



Dossier Menú cóctel 2026

Club de Campo Villa de Madrid



A scenic view of a golf course with a large tree in the foreground and a city skyline in the background.

Un Club con historia

Este histórico Club ha sido referencia de la capital desde su inauguración en 1931, albergando encuentros sociales y empresariales.

Construido dentro de los terrenos del monte de El Pardo, en la zona denominada "El Plantío de los Infantes", cedidos por Real Patrimonio y con la venia de S.M. el Rey Juan de Borbón, dónde tienen lugar acontecimientos deportivos nacionales e internacionales del más alto nivel como el Open de Golf y Longines Global Champions Tour, el circuito hípico más importante del mundo.

En el corazón de un entorno natural incomparable, el Club de Campo Villa de Madrid ofrece dos de sus espacios más exclusivos para la celebración de eventos: **La Cristalera** y **el Chalet del Golf**. Estos lugares, rodeados de tranquilidad, son ideales para todo tipo de celebraciones, desde eventos corporativos hasta bodas y encuentros sociales.

La Cristalera, con su diseño moderno y elegante, permite a los invitados celebrar sus eventos con jardines privados y disfrutar de impresionantes vistas a la Pista Verde de la Hípica. Por su parte, el **Chalet del Golf**, con su estilo clásico y donde desde su terraza podréis sorprender a vuestros invitados, celebrando vuestro evento al aire libre con las mejores vistas de Madrid iluminado.

Cada espacio ha sido cuidadosamente pensado para brindar comodidad, estilo y flexibilidad, adaptándose a las necesidades de su evento en un entorno único.

Descubre cómo el Club de Campo Villa de Madrid puede hacer de tu evento una ocasión especial.

¡BIENVENIDO A TU CLUB!



Iván Sáez

Tras un paso por Francia, *Iván Sáez* comenzó su camino en la gastronomía española en las cocinas de *Berasategui*, *Mugaritz*, regresando a su Madrid natal a restaurantes reconocidos como *Zaranda*, *Zorzal* o *Senzone*. Tras dirigir para *Berasategui* la gastronomía del Hotel Puerta de América y un breve paso por la dirección del Hotel Hospes, decide en 2014 iniciar su andadura en solitario y abre el *Restaurante Desencaja*, lugar en el que ha ido mostrando su evolución, consolidándose con una propuesta cuyos protagonistas son el mercado, la tradición y la creatividad.

Desde 2018 cuenta con un Sol Repsol.

En 2023, tras casi una década con su restaurante de Paseo de la Habana, se traslada al Club de Campo Villa de Madrid, donde Sáez fusiona la cocina tradicional con la vanguardia y mantiene la creatividad y respeto al producto que tanto le caracteriza.

Cóctel I



APERITIVOS FRÍOS

Vasito "Gazpacho Verde" o crema de temporada
Mini gilda 2.0 con chip de patata
Tartaleta de ensaladilla
Tosta de steak tartar
Mini bikini de gamba y huevo

APERITIVOS CALIENTES

Rollito vegetal
Mini bao "Ternera Teriyaki"
Croqueta cremosa "Jabugo"
Brocheta "Yakitori de Pollo"
Mini cazuelita de arroz ibérico

POSTRES

Vasito "Cheesecake de Frutos Rojos"
Brownie "Eclipse"

BODEGA

Vino blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Laburdet, Crianza D.O. Rioja
Cerveza, refrescos y agua

Precio por persona: 47€

Estos precios no incluyen el 10% de IVA
Duración 60 minutos



Cóctel II

APERITIVOS FRÍOS

Vasito “Gazpacho Verde” o crema de temporada
Mini gilda 2.0 con chip de patata
Tartaleta de ensaladilla
Tosta de steak tartar
Mini cono de foie con gel de manzana verde

APERITIVOS CALIENTES

Rollito vegetal
Mini bao de carrillera al curry verde
Croqueta cremosa “Jabugo”
Buñuelo de bacalao
Dumpling de pato pekinés
Mini hamburguesa de ternera con cheddar
Mini cazuelita de arroz ibérico

POSTRES

Vasito de tarta de limón y albahaca
Brownie “Eclipse”

BODEGA

Vino blanco Viña Lobera, Verdejo
Vino Tinto Laburdet, Crianza D.O. Rioja
Cerveza, refrescos y agua

Precio por persona: 55€

Estos precios no incluyen el 10% de IVA

Duración 75 minutos

Cóctel III

APERITIVOS FRÍOS

Vasito "Gaspacho Verde" o crema de temporada

Tartar "Cítrico Nikkei"

Tartaleta de steak tartar

Blinis de remolacha "Cabra & Nueces"

Mini gilda 2.0 con chip de patata

Mini cono de foie con gel de manzana verde

APERITIVOS CALIENTES

Tempura de langostino con ponzu cítrico.

Bao negro de calamar con mayonesa de lima.

Mini taco de cochinillo confitado con piña asada.

