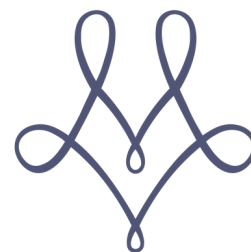




Mave Events

EVENTOS 2025

WWW.MAVEEVENTS.COM



Índice

Nosotras

Servicios

2.1 Organización y planificación

2.2 Catering

2.3 Servicio de barra

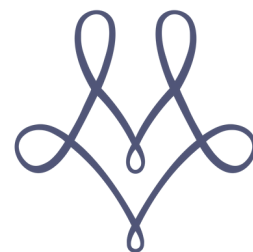
2.4 Decoración

2.5 Servicios extras

2.6 Espacios

Contacto





Nosotras

Mave Events es el proyecto de Verónica y Marien, dos mujeres apasionadas por crear experiencias únicas y personalizadas.

Nos dedicamos a la organización integral de eventos que incluyen desde la planificación hasta la ejecución final, para que disfrutes del evento como un invitado más.

Con nuestro propio servicio de catering y decoración, diseñamos cada detalle a medida, adaptándonos a cualquier tipo de celebración, ya sea corporativa, social o privada.

Nos caracterizamos por la calidad, la creatividad, y una atención cercana y personalizada que hace que cada evento sea inolvidable.

Tu evento empieza aquí...





Servicios

En Mave Events ofrecemos una gama completa de servicios personalizados para que tú y tus invitados disfrutéis sin preocupaciones. Desde la planificación hasta los detalles finales, cuidamos cada aspecto de tu evento según tus preferencias y necesidades.

Nuestro objetivo: que seas un invitado más en tu propia celebración.



Organización



Catering



Decoración



Servicios extras

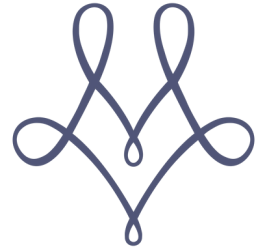


**Servicio de
barra**



Espacios

Organización y planificación



Desde el primer contacto, nos dedicamos a escucharte y personalizar cada aspecto. Marien lidera la atención al cliente para comprender tus necesidades y adaptar cada detalle, desde el menú hasta la decoración y los servicios adicionales. ¡Nos aseguramos de que el evento refleja exactamente lo que deseas!



Cuando llega el gran día, nos convertimos en tus mejores aliadas. Verónica gestiona el catering para que todo sea perfecto, mientras Marién cuida de cada detalle de cara a los invitados. Tú solo tendrás que preocuparte de disfrutar, ¡de todo lo demás nos encargamos nosotras!

Una vez que el evento termina, seguimos aquí para revisar cada detalle, asegurándonos de que todo salió tal como imaginaste y que no falte nada. Porque para nosotras, cada cliente es único y queremos que siempre nos recuerden como parte de sus mejores momentos.



¡Listo para empezar a crear tu evento?

Catering



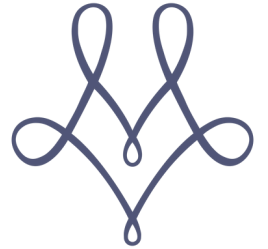
Nuestro catering está dirigido por Verónica , con más de 20 años de experiencia en el mundo de la hostelería. Desde los 16 años, ha trabajado en el sector, y hoy lidera un servicio que combina pasión, calidad y una atención al detalle que hace que cada evento sea único. Su dedicación y conocimiento nos permiten ofrecer una experiencia gastronómica adaptada a cualquier tipo de celebración, desde cenas corporativas elegantes hasta cumpleaños y eventos informales.

En Mave Events, la personalización es clave. Adaptamos cada plato y cada menú a los gustos y preferencias de nuestros clientes, cuidando de que cada detalle culinario refleje lo que desean. Ya sea que busques una experiencia gastronómica sofisticada, un menú saludable, o una propuesta vegana o vegetariana, creamos opciones que encantan y sorprenden. Además, somos especialmente cuidadosos con las intolerancias y alergias, asegurando que todos los invitados disfruten de una comida segura y deliciosa.

