



Déjate

ENREDAR

•Nosotros nos encargamos de hacerlo perfecto.

DÉJATE[®]
ENREDAR

Quiénes somos

En **Grupo Momentos** nos apasiona crear **experiencias memorables**. Nos dedicamos a la **organización integral de eventos corporativos, sociales y privados**, cuidando cada detalle desde la planificación hasta la puesta en escena.

Nuestro equipo combina **creatividad, innovación y compromiso** para diseñar momentos únicos, donde la gastronomía, la ambientación y el entretenimiento se fusionan para ofrecer resultados excepcionales.

Contamos con **servicios de catering propio**, adaptado a cada tipo de evento y a las necesidades de nuestros clientes, garantizando calidad, sabor y una atención personalizada.

Convertimos cada ocasión en **un momento especial**.

Tu evento, con nosotros.



“

Convertimos cada ocasión en una experiencia irrepetible, donde los límites se desdibujan y las posibilidades son infinitas

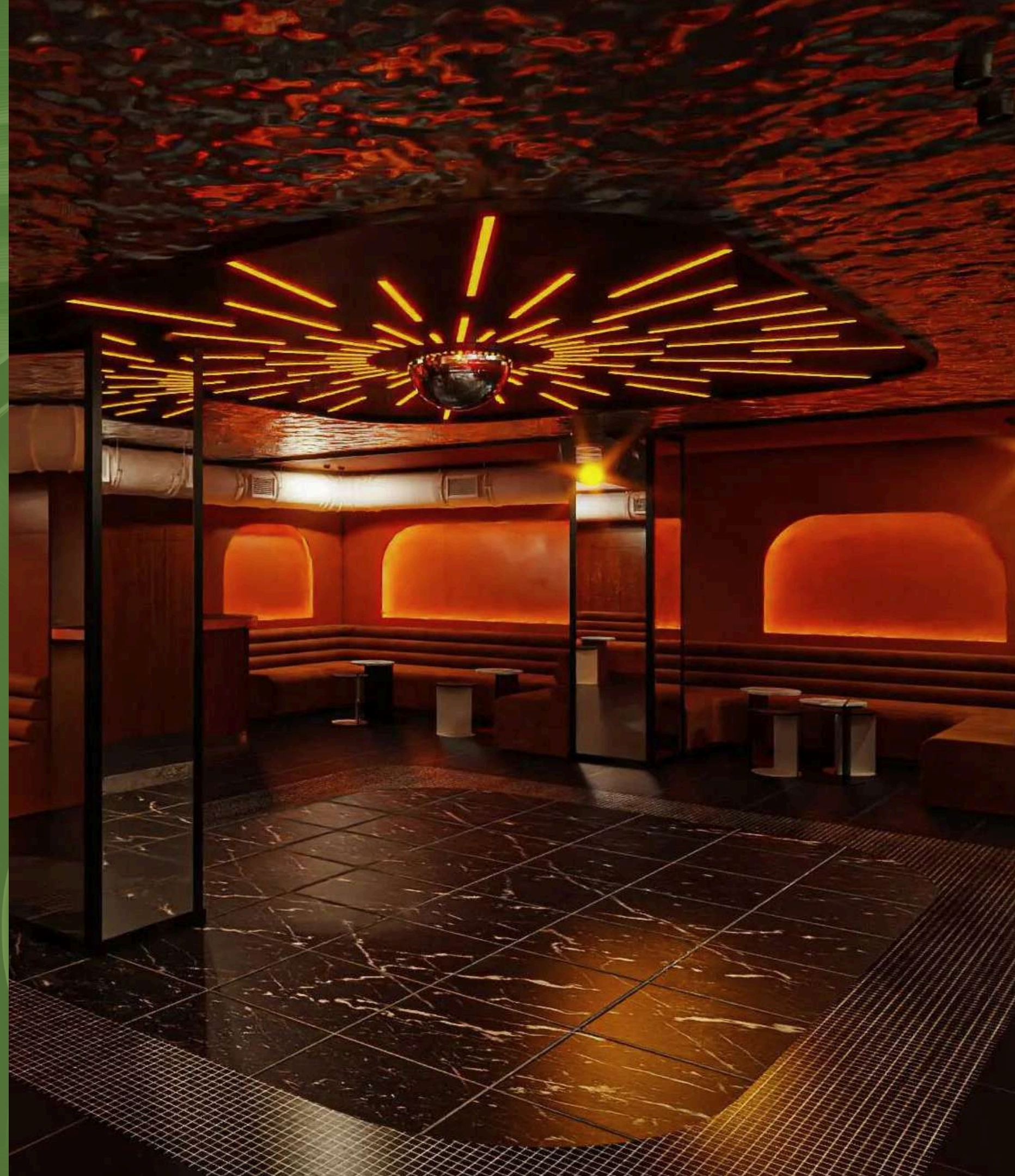


Descubre nuestros espacios únicos en pleno corazón de Madrid, pensados para inspirar tus eventos

