MENÚS DE NAVIDAD

CENA DE EMPRESA 2026

Esta Navidad, tu equipo merece algo más que una cena.

La cena de Navidad de empresa es, muchas veces, el único momento del año en el que todo el equipo se reúne para compartir, celebrar y brindar juntos.

En **Makkan Club** cuidamos cada evento de forma personalizada, con una propuesta gastronómica cuidada, gran capacidad para acoger distintos formatos y una atención al detalle pensada para que todo salga como esperáis.

Queremos que vuestra cena sea fácil de organizar, especial de vivir y uno de esos recuerdos que unen al equipo mucho después del último brindis.

DULCE NAVIDAD

ENTRANTE

Langostinos a la plancha (6 unidades)

PRINCIPAL

Codillo de cerdo asado a baja temperatura, con cremoso de patata y salsa de Oporto

o

Lomo de merluza al horno, con cremoso de patata y velouté de crustáceos

POSTRE

Torrija casera con helado de turrón

BODEGA

Vino, cerveza, vermú, refrescos y agua.
Cafés, infusiones y licores gallegos.

60€
+ IVA

FESTÍN INVERNAL

CÓCTEL

Ensaladilla tradicional y tartar de atún rojo

Tablitas de Ibéricos y quesos nacionales

Tosta de chicharrón, queso ahumado y tomate seco

Rollito de berenjena a la parrilla, queso crema y pimiento del piquillo.

Arancini sobre hummus de remolacha y crema de aguacate

Jamón de cebo de campo 100% raza ibérica en pan cristal con tumaca

Dumpling frito de cerdo oriental y alioli de kimchi

Bao con ensalada cremosa de langostino picante

Vieiras del Pacífico a la plancha

Arroz caldoso de mariscos

Brochetas de fruta fresca

Daditos de brownie y helado artesanal de frutos del bosque

BODEGA

Vino, cerveza, vermú, refrescos y agua.

Cafés, infusiones y licores gallegos.

63€

+ IVA

ESPÍRITU NAVIDEÑO

ENTRANTES A COMPARTIR

Salpicón de rape y langostinos

Gambón a la plancha

Calamares a la andaluza

PRINCIPAL

Entrecot de ternera gallega, con patatas salteadas, lasaña de verduras y salsa cremosa de pimienta

o

Lubina al horno, con patatas panadera y verduritas de temporada

POSTRE

Tarta de queso San Simón, con cremoso de turrón

BODEGA

Vino, cerveza, vermú, refrescos y agua.

Cafés, infusiones y licores gallegos.

65€

+ IVA

BANQUETE DE REYES

ENTRANTE

Salpicón de rape y langostinos

PRIMERO

Pulpo a la plancha, con cremoso de patata y ajada tradicional

SEGUNDO

Jarrete de ternera gallega asado en su jugo, con patatas salteadas al estilo francés

POSTRE

Esfera de Turrón: mousse turrón de Jijona, interior de chocolate, bizcocho de cacao y cobertura de chocolate con leche y almendras.

BODEGA

Vino, cerveza, vermú, refrescos y agua.
Cafés, infusiones y licores gallegos.

75€
+ IVA

CONDICIONES GENERALES

INCLUIDO CON LA CONTRATACIÓN

- Uso de las instalaciones hasta las 4 am
- Parking gratuito
- Decoración navideña y photocall
- Papelería impresa con motivos navideños
- Centros de mesa navideños
- La bodega durante la cena incluye: Agua, refrescos, vermú Martini o Fabulosa, cerveza Estrella Galicia, vino blanco D.O Rías Baixas y vino tinto D.O Rioja y café de pota, infusiones y licores gallegos
- Los menús se pueden adaptar en caso de intolerancias y/o alergias
- Disponemos de opciones vegetarianas y veganas

EXTRAS

- Copa de espumoso Alma Atlántica 2 € + 10% IVA por persona
- Barra libre de 3 horas 27.5 € + 10% IVA por persona
- Servicio de DJ hasta las 4am 350€ + 21% IVA
- Audiovisuales (Consultar precios)
- Música en directo precio a consultar
- Servicio de transporte disponible (Consultar precios)

CONDICIONES DE PAGO

- Depósito de 500€ para formalización de reserva.
- 45 días antes del evento 40%
- 10 días antes del evento confirmación final de asistentes y pago restante

CONTACTO

+(34) 613 01 41 93

hola@makkanclub.com

Rúa Aro, 9, Oleiros -Coruña