¿Listo para crear un menú único y memorable?



Tipos de menús



Desayuno/Merienda Infantil:

Ideal para fiestas de cumpleaños, con opciones sencillas de bocadillos, croissants vegetales, mini pizzas, saladitos, chips y chucherías.

PRECIO: 12€ por persona



Menú cocktail: Incluye 4 aperitivos fríos, 4 calientes, un bodegón de quesos o embutidos y 2 postres a elegir.

PRECIO: 25€ por persona

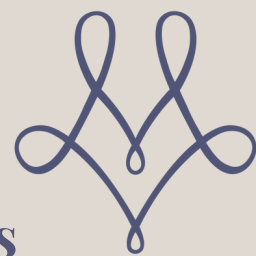
Menú Degustación:

Selección de aperitivos fríos y calientes más elaborados, para un menú exclusivo y memorable.

PRECIO 40€ por persona



Menú cocktail

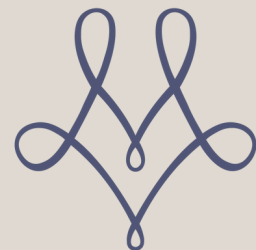


Elige 4 aperitivos fríos y 4 calientes

- | | |
|--|---|
| 1. Latas de chanchullo | 1. Taco de carne mechada |
| 2. Canapés (mousse de anchoa, salmón ahumado, espinacas o bacalao con naranja) | 2. Crujiente de langostino con salsa agri dulce |
| 3. Piruleta de parmesano | 3. Gambón con mahonesa cítrica |
| 4. Salmorejo con crujiente de jamón | 4. Brochetas (andaluza, pescado, verdura o pincho moruno) |
| 5. Crestas de verduras salteada (atún, gamba o carne) | 5. Montaditos (panceta, chistorra, morcilla o lomo) |
| 6. Chupito de gazpacho (andaluz, melón o fresa) | 6. Pulpo con parmentier |
| 7. Sopa de pepino con wasabi | 7. Cremas (setas, verduras o rape y gambón) |
| 8. Hummus variados (garbanzos, berenjena, remolacha o aguacate) | 8. Mini tortitas de camarón |
| 9. Pincho de cherry con mozzarella y olivada | 9. Croquetas (jamón, cocido o boletus) |
| 10. Chupito de ajo blanco con virutas de jamón | 10. Sticks (mozzarella, queso y chile o berenjena y miel) |
| 11. Cono de maíz con guacamole y pico de gallo | 11. Finger de pollo con miel y mostaza |
| 12. Nachos estilo Mave | 12. Aros de cebolla |
| 13. Patatas aliñadas | 13. Mini burgers (chedar o queso de cabra) |
| 14. Tortilla de patatas (cebolla o calabacín) | 14. Mini pizzas (atún, verduras, quesos o bacon) |
| 15. Copa de mil hojas (pollo y feta, manzana cítrica y foie o pasta) | 15. Dados de salmón y sésamo con crema de soja |
| 16. Falso tartar (aguacate o de fuet) | 16. Gyozas de carne |
| 17. Taco de cecina con ensaladilla rusa | 17. Bravas estilo Mave |
| 18. Carpaccio de gambón con sriracha y lima | 18. Alitas de pollo |



Menú cocktail



Elige 2 postres

1. Mini brownies
2. Mini carrot cake
3. Mini red velvet
4. Bodegón de frutas variadas
5. Mousse de limón y lotus
6. Mousse de chocolates
7. Mousse de chesse cake