AYALA 120°

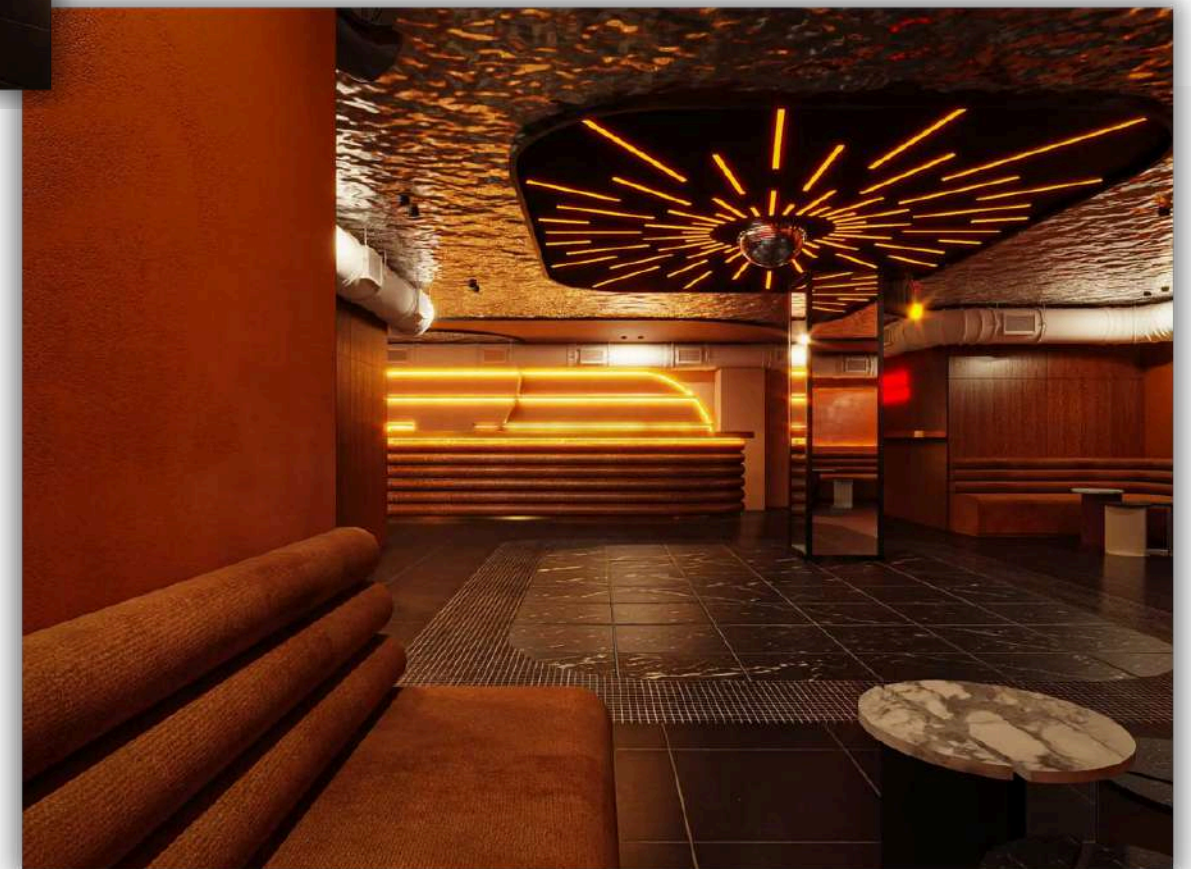
