



# DOSSIER TÉCNICO

Características/ Plano de planta

Servicios incluidos

Tipos de eventos

Tarifas

Opciones Catering

Clientes

Comunicación no Violenta



# Características

Espacio completo 100 m<sup>2</sup> :

Zona de recepción (guardarropa).

Zona de trabajo.

Zona de descanso.

Cocina completa + Office.

2 Baños

Aforo máximo 30 personas.

Acceso 1ª planta sin ascensor.

Potencia eléctrica hasta 8,8 kw.



# Servicios incluidos

Sala en exclusiva. Uso espacio completo.

Responsable de sala.

Mobiliario y decoración\*.

Flipchart.

Material de papelería.

Wifi y cable de Fibra 1 Gb.

Audiovisuales:

Proyector Epson EH-TW7100. Alta definición 4K PRO-UHD. Luminosidad 3000 ANSI lúmenes.

2 Altavoces BOSE con wi-fi y bluetooth.

Ordenador portátil.

Pantalla 2,5 m

Cable Hdmi

Conectores: display/ minidisplay port

Pasador de diapositivas

Office-Cocina.

Seguro de Responsabilidad Civil.

Limpieza antes y después.

(\*Posibilidad de almacenaje si no se necesita algo, a excepción del piano y cabina telefónica.)





# Tipos de eventos

Reuniones de empresa.

Workshops.

Sesiones design thinking.

Formaciones / Talleres.

Presentaciones de producto, libros, etc..

Ruedas de prensa.

Producciones (Sesiones de fotos, rodajes, anuncios, reportajes, televisión, series, cine)

Acciones con influencers.

Brainstorming / Networking.

Alquiler de espacio / Eventos.

Show cooking.

Desayunos, comidas y cenas privadas.

Teambuilding \* / Sesiones de coaching \*

\* Consulta los distintos formatos de manera personalizada

[xavi@margarete.es](mailto:xavi@margarete.es) // +34 608 091 365











# Tarifas

Precio 120 € + 21% Iva /h.

Media jornada 600 € + 21% Iva. (6 horas)

Jornada completa 900 € + 21% Iva. (8 horas)

- La reserva mínima son 3 horas.
- El precio incluye la reserva en exclusiva del espacio, mobiliario y audiovisuales básicos.
- Ofrecemos 30 minutos de cortesía tanto a la llegada como a la salida.
- El tiempo de montaje y desmontaje del evento se contabiliza a parte.
- Es necesario el abono del 50% para reservar en firme y envío de justificante.



# Propuestas Catering

Te presentamos la mejor selección de menús de nuestros colaboradores de confianza con opciones variadas, únicamente tendrás que elegir la que se adapte a tus necesidades, y NOSOTROS nos encargamos de todo lo demás.

DE CUATRO



EL LEBRILLO  
CATERING



KALIMERA  
F&B CONSULTING

## SERVICIO CAFÉ/INFUSIONES/AGUA:

Para que podáis disfrutar de un café/infusión recién hecho, y con el objetivo de evitar logísticas innecesarias así como reducir en todo lo posible el residuo plástico, os ofrecemos **ADICIONALMENTE** el servicio OPEN BAR de Margarete.

MADRID  
**MARGARETE**  
MEETINGS & MORE



## Open Bar

### Open Bar jornada completa

Café en grano recién molido profesional  
Selección infusiones y servicio de kettle  
Leche de vaca, sin lactosa y bebidas vegetales.  
Servicio de agua filtrada en botella de cristal

10,00 €+ 10% IVA

### Open Bar media jornada

Café en grano recién molido profesional  
Selección infusiones y servicio de kettle  
Leche de vaca, sin lactosa y bebidas vegetales.  
Servicio de agua filtrada en botella de cristal

6,00 €+ 10% IVA

### EXTRAS:

Podemos añadir a tu open bar:

Palmeras Sin Gluten con y sin chocolate  
Selección de Fruta del tiempo  
Refrescos variados

4,90 €+ 10% IVA

Personalizamos cada propuesta de 0 a 100 a lo que necesites.

¿Cómo quieres organizarlo?

MADRID  
**MARGARETE**  
MEETINGS & MORE



Como no hay nada comparable a un café recién hecho, y con el objetivo de evitar logísticas innecesarias, así como reducir en todo lo posible el residuo plástico, ofrecemos un servicio directo de Open Bar con básicos de bienvenida café e infusiones y algo dulce o fruta.