Estaciones

1. Bodegón de embutidos variados
2. Bodegón de quesos
3. Estación de arroces (fideuá, señoret, verduras o montañés) **+5€ por pax**
4. Estación de brochetas (andaluza, pescado, pollo, verdura o pincho moruno) **+5€ por pax**
5. Vermuteria: Vermuts variados (blanco y rojo) y unos snacks deliciosos, latas de chanchullo compuestas de olivas, boquerón, anchoa, mejillón, berberecho, banderillas y chips, nachos con guacamole, sardinas en escabeche y calamar en salsa americana. **+8€ por pax**
6. Estación de gyozas: Pollo, verduras, cerdo, vegetales, pato y langostino. **+8€ por pax**
7. Estación Mexicana: Tortitas de trigo, carnes sazonadas, salsas mexicanas, nachos, enchiladas y aguachiles. **+8€ por pax**



MENÚ DEGUSTACIÓN



Elige 5 aperitivos fríos y 5 calientes

- | | |
|--|---|
| 1. Nidos de jamón ibérico crujiente con salmorejo, pesto y burrata | 1. Caramelos (paté de perdiz, queso, morcilla o fie) |
| 2. Ensalada de bogavante con vinagreta de salmorejo | 2. Pan bao relleno de gambas al curry |
| 3. Saquito de jabugo y queso viejo | 3. Pan bao negro con calamares rebozados y mahonesa al limón |
| 4. Tartar de salmón con aguacate y pan de gambas | 4. Gambón estilo thay con crema de mango |
| 5. Tartar de atún y mango | 5. Brocheta de chicken satay con salsa de cacahuete |
| 6. Falso Tartar de aguacate con tataki de atún y sésamo negro | 6. Croquetas PREMIUM (rabo de toro, jamón ibérico, queso azul, angus, boletus o chipirón) |
| 7. Steak tartar | 7. Carrillada de rabo de toro en mil hojas y lima |
| 8. Canapé de sobrasada, huevo de codorniz y miel | 8. Trinchat de la serdania con rabo de toro mechado |
| 9. Canapé de morcilla, cebolla caramelizada y almendra tostada | 9. Ravioli relleno de foie con salsa de castaña |
| 10. Bombones de foie | 10. Ravioli de costillar con crema (pera o manzana) |
| 11. Piruleta de foie y chocolate negro | 11. Viera con cama de coco |
| 12. Capuccino (mousse de patata y queso viejo o setas con queso azul) | 12. Mini albóndigas con sepia y salsa de almendras |
| 13. Dados de atú rojo con AOVE y sal negra | 13. Gyozas de pato con salsa de naranja |
| 14. Tataki de atún rojo marinado en sésamo con vinagreta de fruta de la pasión | 14. Secreto ibérico con cristales de caramelo |
| 15. Tomate cherry relleno (mousse de anchoa o queso crema) con aolivada negra | 15. Migas con huevo escalfado |
| 16. Carpaccio de gamba roja con crema de mango y lima | 16. Mini burger premium de buey con queso ahumado y mermelada de frambuesa. |



MENÚ DEGUSTACIÓN



Elige 2 postres

1. Tostadita de pan de nueces con crema de chocolate y bolitas de AOVE y sal.
2. Cremoso de mascarpone con coulis de higo y menta
3. Trufas de chocolate blanco rellenas de queso y crema de turón
4. Crocanti de chocolate con mousse de aguacate
5. Coulant de chocolate
6. Coulant de queso



OBSERVACIONES Y OPCIONES DE SERVICIO



Nuestros menús de catering incluyen todas las opciones de aperitivos y platos descritos, adaptados a tus necesidades y a la dinámica de tu evento. Ofrecemos tres modalidades de servicio para mayor flexibilidad:

1. Recogida en box:

- Los menús se preparan y empaquetan cuidadosamente en cajas especiales para que puedas recogerlos y servirlos tú mismo en el lugar de tu evento. Esta opción no incluye utensilios ni personal de servicio, ofreciendo un precio más económico. Perfecto para quienes buscan comodidad y sencillez.