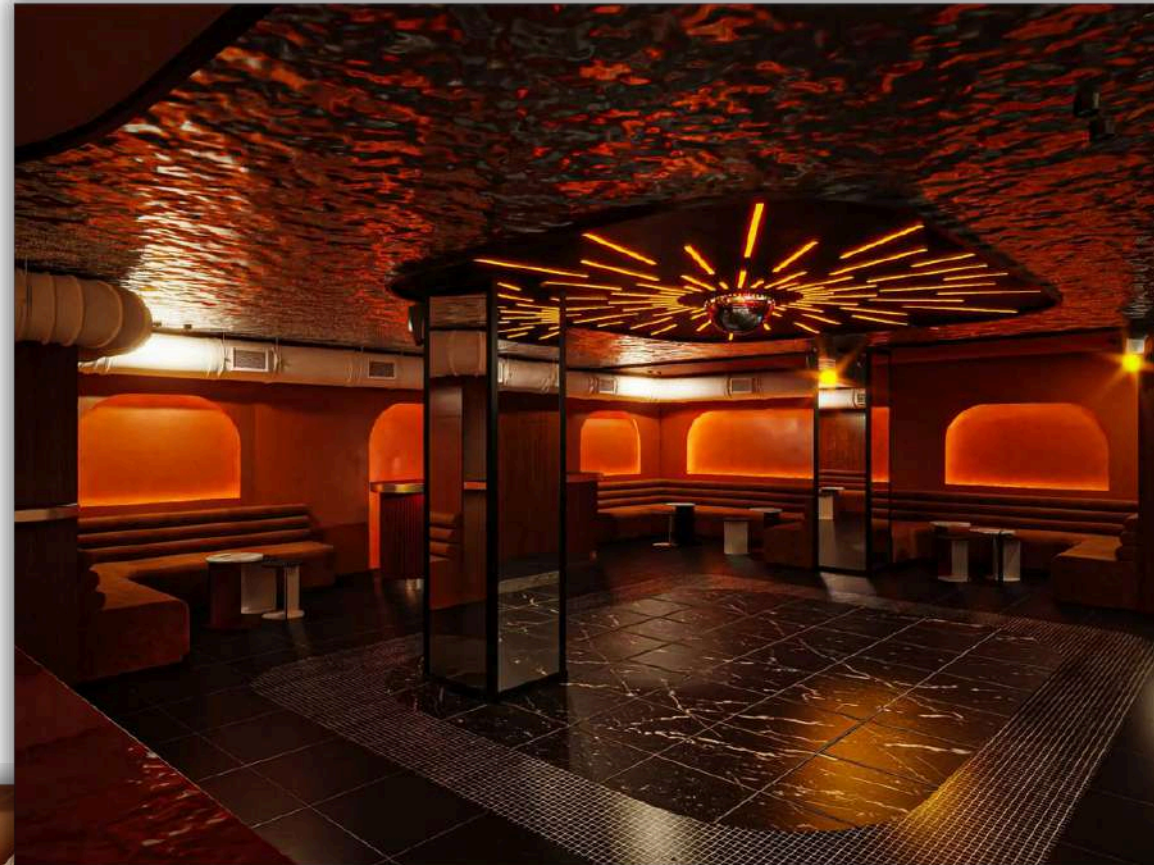
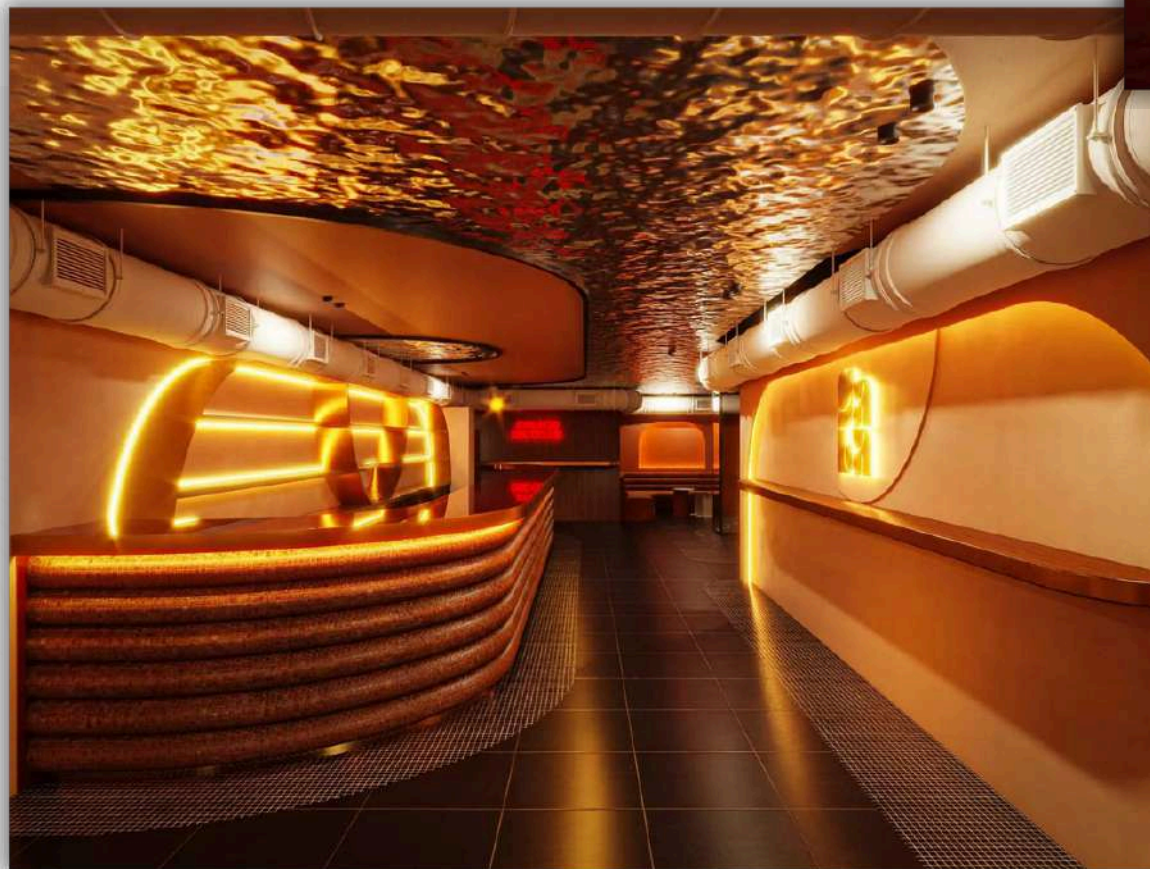
CLUB