Todo el servicio de montaje está incluido.

El servicio se realiza en menaje de cristal y loza.

No incluye servicio de camarero, al mismo tiempo siempre estaremos pendientes de vuestras necesidades mediante el responsable de sala.

## Desayunos

### COFFEE BREAK #1

Mini Bollería Artesana x 2 uds  
Mini Sandwich Variados x 2 uds  
Botellita de Zumo de Naranja Natural

12,80 €+ 10% IVA

### COFFEE BREAK #2

Mini Bollería Artesana x 2 uds  
Mini Croisant Relleno (pavo-tomate/Jamón-Queso)  
Botellita de Zumo de Naranja Natural  
Vasito Fruta Preparada  
Bizcocho Artesano al corte

16,10 €+ 10% IVA

### COFFEE BREAK HEALTHY #1

Tosta con Aguacate Natural, Pavo y Tomate  
Vasito de Fruta Preparada  
Botellita de Zumo de Naranja natural

13,90 €+ 10% IVA

### COFFEE BREAK HEALTHY #2

Vasito Yogurt&Muesly  
Tosta con Aguacate Natural y Semillas  
Vasito de Fruta Preparada  
Bizcocho Natural de Naranja o Limón  
Bagel con crema de Queso y Salmón Marinado  
Botellita de Zumo de Naranja natural

21,60 €+ 10% IVA

## Meriendas

### MERIENDA #1

Bizcocho Casero (Chocolate/Zanahoria/Limón)  
Bocatinés de Paletilla&Tomate x 2  
Refrescos x 2  
Extra zumito embotellado  
Extra Litro Zumo 1 lt

8,60 €+ 10% IVA

3,25 €+ 10% IVA

13,20 €+ 10% IVA

### VINO ESPAÑOL #1\*

Tabla de Embutidos Ibéricos con Picos  
Mini Quiche Lorraine de Jamón & Trigueros  
Brochetitas Gilda

21,80 €+ 10% IVA

## DE CUATRO



## Almuerzos

### LUNCH BUFFET #1\*

Ensalada de Pasta al Pesto Genovés con bacon Crujiente  
Cus Cus de Pavo Asado con Trigueros y Salsa Mostaza  
Tomate Raf con Mortadela Trufada y Cebolleta Fresca  
Brocheta de Pollo Teriyaki y Arroz Jazmin  
Vasitos de Crema&Brownie  
Vasitos de Cremoso de Cheese Cake

38,20 €+ 10% IVA

### LUNCH BUFFET #2\*

Ensalada de Endivias con Queso Roquefort y Paletilla Ibérica  
Taboulé de Garbanzo con Calabaza Asada y Sésamo  
Poke de Salmón&Aguacate  
RoastBeef Asado con Patatitas Rustidas  
Salmón Marinado con Blinis y Smetana  
Mousse de Chocolate  
Pastel de Manzana Royal

45,90 €+ 10% IVA

### COCTEL#1\*

Tabla de Embutidos Ibéricos con Picos  
Brocheta de Langostino & Pico de Gallo  
Quesadillas & Guacamole  
Vasitos de Ensaladilla Rusa  
Tequeños con Salsa Chimichurri  
Mini Quiche Lorraine  
Brocheta de ternera a la Mostaza  
Mini Burguer con Queso Cheddar  
Brocheta de Fruta Natural  
Vasito de Cremoso de Cheese Cake

36,10 €+ 10% IVA

- Bebidas incluidas: Vino Tinto DO Rioja, Vino Blanco DO Rueda, Cerveza y Refrescos.

Servicio camarero (4 horas)

Transporte

120 €+ 21% IVA

27,50 €+ 21% IVA

## Desayunos

### SENCILLO

Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango - Agua  
Mini bollería variada (croissant, napolitana, palmerita)

10,50 €+ 10% IVA

### NORMAL

Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango - Agua  
Mini bollería variada (croissant, napolitana, palmerita) Brochetas de fruta preparada

12,00 €+ 10% IVA

### COMPLETO

Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango - Agua  
Mini croissant rellenos de dulce de leche  
Bocaditos de jamón con tomate Mini sándwiches variados Brochetas de fruta preparada

15,00 €+ 10% IVA

### HEALTHY

Zumo de naranja y fresa/Naranja Natural/Piña y Mango - Agua  
Yogur  
Muesli  
Brochetas de fruta preparada  
Tostadas de pan de centeno  
Aguacate y tomate rallado  
Aceite de oliva virgen

