

KOZINART
para los días que importan.

NAVIDAD 2026 · EMPRESAS

Cócteles Estrella de Navidad

Brindemos por un año de trabajo en equipo.

BRONCE	PLATA	ORO
50 € / pers.	*55 € / pers.*	*60 € / pers.*

Kozinart Catering
Healthy Kitchen Club, S.L.
info@kozinart.es · 630 198 815
kozinartcatering.com

MENÚS ESPECIALES DE NAVIDAD

Vuestra celebración de fin de año

Llega diciembre...

...y con él las copas de fin de año, los brindis con el equipo y ese momento en el que por fin se celebra todo lo que se ha conseguido. Para esos días que importan hemos preparado nuestros Cócteles Estrella en versión navideña.

Tres menús de pie, con referencias frías y calientes, barra libre de cerveza, vino y refrescos, y un final dulce con sabor a Navidad: turrones, polvorones y postres de temporada.

Lo montamos donde nos digáis: vuestras oficinas, un espacio singular o la sala de siempre. Nosotros nos ocupamos de todo; vosotros, de brindar.

Estas Navidades queremos que nos conozcáis: por eso el servicio de camareros y cocineros va incluido en el precio, sin ningún coste adicional.

CÓCTEL ESTRELLA
Bronce
50 €
por persona + IVA

CÓCTEL ESTRELLA
Plata
55 €
por persona + IVA

CÓCTEL ESTRELLA
Oro
60 €
por persona + IVA

PARA EVENTOS DE MÁS DE 100 PERSONAS

Descuentos de hasta un 20 %

10 %	15 %	hasta 20 %
de 101 a 150 invitados	de 151 a 250 invitados	más de 250 invitados

Cócteles Estrella · edición Navidad

CÓCTEL ESTRELLA

Bronce

50 € / pers.

4 frías · 8 calientes · 2 postres + dulces navideños

- Tabla de ibéricos
- Tabla de quesos Kozinart
- Mini pincho de tortilla de patata
- Rabas a la andaluza · caliente
- Tosta de solomillo con cebolla confitada · caliente
- Gyozas de setas y pollo · caliente
- Mandu, empanadilla coreana de carne y verduras · caliente
- Croquetas de jamón · caliente
- Tortillita de camarón · caliente
- Chistorra de Navarra con pan de leña · caliente
- Lacón a la gallega · caliente
- Hummus con AOVE y pimentón de la Vera

POSTRE

- Profiteroles de nata con dulce de leche
- Mini brownie de chocolate y nueces
- ✦ Surtido de turrones, polvorones y mantecados

EL MÁS PEDIDO

CÓCTEL ESTRELLA

Plata

55 € / pers.

6 frías · 8 calientes · 3 postres + dulces navideños

- Tabla de ibéricos
- Tabla de quesos Kozinart
- Lacón a la gallega · caliente
- Mini pincho de tortilla de patata
- Rabas a la andaluza · caliente
- Tosta de solomillo con brie · caliente
- Gyozas de setas y pollo · caliente
- Mandu, empanadilla coreana de carne y verduras · caliente
- Croquetas de jamón · caliente
- Tortillita de camarón · caliente
- Chistorra de Navarra con pan de leña · caliente
- Brocheta de langostino marinado · caliente
- Hummus con AOVE y pimentón de la Vera
- Mini hamburguesa de mousse de foie y cebolla confitada · caliente

POSTRE

- Profiteroles de nata con dulce de leche
- Catanias de almendra marcona
- Mini brownie de chocolate y nueces
- ✦ Surtido de turrones, polvorones y mantecados

CÓCTEL ESTRELLA

Oro

60 € / pers.

8 frías · 8 calientes · 4 postres + dulces navideños

- Tabla de ibéricos
- Tabla de quesos Kozinart
- Lacón a la gallega
- Mini pincho de tortilla de patata
- Fondue de quesos
- Rabas a la andaluza · caliente
- Tosta de solomillo con brie · caliente
- Gyozas de setas y pollo · caliente
- Mandu, empanadilla coreana de carne y verduras · caliente
- Croquetas de jamón · caliente
- Pechuguita villaroy
- Tortillita de camarón · caliente
- Chistorra de Navarra con pan de leña · caliente
- Brocheta de langostino marinado · caliente
- Hummus con AOVE y pimentón de la Vera
- Mini hamburguesa de mousse de foie y cebolla confitada · caliente

POSTRE

- Mini brownie de chocolate y nueces
- Catanias
- Profiteroles con hilos de chocolate
- Daditos de tarta de queso con dulce de leche
- ✦ Surtido de turrones, polvorones y mantecados

En los tres menús: servicio de camareros y cocineros incluido sin coste adicional. ✦ Barra libre de cerveza, vino y refrescos 1 hora + 1 hora de regalo. ✦ Dulces navideños de postre. Bajo petición, menús especiales para vegetarianos, veganos, celíacos o cualquier alergia o necesidad alimentaria.

Healthy Kitchen Club, S.L.
CIF B88494802
info@kozinart.es · 630 198 815

INFORMACIÓN PRÁCTICA

Qué incluye y condiciones

- Menú en formato cóctel de pie, con 1,5 unidades de cada referencia por invitado.
- Barra libre de cerveza, vino y refrescos: 1 hora + 1 hora de regalo. Hora extra de barra libre: 8 € por persona; combinados: 10 € por persona y hora.
- Servicio de camareros y cocineros incluido en el precio, sin coste adicional.
- Descuentos por volumen: 10 % de 101 a 150 invitados, 15 % de 151 a 250 invitados y hasta un 20 % para más de 250 invitados.
- Hora extra de camarero o cocinero: 25 €.
- Transporte, mobiliario, decoración navideña y personal adicional, según el espacio y el número de invitados: os lo presupuestamos a medida.
- Precios por persona. 10 % de IVA no incluido.
- Confirmación del servicio y del número de invitados: 5 días laborables antes del evento.
- Reserva: 50 % del total al confirmar; el 50 % restante, al menos 5 días antes del evento.
- Anulaciones: hasta 5 días laborables antes se factura el 50 %; con menos antelación, el 100 %.

¡Felices fiestas!

Escríbenos a **info@kozinart.es** o llámanos al **630 198 815** y reservamos vuestra fecha.