·Calle de Ayala, 28006 Madrid·



Ayala 120

En el exclusivo Barrio de Salamanca, tu evento privado cobra vida con iluminación, sonido y servicio profesional. Un espacio versátil para presentaciones de productos, cumpleaños, fiesta temáticas y mucho más



Aforo permitido

200 personas max.



Barrio de Salamanca

·Calle de Ayala, 28006 Madrid·



CASA ZAMORA
M A D R I D

·Calle de las Tres Cruces, 12, 28028. Madrid·

Casa de Zamora

Déjate Enredar (Casa Zamora) es el espacio premium para eventos únicos en el corazón de la ciudad. Ideal para bodas, reuniones o celebraciones que buscan dejar huella.



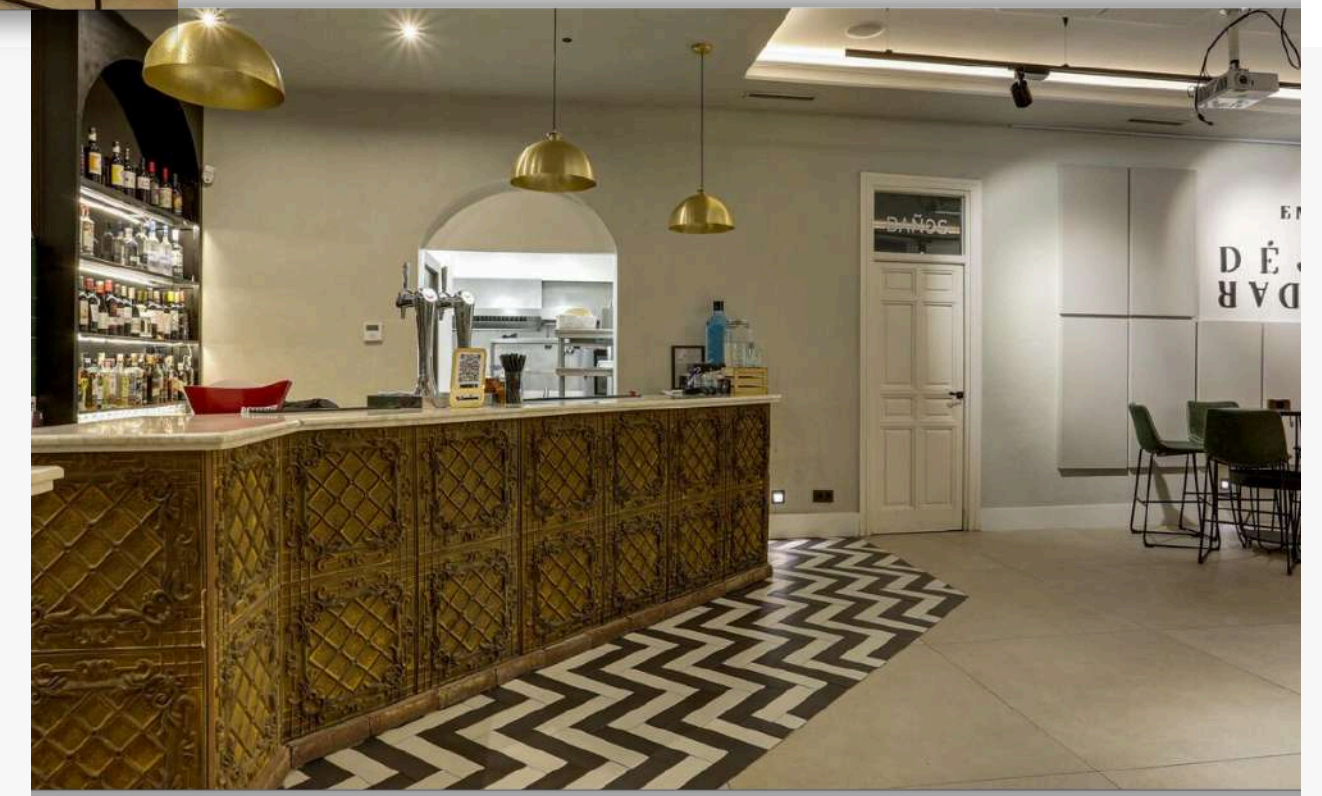
Aforo permitido

280 personas max.



Madrid centro

·Calle de las Tres Cruces, 12



{ EL MOMENTO }

DÉJATE
EMREDDAR

· Paseo de Juan XXIII, 22 28040 Madrid ·



El Momento

El Momento es un GastroBar ideal para eventos privados único en el barrio universitario de Madrid. Con personalidad propia es un sitio ideal para celebraciones y reuniones de empresa muy bien comunicado.



Aforo permitido

150 personas max.



Moncloa-Aravaca

Paseo de Juan XXIII, 22





·C. de Cronos, 10, San Blas-Canillejas·
28037 Madrid

Black and Gold

Un auténtico pub irlandés situado en el corazón de Simancas. Este establecimiento fusiona la tradición irlandesa con el ambiente madrileño, creando un espacio único para eventos y celebraciones.



Aforo permitido

100 personas max.



Simancas

C. de Cronos, 10





·Serrano, 61 – 28006 Madrid·



Casa Úrsula

Casa Úrsula, un restaurante emblemático ubicado en la elegante calle Serrano de Madrid, dentro del reconocido centro comercial ABC Serrano, ofrece un espacio para eventos, cumpleaños y celebraciones privadas



Aforo permitido

180 personas max.