2. Entrega a domicilio sin servicio:

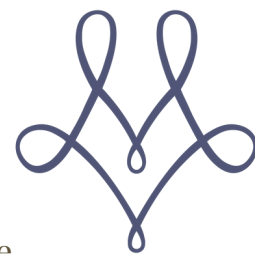
- Nos encargamos de entregar el catering en la ubicación de tu elección, presentado en box o bandejas listas para servir. Esta modalidad incluye únicamente la entrega, sin servicio de montaje ni personal, ofreciendo una alternativa accesible.

3. Servicio completo en el lugar del evento:

- Nuestro equipo se desplaza al lugar del evento y se encarga de toda la organización y servicio de los aperitivos y platos. Incluye montaje de mesas, colocación de utensilios, servilletas, y personal de camareros que servirá a los invitados durante el evento. Esta opción garantiza una experiencia sin preocupaciones, permitiéndote disfrutar como un invitado más.

Los precios de los menús se basan en el servicio completo en el lugar del evento. Para opciones de recogida o entrega sin servicio, consúltanos para una cotización ajustada.

SERVICIO DE BARRA



Ofrecemos un servicio de barra con varias opciones flexibles, para que tú y tus invitados disfrutéis sin preocupaciones. Todos nuestros servicios de barra incluyen copas, hielo y camarero para asegurar una atención completa.

Barra libre durante la comida o la cena (2 horas) – 5€ por persona

Incluye agua, refrescos, vino y cerveza durante dos horas, ya sea durante la comida o la cena, para acompañar el momento gastronómico de tu evento.



Barra libre completa (5 horas) – 18€ por persona

Esta opción incluye las dos primeras horas de barra libre de agua, refrescos, vino y cerveza (durante la comida o cena), y luego tres horas adicionales de barra libre completa con combinados básicos: gin tonic, ron, vodka, whisky y más. Ideal para que disfrutes del cóctel y la fiesta sin límites.

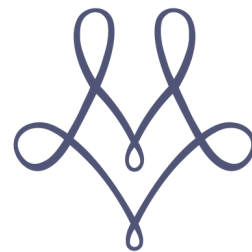
Pago individual por consumo

Si prefieres que cada invitado pague sus propias bebidas fuera del horario de barra libre, también ofrecemos esta opción. Disponemos de datáfono para facilitar el pago en tarjeta o en efectivo.



Los precios incluyen marcas estándar de bebidas. Para opciones de marcas premium, consulta con nosotros y te ofreceremos un presupuesto personalizado.

Decoración



En Mave Events, somos especialistas en crear decoraciones que transforman cualquier espacio en un ambiente único y memorable. Nuestro servicio de decoración se adapta a cualquier tipo de evento y estilo, desde cumpleaños y celebraciones infantiles hasta eventos corporativos y bodas. Nos encargamos de que cada detalle esté en armonía para crear una atmósfera que sorprenda y encante a tus invitados.

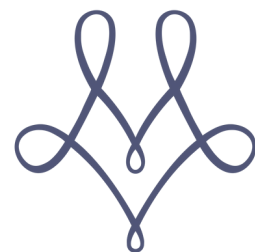
Nuestro servicio incluye:

- **Zona de photocall:** Diseñamos un espacio especial para fotos, con opciones de globos, paneles, arreglos florales, letras de neón y elementos temáticos. Perfecto para que los invitados capturen momentos únicos o para hacer el corte de la tarta con un fondo memorable.
- **Decoración de mesas y espacio:** Nos aseguramos de que el estilo de la zona de photocall se extienda a las mesas y al resto del espacio, manteniendo un hilo conductor en colores y temática. Todo, desde los manteles hasta las servilletas, se elige en función de la decoración para crear una experiencia visual completa.

Temáticas y estilos personalizados: Ofrecemos decoraciones temáticas, por colores, o adaptadas a estilos específicos como elegante, rústico o festivo. Nos encanta personalizar cada proyecto para que cada detalle refleje el estilo que estás buscando, ya sea un evento infantil, una fiesta de adultos o una celebración corporativa.