Croqueta cremosa "Jabugo"

Rollito vegetal

Patatas bravas

Mini hamburguesa de ternera con cheddar

Mini cazuelita de arroz de gamba y calamar

POSTRES

Key Lime Pie en vasito

Mousse de chocolate con crumble de cacao

BODEGA

Vino blanco Viña Lobera, Verdejo

Vino Tinto Laburdet, Crianza D.O. Rioja

Cerveza, refrescos y agua

Precio por persona: 65€

Estos precios no incluyen el 10% de IVA

Duración 90 minutos



Cavalier



Barra libre

- Primera hora de barra libre: 23€ por persona - IVA no incluido
- 2 horas de barra libre: 35€ por persona - IVA no incluido
- 3 horas de barra libre: 45€ por persona - IVA no incluido
- 4 horas de barra libre: 52€ por persona - IVA no incluido
- Hora extra de barra libre: consultar precio

(*) Invitado solo a barra libre y recena – 50€/por persona

Recena

Panecillos de jamón ibérico
Mini sandwiches variados
Empanada de atún
Mini brownie chocolate Valrhona 70%
Palomitas

Opcional con suplemento:

Tabla de quesos - 2€ por persona
Arroz de ibéricos - 2€ por persona
Chocolate con churros - 2€ por persona

Precio por persona: 18€

Estos precios no incluyen el 10%

Rincones gastronómicos

Puesto de jamón ibérico con cortador

Puesto de quesos internacionales con maestro quesero

Puesto de arroz ibérico, verduritas y señoret

Puesto de tacos de cochinita pibil

(En la Cristallera de la Hípica)

Puesto de mini baos de ternera con crujiente de ibérico y kimchi salteado

Puesto de sushi con sushi man

Puesto de vermut, gildas y cucuruchos de patatas fritas

Corner de cervezas

Puesto de champagne

Puesto de margaritas

Puesto de mojitos

Mesas dulces

Consultar presupuesto de acuerdo al número de invitados

Condiciones de contratación

- ✓ Para la reserva de la fecha será necesario el pago de alquiler del espacio elegido con el Club de Campo y la firma del correspondiente contrato del catering con el depósito de reserva del 25% del total del presupuesto del evento.
- ✓ Tres meses antes de la celebración, se abonará el 35% de los servicios contratados.
- ✓ Diez días antes de la celebración del evento, se deberá abonar el importe restante de servicios contratados y se comunicará el número definitivo de comensales para la correcta planificación del servicio.
- ✓ Menú infantil hasta 12 años.
- ✓ Menús sujetos a cambio por estacionalidad del producto.
- ✓ En el supuesto de variación en los horarios establecidos, el presupuesto tendrá un suplemento correspondiente al servicio de catering contratado o coste del personal.
- ✓ Consultar presupuesto para menús especiales (veganos, alérgicos e intolerantes). 10% de suplemento por invitado
- ✓ Con el fin de garantizar la calidad, imagen y salubridad de los productos que ofrecemos, no está permitido aportar a la celebración del evento, alimentos o bebidas del exterior.
- ✓ Cualquier excepción, necesitará aprobación previa, además de la documentación necesaria.
- ✓ Servicio de montaje para reuniones previas no incluido. Consultar según montaje y número de asistentes.

Servicios

INCLUIDOS:

Gastronomía y bodega durante el servicio del menú
Mantelería en mesas de banquete y detalle floral de temporada.

Parking dentro del Club

Personal según servicio

NO INCLUIDOS:

IVA

Menús de staff

Gestión y coordinación de proveedores. Consultar precio del servicio.

Contratación de carpa adicional

Montaje extra

Menaje adicional

Decoración adicional

Audiovisuales

Cualquier servicio no mencionado en el apartado de servicios incluidos.

Cualquier contratación extra no contemplada en el presupuesto: biombos,
carpas, mobiliario
extra, etc.

Alquiler de los espacios a cargo del Club de Campo:

Cristalera de la Hípica - 2.000 € IVA incluido

Chalet del golf- 2.500 € IVA incluido

Descuentos especiales en el alquiler de los espacios para abonados del Club

Colaboradores

Nuestros colaboradores son parte del equipo de Cavalier, conocen los espacios del Club a la perfección y cuidan cada detalle, para que cada celebración sea única y especial.

Decoración no incluida en el dossier con exclusividad

DURBANITY (con exclusividad) - Sergio - MV. 628 04 13 96 -
info@urbanity.com

Showroom en c/ Amado Nervo, 5. Cita previa

Flores (con exclusividad): MUSCARI by Natalia Palacios - MV.667 010 490 -
nataliapalacios@muscariflores.com.
Calle Claudio Coello, 6

Iluminación

NEOLUZ - Gloria - MV. +34 669416367 - gloria@neoluz.net

Discotecas

PARTYSON - Alfonso Mediero - MV.606 317 733 -
alfonso.mediero@partyson.es.

Fotografía recomendada

INSTANTÁNEA Y TOMA PRIMERA-Mayte Gallego -MV.629 426 218-
mayte@instantaneaytomaprimera.com.

CLICK10- Leticia Salinero-Tel. 915.751.979-informacion@click10.net.

GLORIA BYLER -MV.658 015 007-hola@gloriabyler.com

Carpas recomendadas

MOÑITA (proveedor de carpas del Club de Campo): Rafael Gisbet-MV.
654.500.732- rgisbert@monita.es

BC carpas: Cristina Sanz - MV. 646 50 79 12 - cristinasanz@bc-carpas.com



Contacto: beatriz@cavaliercatering.es
673.27.28.41