Barrio de Salamanca

Serrano, 61



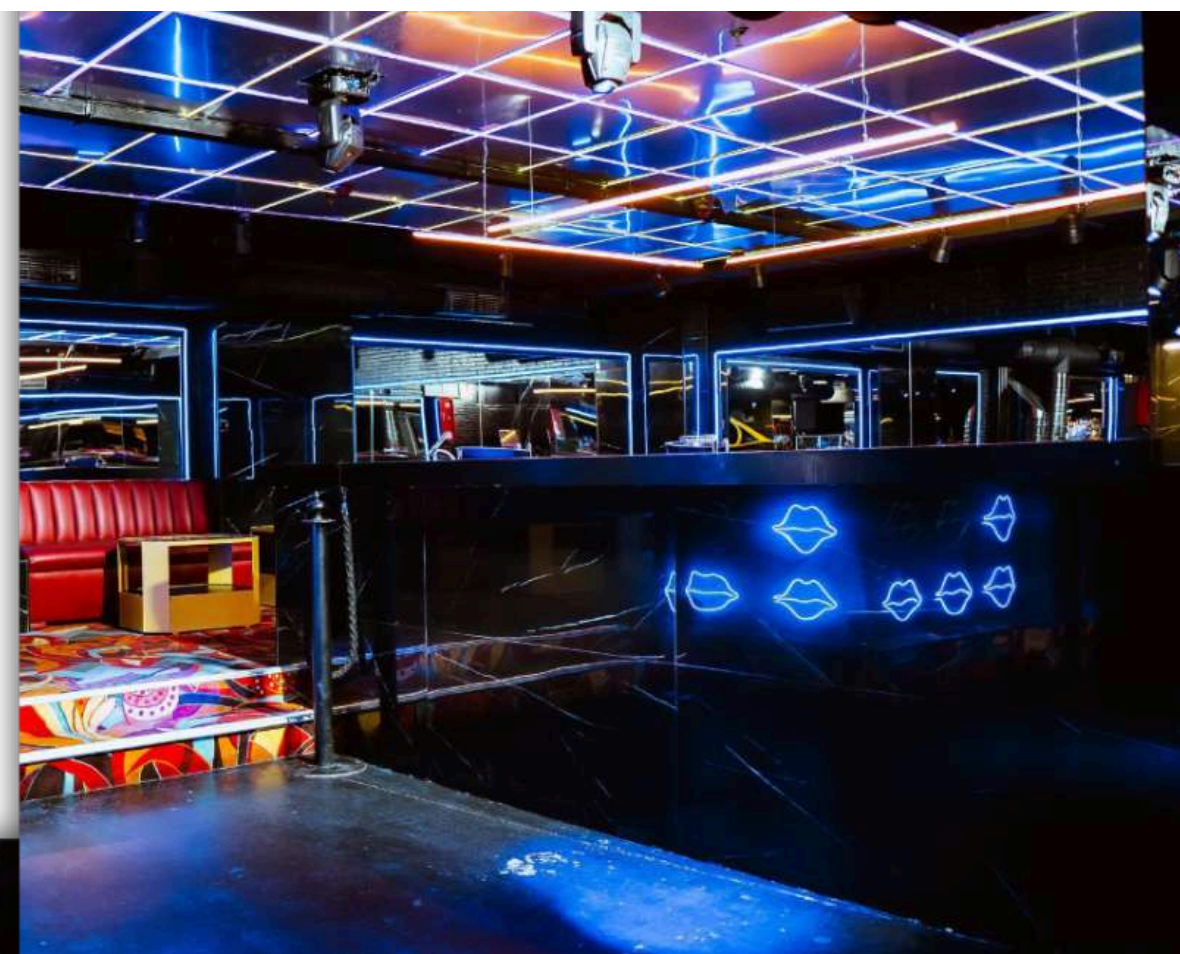
Zoe

·Calle de José Abascal, 8·
Chamberí, 28003 Madrid



Zoe

La discoteca Zoé ha sido renovada con un estilo neoyorquino moderno. Un enclave ideal para eventos privados que necesitan un espacio exclusivo en la zona de Chamberí.



Aforo permitido

350 personas max.



Chamberí

José Abascal 8





Catering propio de alta gama, diseñado para elevar cada momento

The background of the image is a dense, vibrant green pattern of large tropical leaves, likely banana leaves, with prominent veins and wavy edges. The leaves are layered, creating a sense of depth and texture. The overall color palette is various shades of green, from light to dark, with some highlights and shadows on the leaf surfaces.

Menús tipo Cóctel

Cóctel 1

APERITIVOS DE BIENVENIDA FRÍOS

APERITIVO DE BIENVENIDA
SALMOREJO AL ANDALUZ
NACHOS CON SALSA CHEDDAR Y PICO DE GALLO

APERITIVOS DE BIENVENIDA CALIENTES

TORTILLA ESPAÑOLA
FINGERS DE POLLO CON SALSA BARBACOA
BRAVAS Y MANSAS
CROQUETAS DE JAMÓN DE TODA LA VIDA
MINIPERRITO CON 3 SALSAS Y CEBOLLA CRISPY
MINIHAMBURGUESA DE TERNERA

POSTRES

TARTA DE QUESO Y CONFITURA DE FRUTOS DEL BOSQUE
BROWNIE DE CHOCOLATE Y MÁS CHOCOLATE

Incluye una consumición de bebida soft (agua, refresco, vino y cerveza)

35€/pax.

(10% IVA NO INCLUIDO)

**Opción de barra libre soft (agua, refresco, vino y cerveza) por 5 € extra durante el servicio*



Cóctel 2

APERITIVOS DE BIENVENIDA FRÍOS

WRAP DE SALMÓN AHUMADO CON QUESO CREMA Y TRIGUEROS
MINITORTILLA ESPAÑOLA CON SETAS SILVESTRES Y TOQUE TRUFADO
TABLA DE QUESOS ESPAÑOLES CON MERMELADA DE PIQUILLOS Y PICOS
CAZUELITA DE NACHOS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO
MOUSSE DE ALBAHACA CON TOMATITO DE CÓCTEL Y ANCHOAS

APERITIVOS DE BIENVENIDA CALIENTES

BRIOCHE MIXTO DE PROSCIUTTO COTTO Y QUESO HAVARTI
CROQUETAS DE JAMÓN DE TODA LA VIDA
FINGERS DE BERENJENAS EN TEMPURA CON MIEL DE MIL FLORES
TACOS DE PLÁTANO MACHO CON PULLED PORK Y SALSA CHEDDAR
BOCADITO DE SOLOMILLO IBÉRICO GRATINADO AL PIMENTÓN DE LA
VERA

POSTRES

PROFITEROL DE CHOCOLATE Y CREMA
FRESAS CON CHOCOLATE

Incluye barra libre durante el cóctel

45€/pax.

(10% IVA NO INCLUIDO)

**La barra libre tendrá la duración correspondiente a lo que se haya estipulado previamente.*



Cóctel 3

APERITIVOS DE BIENVENIDA FRÍOS

CREMA TEMPLADA DE PUERROS ASADOS TRUFADA
TORTITAS DE CAMARÓN CON LANGOSTINOS, MAYO KIMCHI Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA
PISTO MANCHEGO CON HUEVO DE CODORNIZ Y SUS PATATITAS
CAPRICHIO DE MOZZARELLA CON TOMATE CHERRY ASUSTADO Y ACEITE DE ALBAHACA
BRIOCHE DE REINA PEPIADA Y ADEREZO DE FRUTOS SECOS
TARTAR DE TOMATE DE TUDELA MARINADO CON ACEITE DE SARMIENTO Y LASCAS DE BONITO

APERITIVOS DE BIENVENIDA CALIENTES

DIM-SUM DE GAMBITAS CON DOS SALSAS: CÍTRICA Y ORIENTAL
BOCADITOS DE PATO CON CHOP SUEY DE VERDURITAS DE TEMPORADA CON SALSA DE CHILLI DULCE
MINI PERRITO TRES SALSAS Y CEBOLLA CRISPY
RISOTTO DE BOLETUS CON NUBE DE PARMESANO
PUNTILLAS DE SOLOMILLO IBÉRICO A LA PIMIENTA CON TIERRA DE MAÍZ
MINIACOCHOPO CON PIMIENTO DE PADRÓN

POSTRES

TIRAMISÚ CASERO
BROWNIE DE CHOCOLATE Y MÁS CHOCOLATE

Incluye barra libre durante el cóctel

50€/pax.