Precios en decoración



Desde 300€

Precio base para una decoración completa, incluyendo una zona de photocall, decoración de mesas y espacio en una temática o gama de colores específica.



Extras en decoración:

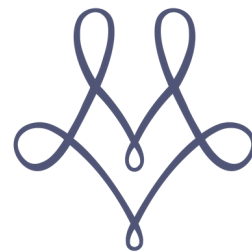
Números iluminados. Por 100€ adicionales, puedes añadir números iluminados a la decoración (solo disponible al contratar el servicio de decoración completo). En caso de contratar solo los números sin decoración, el precio puede variar.

Decoraciones personalizadas:

Para eventos más grandes o decoraciones de espacio completo con múltiples zonas, ofrecemos presupuestos personalizados adaptados al tipo de proyecto. Nos ocupamos de cada aspecto para garantizar una ambientación cuidada y en armonía con tu visión.



Servicio extras



En Mave Events, sabemos que los detalles adicionales son los que llevan tu evento al siguiente nivel. Nos encargamos de gestionar y coordinar una amplia gama de servicios extras que pueden personalizarse según tus gustos y necesidades, asegurando que cada momento sea único y memorable.

Entre los servicios extras que ofrecemos están:

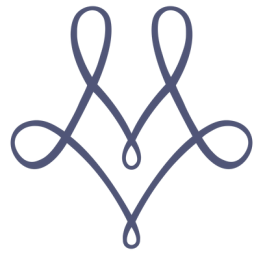
- Música en directo (como conciertos de diferentes estilos, saxofonista, cantantes, etc.)
- DJ profesional
- Fotografía
- Fotomatón y video 360º
- Coctelería especializada
- Animación y entretenimiento
- Detalles personalizados
- Glitter party

Trabajamos con proveedores de confianza que colaboran regularmente con nosotros, lo que nos permite ofrecer precios preferenciales y asegurar un servicio de calidad. Si deseas alguno de estos extras, ponte en contacto con nosotros para personalizar cada detalle y verificar la disponibilidad.

Queremos que tu evento tenga todos los elementos que lo harán inolvidable.



Espacios

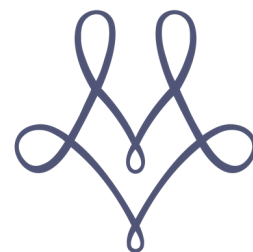


En Mave Events nos adaptamos a tus necesidades para encontrar el lugar perfecto para tu evento. Colaboramos con una amplia variedad de espacios en toda Cataluña, desde masías y jardines al aire libre hasta locales y restaurantes, siempre con opciones para cada estilo y presupuesto.

Si ya tienes un espacio en mente, nos adaptamos a él, y si no, te ayudamos en la búsqueda, ofreciéndote alternativas en función de tus preferencias: espacios exteriores, ambientes cerrados, o lugares únicos que se ajusten a la temporada y a tus expectativas. Además, contamos con planes de respaldo para eventos al aire libre, gestionando carpas o alternativas en caso de lluvia.

Ya sea en un espacio privado o en alguno de nuestros espacios de confianza, estamos aquí para asegurarnos de que tu evento se realice en el lugar ideal.





Contacto

En Mave Events todos nuestros presupuestos son personalizados, adaptados a tus necesidades y estilo de evento. Si tienes cualquier duda o quieres asesoramiento, estamos aquí para ayudarte en cada paso del proceso.

¡No dudes en contactarnos!

MARIEN GARCÍA

Teléfono: 628824097

Correo electrónico: mave.events21@gmail.com

Página web: www.maveevents.com

Instagram: [@mave.events_](https://www.instagram.com/mave.events_)

¿Listo para crear momentos inolvidables?

¡Hablemos y pongamos en marcha tu evento soñado!