16,00 €+ 10% IVA

Servicio camarero

130 €+ 21% IVA

Transporte

27,50 €+ 21% IVA



## Almuerzos

### ALMUERZO #1\* (5+1+1)

23,00 €+ 10% IVA

Cecina con almendras  
Brochetas de manchego con uvas  
Enrollado de roast beef con mostaza verde y rúcula  
Mini bao de verduras y chipotle  
Croquetas de setas  
Ensalada de verde con pechuga en escabeche, cherry, parmesano y costrones  
Vasito de mousse de chocolate

### ALMUERZO #2\* (7+1)

24,00 €+ 10% IVA

Crujiente de pan de pita con hummus  
Brochetas de salmón marinado con salsa teriyaki  
Enrollado de cangrejo  
Vasitos de quinoa con verduras salteadas  
Polar de lomo caramelizado con cebolla  
Tortilla de calabacín  
Empanadillas criollas  
Vasitos de pannacotta de frambuesa

### COCTEL#1\*\*

43,10 €+ 10% IVA

Coca crujiente con jamón ibérico y tomate raff  
Crujiente de pan de pita con hummus  
Enrollados de roast beef con mostaza dulce  
Obleas de parmesano con tapenade  
Taza de gazpacho de moras  
Brochetas de solomillo de ibérico con mojo rojo  
Mini cazuelita de risotto de setas  
Mini kebab de pollo tika masalla  
Mini hamburguesas de ternera con BBQ y brie  
Pastelitos variados  
Brochetas de fruta

\* Bebidas incluidas: Refrescos y Agua

\* \* Bebidas incluidas: Vino tinto (DOCA Rioja), Vino blanco (DO Rueda), Cerveza Refrescos y Zumos

Suplemento de vino y cerveza en  
Almuerzos:

4,50 €/pax+ 10% IVA

## Desayunos

### COFFEE BREAK EXPRESS

Mini bollería  
Tosta de aguacate con arándanos  
Brocheta de fruta  
Zum de Naranja o Tropical natural

10,50 €+ 10% IVA

### COFFEE BREAK COMPLETO

Mini bollería con chocolate  
Yogurt vegetal con muesli y fruta de temporada  
Tosta de aguacate con arándanos y salmón  
Vasito de lemon pie con merengue seco  
Zum de Naranja o Tropical natural

15,50 €+ 10% IVA

## Brunch

### BRUNCH

Crujiente de mortadela, burrata y pistacho  
Tosta de aguacate con arándanos  
Huevos benedict con salmón y holandesa  
Croissant de queso brie y trufa  
Tarta de zanahoria  
Brownie cremoso  
Zum de Naranja o Tropical natural

28,50 €+ 10% IVA



**KALIMERA**  
F&B CONSULTING



## Almuerzos

### BUFFET LIBANÉS\*

Couscous especiado con pasas  
Hojas verdes con granada y vinagreta  
Babaganough y hummus  
Crudites con endivias  
Falafel con tzatziki  
Kaftas de ternera con pesto de calabacín  
Pan pita al ajo y perejil

32,50 €+ 10% IVA

### BUFFET MEDITERRÁNEO

Caponatta con carpaccio de roastbeef  
Tosta con crema de alcachofas y pistacho  
Brochetas de ensalada caprese  
Patatas baby asadas al pesto de hierbas  
Puerros asados con mostaza miel  
Pollo asado con pesto de tomate seco

32,50 €+ 10% IVA

### COCTEL

Aceituna gordal con Gel de vermut  
Tosta con mantequilla con miel y anchoa  
Chupito de gazpacho de fresa  
Croqueta de jamón ibérico y emulsión de cebollino  
Puerro asado con romesco y aceituna negra  
Tartar de salmón con yuzu  
Vasito de pera con espuma de gorgonzola  
Bikini de mortadela trufada y brie  
Mini Lemon pie deconstruido  
Bombón de maracuyá

42,00 €+ 10% IVA

**Suplemento de bebidas:** Vino Tinto DO,  
Vino Blanco DO o Refrescos

5€+ 21% IVA/Comensal

**Servicio camarero/cocinero** (4 horas)  
(+1 si son más de 14 pax)

130 €+ 21% IVA

**Transporte, montaje y cocinero 1hora**

50€+ 21% IVA

# Clientes

BBVA DATA & ANALYTICS

DIOR

CARTIER

BMW

SWAROVSKI

RASTREATOR.COM

ATREVIA

ACCENTURE

FITBIT

AXA

FLORETTE

RITUALS...