(10% IVA NO INCLUIDO)

**La barra libre tendrá la duración correspondiente a lo que se haya estipulado previamente.*



Cóctel 4

APERITIVOS DE BIENVENIDA FRÍOS

GAZPACHO VERDE DE AGUACATE Y PEPINO
SELECCIÓN DE IBÉRICOS Y QUESOS CON SU MARIDAJE
WRAP DE QUESO CREMA, SALMÓN AHUMADO, ESPÁRRAGOS VERDES Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA
LÁGRIMAS DE BURRATA CON PESTO ROJO DE NUECES Y PARMESANO
ALCACHOFAS DE TUDELA FRITAS CON MIEL DE CAÑA Y PIMENTÓN DE LA VERA

APERITIVOS DE BIENVENIDA CALIENTES

50 % AL 50 % CROQUETAS DE JAMÓN Y DE RABO DE TORO
TWISTER DE VIEIRA AL CAVA CON MAYONESA DE CILANTRO
NIDO DE TORREZNOS DE SORIA Y SALSA BRAVA
PULPITO A LA BRASA CON CREMA DE PATATAS AL PIMENTÓN
GUISO DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SETAS SILVESTRES Y TAPENADE DE AGUACATE

POSTRES

TORRIJAS CAMELIZADAS
MOUSSE DE CACAO CON PONTIER DE FRUTAS DEL BOSQUE

Incluye barra libre durante el cóctel

60€/pax.

(10% IVA NO INCLUIDO)

**La barra libre tendrá la duración correspondiente a lo que se haya estipulado previamente.*



Cóctel 5

APERITIVOS DE BIENVENIDA FRÍOS

CREMA DE BOLETUS CON CENIZAS IBÉRICAS
TARTAR DE ORO VERDE DE AGUACATE, WAKAME Y HUEVAS DE SALMÓN
LÁGRIMAS DE AJO BLANCO MALAGUEÑO CON CAPRICHOS DE SARDINA AHUMADA
MINIPASTRAMI CON VEGA-CHIPS
ALCACHOFAS DE TUDELA FRITAS CON SALSA ROMESCU
MINIPITA DE POLLO AL CURRY Y CEBOLLA CRISPY
NIGIRI DE PATATA CANARIA Y VELO DE TERNERA CON SALSA AGRIDULCE DE MOSTAZA Y SÉSAMO

APERITIVOS DE BIENVENIDA CALIENTES

DUMPLING VEGGIE CON MAYO KIMCHI Y SHICHIMI TOGARASHI
BROCHETA ANDALUZA CON ALIOLI DE LIMA LIMÓN
CROQUETAS DE JAMÓN
TAQUITOS DE ATÚN GUISADO CON SUS PATATITAS
CAZUELITA IBÉRICA AL CHIPOTLE CON PATATAS REVOLCONAS
BRUTAL BURGER MINI

POSTRES

SUSPIROS AL MOMENTO CON CHANTILLY DE MARACUYÁ
RUBIK DE PIÑA CONFITADA CON BUTTERSCOTCH Y POLVO DE KIKOS
FONDANT DE CHOCOLATE

70€/pax.
(10% IVA NO INCLUIDO)

Incluye barra libre durante el cóctel

**La barra libre tendrá la duración correspondiente a lo que se haya estipulado previamente.*





Menús Salón

Menú Salón

ENTRANTES

- CARPACCIO DE TOMATE RAZA CON VENTRESCA Y VINAGRETA DE PIMIENTOS ASADOS
 - CROQUETAS DE JAMÓN
- HUEVOS ROTOS CON PATATAS REVOLCONAS Y TORREZNOS DE SORIA

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

- SOLOMILLO IBÉRICO A LA PARRILLA CON SALSA DE VINO TINTO Y PARMENTIER TRUFADA
- LOMITOS DE DORADA A LA ESPALDA CON VERDURITAS SALTEADAS Y ALIOLI DE ALBAHACA

POSTRES A ELEGIR ENTRE:

- CREMOSO DE MASCARPONE CON COULIS DE MANGO
- BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

SERVICIO DE PAN, AGUA, UNA CONSUMICIÓN DE: REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO

40€/pax.
(10% IVA NO INCLUIDO)

Opción de barra libre durante el servicio: 10 € extra por persona



Menú Celebración

ENTRANTES

- ENSALADILLA RUSA CREMOSA CON VENTRESCA Y PIPARRAS DULCES
- TORTITAS DE CAMARONES CON GAMBÓN MARINADO, MAYO KIMCHI Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA
 - ROLLING DE PATO CONFITADO CON VERDURITAS Y SALSA DE CHILLI DULCE
- ALCACHOFAS CONFITADAS CON ACEITE DE SARMIENTO Y SAL DE JAMÓN IBÉRICO

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

- PARRILLADA IBÉRICA AL ROMERO CON MOJO CANARIO Y PATATAS FRITAS
- MERLUZA DE PINCHO CON CREMA DE AZAFRÁN Y NIDO DE VERDURITAS EN TEMPURA

POSTRES A ELEGIR ENTRE:

- MEJOR TRES QUE UNO:

TARTA DE QUESO CASERA, BROWNIE DE CHOCOLATE Y TORRIJA CARAMELIZADA

SERVICIO DE PAN, AGUA, UNA CONSUMICIÓN DE: REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO

50€/pax.

