrá subir, bajo consulta y aprobación por parte del catering, pero no bajar.
- El pago del 50% pendiente, se realizará antes del evento.
- Los pagos se realizan en el siguiente nº de cuenta: **ES11 0081 0647 8900 0135 3338, Vespok Ocio y Eventos, S.L.**

Concepto: "Fecha del evento y nombre" (Ej: Evento 14 Septiembre 2022, Rodrigo López")



CONDICIONES DE CANCELACIÓN:

- Si el evento se cancela con 30 días o más de antelación no tendrá coste.
- Si se cancela con menos de 30 días de antelación tendrá un coste del 50% de la reserva depositada.
- Si se cancela con menos de 7 días de antelación tendrá un coste del 100% de la reserva depositada.



BARDOT
Madrid

Joaquín costa, 29

VESPOK
EVENTOS