LINDT

MODA.ES

AVIS

TOUS

L'OREAL





Desde Margarete creemos que la Comunicación No Violenta es necesaria, por lo que os proponemos profundizar en ella mediante dos formatos: para equipos de trabajo y para el entorno familiar, ambos talleres impartidos por Chavi Nieto.

Más información e inscripciones en [info@margarete.es](mailto:info@margarete.es)

## Comunicación eficaz en equipos de trabajo eficientes.

Para equipos de trabajo interesados en la autogestión, en las metodologías ágiles y en la eficiencia de los procesos a través de hacer mucho más sencillas las llamadas conversaciones difíciles.

### Necesidades

Comunicación. Conexión. Eficiencia. Aprendizaje. Claridad. Contribución. Cuidado. Pertenencia. Apoyo. Empatía. Confianza.

### Recursos

- Estrategias de comunicación eficaces y productivas.
- Herramientas de expresión honesta y de escucha empática desde la Comunicación No Violenta.
- Identificación de motivaciones personales y colectivas.
- Ejercicios prácticos de feedback.

12 horas de formación presencial en Margarete repartidas de la forma más conveniente para tu equipo.

2350€ + IVA por grupo. Mínimo 6 personas. Máximo 12.

## Comunicación cuidadosa en el entorno familiar.

Para madres, padres, docentes, abuelas, abuelos, personas cuidadoras... que interactúen a menudo con niños, niñas o adolescentes y busquen herramientas para poder gestionar su relación desde el cuidado y la conexión y no desde los premios, los castigos, las imposiciones, la culpa...

### Necesidades

Conexión. Pertenencia. Armonía. Comunicación. Descubrimiento. Aprendizaje. Apoyo. Empatía. Confianza. Claridad. Contribución. Valoración.

### Recursos

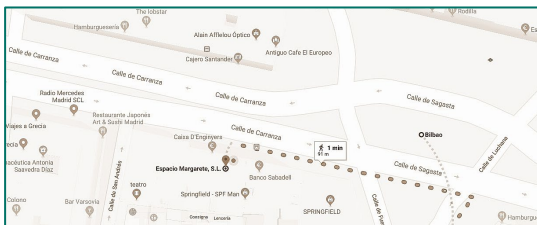
- Cómo poner límites que funcionan.
- Diferenciación entre límites, peticiones y exigencias.
- Estrategias de eficaces para gestionar el enfado.
- Herramientas de expresión honesta y de escucha empática desde la Comunicación No Violenta.
- Alternativas a premios y castigos.
- Gestión práctica de conflictos con empatía y conexión.

15 horas de formación presencial en Margarete repartidas en 5 sesiones de 3 horas.

Opción viernes tarde de 17:30h a 20:30h./Opción sábados mañana de 10:30h a 13:30h.

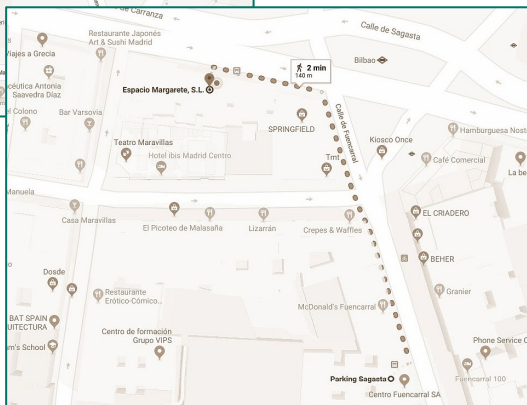
270€ + IVA por persona. Mínimo 8 personas. Máximo 18.

MADRID  
**MARGARETE**  
MEETINGS & MORE



**Metro más cercano: Bilbao**  
– Línea 1 y 4/azul clara y marrón

**Salida: Manuela Malasaña**  
Distancia: 1 min.



**Parking Sagasta**  
Calle de Fuencarral, 101,  
28004 Madrid

Distancia: 2 min.

Carranza, 5, 1ª Dcha.

28004 Madrid

[www.margarete.es](http://www.margarete.es)

Responsable de eventos:

Xavi Sedó

T. +34 91 0589706

M. +34 608 091 365

info@Margarete.es