(10% IVA NO INCLUIDO)

Opción de barra libre durante el servicio: 10 € extra por persona



Menú Gala

ENTRANTES

- ENSALADA DE TOMATE CON ESPÁRRAGOS VERDES SALTEADOS Y PARMESANO
 - BROCHETA ANDALUZA CON ALIOLI DE CÍTRICOS
- ALCACHOFAS CONFITADAS CON ACEITE DE SARMIENTO
 - ARROZ CREMOSO A LA ZAMORANA

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

- CACHOPO DE TERNERA CON PIMIENTOS DE PADRÓN
- CORVINA CON CREMA SUAVE DE ALBAHACA Y KALE AL AJILLO

POSTRES A ELEGIR ENTRE:

- MEJOR TRES QUE UNO:

TARTA DE QUESO CASERA, BROWNIE DE CHOCOLATE Y TORRIJA CARAMELIZADA

SERVICIO DE PAN, AGUA, UNA CONSUMICIÓN DE: REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO

60€/pax.
(10% IVA NO INCLUIDO)

Opción de barra libre durante el servicio: 10 € extra por persona



Menú Velada

ENTRANTES

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN DE CRISTAL Y TOMATE ALIÑADO
AGUACATE ASADO CON TARTAR DE SALMÓN ALIÑADO
ARROZ CREMOSO DE PULPO Y ALCACHOFAS

· CARPACCIO DE TERNERA MADURADA CON TOMATE ALIÑADO AL SARMIENTO, VINAGRETA DE PIÑONES Y ACEITE DE TRUFA

PRINCIPALES A ELEGIR ENTRE:

- CARRILLADA DE TERNERA GUISADA AL VINO TINTO DE RIBERA DEL DUERO CON PARMENTIER TRUFADA
- SOLOMILLO DE BUEY CON SALSA DE FOIE Y BATATA ASADA
- RAPE A LA BILBAÍNA CON NIDO DE PATATAS

POSTRES A ELEGIR ENTRE:

- MEJOR CUATRO QUE UNO:

TARTA DE QUESO CASERA, BROWNIE DE CHOCOLATE Y TORRIJA CARAMELIZADA Y SUSPIROS AL MOMENTO

SERVICIO DE PAN, AGUA, UNA CONSUMICIÓN DE: REFRESCO, CERVEZA O COPA DE VINO
OPCIÓN DE BARRA LIBRE DURANTE EL SERVICIO: 10 € EXTRA POR PERSONA

70€/pax.

(10% IVA NO INCLUIDO)

Opción de barra libre durante el servicio: 10 € extra por persona



The background of the image is a dense, overlapping pattern of autumn leaves in various shades of brown, from light tan to deep, dark chocolate and near-black tones. The leaves are oriented in different directions, creating a rich, textured visual field. The lighting is soft, highlighting the veins and edges of the leaves.

Menú Picoteo Gourmet

Cóctel 1

APERITIVO DE BIENVENIDA

-

CORTEZAS A LOS DOS PIMENTONES
PATATAS CHIPS CON SAL DE ESPECIAS
BERENJENA ENCURTIDA CON TOMATE RAZA

-

TABLA DE QUESO ZAMORANO
SALCHICHÓN Y CHORIZO IBÉRICO

-

CREMA TEMPLADA DE SETAS SILVESTRES TRUFADA
TOMATE ROSA ALIÑADO CON VINAGRETA DE JEREZ Y VENTRESCA DE ATÚN
TRAMEZZINI DE SOBRASADA MALLORQUINA, QUESO DE CABRA Y MIEL DE MIL FLORES
SÁNDWICH DE BURRATA TRUFADA, BONIATO ASADO Y RÚCULA

-

NIDO DE PATATAS CON CREMA DE ALBAHACA Y TOMATE CHERRY ASUSTADO
TACO DE PLÁTANO MACHO CON TERNERA MECHADA, GUACAMOLE,
CREMA CHEDDAR Y CEBOLLA MORADA ALIÑADA
MINI HAMBURGUESITAS DE TXAKA IBÉRICA Y CENIZAS DE JAMÓN

-

BROWNIE DE CHOCOLATE
DONAS DE FRESA Y MANZANA CON CANELA

Incluye barra libre de bebida soft (agua, refresco, vino blanco y tinto D.O. y cerveza) durante 90min.

50€/pax.
(IVA NO INCLUIDO)



Cóctel 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

(Cortezas a los dos pimentones, patatas chips con sal de especias y berenjena encurtida con tomate raza)

-

TABLA ESPAÑOLA CON PICOS DE JEREZ:

CHORIZO IBÉRICO, SALCHICHÓN IBÉRICO, QUESO ZAMORANO

-

COSTRINI DE ENSALADILLA RUSA CON HUEVAS DE SALMÓN

-

MINI GOFRES CON CREMA DE QUESO Y TOMATE SEMISECO ITALIANO Y
CHANTILLY DE MANGO

-

BRIOCHE DE GAMBÓN DE GARRUCHA AL PIMENTÓN DE LA VERA Y SALSA SHRIM
PARMENTIER DE CASTAÑAS CON DESEO DE CONFIT DE PATO

-

WRAP DE PASTRAMI CON SALSA TÁRTARA, MOSTAZA Y MIEL
CROQUETAS DE CECINA DE LEÓN

-

TORREZNOS DE SORIA CON MAYO SPICY Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA
CAPRICHIO DE PLUMA IBÉRICA CON ADOBO MARROQUI

-

RISOTTO DE TRIGUEROS Y SETAS SILVESTRES
FANTASÍA DE BERLINAS AMERICANAS

-

PROFITEROLES DE CHOCOLATE PRALINÉ

Incluye barra libre de bebida soft (agua, refresco, vino blanco y tinto D.O. y cerveza) durante 90min.

