Eventos
Cocktails
con camareros



Viena Capellanes
Artesanos de Madrid 1873



El éxito de tu celebración es nuestra premisa

Combinamos excelencia en el producto, una atención impecable y una puesta en escena cuidadosamente diseñada para ofrecer una gran experiencia.

Contacta con nosotros
Ana María Sánchez Hernández **ana.sanchez@vienacapellanes.com**
Liz Alejandra Franco Murcia **liz@vienacatering.com**
Teléfono: **670 50 19 89**

Estaremos encantados de atenderte.



Cocktail Legado

Crujiente de papadum con toque de comino molido
Chips de patata con aroma de wasabi
Vasito de crema de temporada con nube de Idiazabal/Licuado de gazpacho de frambuesa con crispy (según época del año)
Nuestras Gildas de anchoa y piparra con patatas chips
Tosta mariñeira con queso Brie y huevo trufado
Vasito vegetal de Falafel y Alcachofa encurtida
Lingote de pollo al curry e Idiazabal
Micromollete español de jamón y queso ahumado
Macaron salado de foie de pato
Búrguer vegetal con salsa Romescu y calabacín braseado
Sando de asado con boletus, cheddar y mantequilla de pimienta negra
Arrolladito de ternera Tikka Massala
Cake de zanahoria con foie y especias
Langostinos en panko con salsa agridulce
Mini croqueta de jamón ibérico

DULCES VIENA

Nuestro vasito de tarta Sacher con confitura de Albaricoque

COPA DE CAVA

El importe del servicio **Cocktail Legado** es de **40,00€** por persona para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo de comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Arrolladito de ternera Tikka Massala

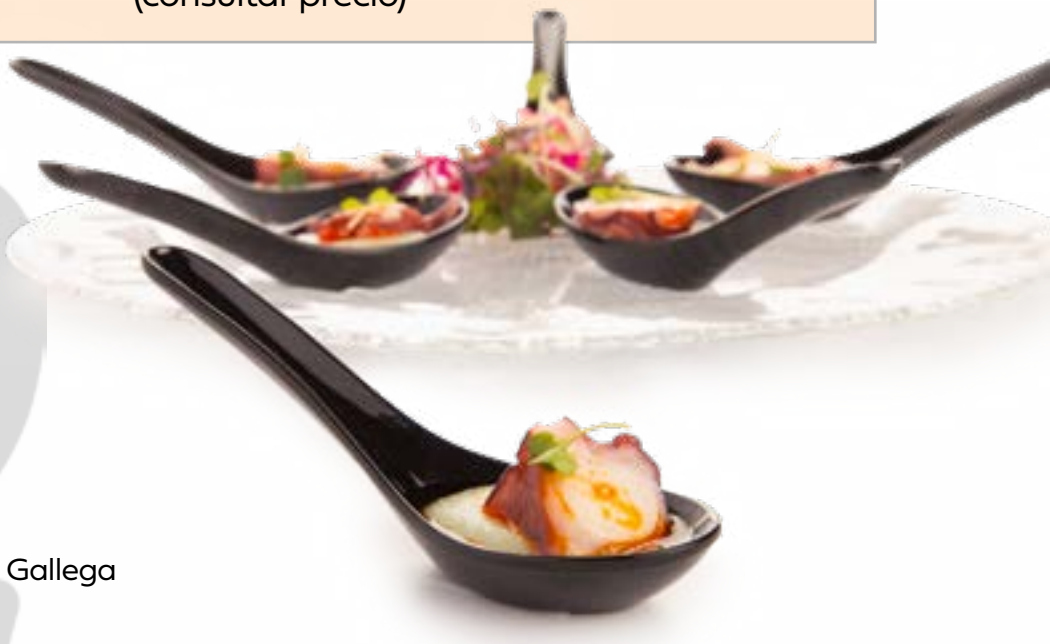
Cocktail Solera

"TABLA DE JAMÓN IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO NAVALOSHACES
Acompañado con almendras fritas, tomatitos cherrys y regañas"
Cucharita de pulpo a la Gallega
Blini de boletus con crema de pimienta negra y crispy de cebolla
Micropita de Pollo Kebab y Cebolla crujiente
Cucharita de tortilla con Bearnesa
Piruleta de sobrasada con queso y semillas de amapola
Lingote de pollo al curry e Idiazabal
Arrolladito de ternera Tikka Massala
Mini croquetas de cecina y piquillo
Lámina de remolacha en tempura con hummus y tomatitos aliñados
Mini burguer de ternera con queso Cheddar y Boletus
Mini Bao Pulled Pork BBQ y Crujiente de nachos
Canapé de queso fresco y berberecho

DULCES VIENA
Vasito de Lemon Pie con Merengue italiano
Rocas de chocolate y café

COPA DE CAVA

El importe del servicio **Cocktail Solera** es de **46,00€** por persona para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo de comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Cucharita de pulpo a la Gallega

Cocktail Selección

Degustación de sushi compuesta por fotomakis, makis y nigiris y acompañada de wasabi, salsa de soja y jengibre encurtido
Vasito de crema de temporada con nube de Idiazabal/Licuado de gazpacho de frambuesa con crispy (según época del año)
Macaron salado de foie de pato
Cucharita de salmón con emulsión de Perrins y Wakame
Mini croquetas de boletus
Sando de asado con boletus, cheddar y mantequilla de pimienta negra
Piruleta de sobrasada con queso y semillas de amapola
Micropita Veggie de hummus, maíz y piquillo
Nuestras Gildas de queso y tomate seco con patatas chips
Mini Bao Pulled Pork BBQ y Crujiente de nachos
Cucharita de mejillón con verduras y lima
Bitoke de ternera con salsa de pimienta
Mini lingote de cochinillo con salsa Hoisin
Langostinos en panko con salsa agridulce
Brocheta de pollo con salsa Sweet Whisky

DULCES VIENA

Rocas de chocolate negro
Cheesecake con mousse de queso y gelificado de frambuesa
Bombón Viena

COPA DE CAVA

El importe del servicio **Cocktail Selección** es de **51,00€** por persona para 50 asistentes contratados. (impuestos incluidos) duración: 2h.
Mínimo de comensales para poder ofrecer el servicio es de 30 asistentes (consultar precio)



Mini Bao Pulled Pork BBQ y Crujiente de nachos

Viña Capellanes

Carta de bebidas

Vino Blanco Montejuelo (D.O. Verdejo)
Vino Tinto Cune Crianza (D.O. Rioja)
Cerveza Mahou cinco estrellas
Cerveza Mahou cinco estrellas 0.0 malta tostada
Refrescos (Coca Cola, Fanta de Naranja y Limón)
Agua mineral, agua con gas
Zumo de tomate y zumo de naranja natural

*Bebidas incluídas en las 3 propuestas



*Dossier vigente desde el 2 de noviembre de 2026

viena Capellanes

viena capellanes.com

viena capellanes