60€/pax. (IVA NO INCLUIDO)



Cóctel 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

(Cortezas a los dos pimentones, patatas chips con sal de especias y berenjena encurtida con tomate raza)

-

ACEITUNAS ALIÑADAS Y QUESO ZAMORANO
FALSO SORBETE DE BUEY DE MAR CON VEGACHIPS
TACITA DE CREMA DE BONIATO ASADO Y HUEVAS DE SALMÓN

-

SELECCIÓN DE IBÉRICOS CON PICOS DE JEREZ
ESFERAS DE STEAK TARTAR CON EMULSIÓN CAFÉ PARÍS

-

SÚPER GILDAS DE ENCURTIDOS DE ANCHOAS Y SARDINA AHUMADA
BRIOCHE DE GAMBÓN CONFITADO AL SARMIENTO Y MAYO KIMCHI

-

ROLLITO DE CRUDITÉS CON ENVOLTINI DE ARROZ Y CHANTILLY DE SOJA Y
RALLADURA DE PARMESANO

-

VARIEDAD DE SUSHI
PULPITO A LA BRSA CON PARMENTIER AL PIMENTÓN DE LA VERA

-

TATÍN DE COSTILLA IBÉRICA AHUMADA CON PATATAS PAJA
EMPAREDADO DE CARRILLERA DE TERNERA CON SU DEMI-GLACE Y SALPICÓN DE AGUACATE

-

PROFITEROLES DE CHOCOLATE PRALINÉ
DONAS DE 3 SABORES: CHOCO, FRESA Y MANZANA
SUSPIROS AL MOMENTO

Incluye barra libre de bebida soft (agua, refresco, vino blanco y tinto D.O. y cerveza) durante 90min.

75€/pax. (IVA NO INCLUIDO)



EN CASAD ZAMORA MADRID
JATE
ENRED/

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Ticket bebida soft: 6€/ud.
- Ticket bebida espirituosa: 12€/ud.
- 1h barra libre bebida soft: 15€/pax
- 2h barra libre bebida soft: 28€/pax
- 1h barra libre bebida espirituosa: 28€/pax
- 2h barra libre bebida espirituosa: 35€/pax
- Exclusividad del espacio: Precio a consultar

El **número final de comensales** deberá confirmarse al menos 7 días antes de la fecha del evento. Este número será considerado definitivo y servirá de base para la planificación, logística y facturación.

Política de Cambios Posteriores: En caso de que se realice algún cambio en el número de comensales después del plazo indicado, se mantendrá el cobro correspondiente al número confirmado previamente.

Esto incluye la disminución en el número de asistentes, debido a los costos incurridos en la preparación y organización del evento.

Política de cancelación: Las cancelaciones realizadas con al menos 15 días de antelación recibirán la mitad de la devolución de la fianza. Si la cancelación se solicita con menos de 5 días antes del evento, no se realizará devolución alguna.

Para la formalización de la reserva se realizará un adelanto del 30% del precio final mediante transferencia bancaria.

(10% IVA no incluido)

Déjate
ENREDAR

•Nosotros nos encargamos de hacerlo perfecto.

DÉJATE®
ENREDAR

Condiciones de contratación





Condiciones de contratación

El **número final de comensales** deberá confirmarse al menos 7 días antes de la fecha del evento. Este número será considerado definitivo y servirá de base para la planificación, logística y facturación.

Política de Cambios Posteriores: En caso de que se realice algún cambio en el número de comensales después del plazo indicado, se mantendrá el cobro correspondiente al número confirmado previamente. Esto incluye la disminución en el número de asistentes, debido a los costos incurridos en la preparación y organización del evento.

Política de cancelación: Las cancelaciones realizadas con al menos 15 días de antelación recibirán la mitad de la devolución de la fianza. Si la cancelación se solicita con menos de 6 días antes del evento, no se realizará devolución alguna.

*Para la **formalización de la reserva** se realizará un adelanto del 30 % del precio final mediante transferencia bancaria.*

(10 % IVA no incluido)



Condiciones de contratación

Plazos y Formas de pago:

La forma de pago se realizará a través de transferencia bancaria y dividida en dos pagos: el 50 % del importe se hará en el momento de la confirmación del evento y el 50 % restante antes de comenzar el mismo.

Política de cancelación y modificación

En caso de un cambio en el número de asistentes se deberá comunicar con 72 horas de antelación como máximo hasta la fecha de realización del evento. Si dicho cambio se informa pasado este tiempo, se deberá volver a realizar un presupuesto del evento y se cobrará por lo menos la cantidad original (es posible que los precios varíen).

Si el número de asistentes es mayor, se cobrará el nuevo total.

Modificación de menús

Una modificación de menús es posible siempre y cuando sea con 72 horas de antelación como máximo hasta la fecha de realización del evento, pero estará condicionado por la





Condiciones de contratación

disponibilidad de ingredientes y puede producir un cambio de precio.

El cambio de menú no podrá realizarse si se comunica con menos de 72 horas hasta la fecha de realización del evento.

Modificación de menús

La información ofrecida de forma telefónica, aunque normalmente es equivalente a la que aparece en los contratos y las ofertas comerciales realizadas, es posible que no sea exactamente igual o pueda ser transmitida de forma errónea o con datos incorrectos. Si se requiere obtener información con garantía legal total, por favor, solicítela mediante correo electrónico. La información telefónica será únicamente considerada información, pero no tendrá ningún aspecto ni condición contractual ni vinculante por parte de Déjate Enredar.

— Déjate —
ENREDAR

•Nosotros nos encargamos de hacerlo perfecto.

DÉJATE®
ENREDAR