vinetur

Mr. Nok impulsa el catering corporativo en Madrid

La nueva firma nace de la experiencia de Lapizka y se centra en cócteles, producto de proximidad y eventos VIP

jueves 28 de mayo de 2026



Mr. Nok ha nacido en Madrid como una nueva propuesta gastronómica orientada al catering corporativo. La firma surge de la trayectoria de Lapizka, que durante años ha sido un referente del catering corporativo madrileño, y plantea una visión contemporánea de la hospitalidad para empresas en la que la gastronomía, el diseño y la experiencia tienen un papel central.

La compañía presenta su actividad como una respuesta a las necesidades actuales del entorno empresarial. Su propuesta combina la precisión logística y el rigor que exige este tipo de servicios con una oferta creativa, elegante y adaptada a las dinámicas de los eventos corporativos. El proyecto se dirige a compañías que buscan un servicio

pensado para juntas de accionistas, lanzamientos de producto, galas o recepciones VIP.

Especializada en formato cóctel, Mr. Nok apuesta por una cocina concebida para favorecer el networking y las relaciones entre asistentes. La marca trabaja con finger food de autor, elaboraciones sofisticadas y estaciones gastronómicas interactivas. Entre esas propuestas figuran showcookings, córners temáticos de sushi, opciones veganas y cortadores de jamón reinterpretados con una estética actual.

La filosofía culinaria de la empresa se apoya en el producto de proximidad, la alta calidad y una presentación cuidada al detalle. Según la información difundida por la firma, cada propuesta busca equilibrar sabor, diseño y funcionalidad para mantener una experiencia elegante y dinámica durante el evento.

Mr. Nok trabaja principalmente con multinacionales, bufetes, agencias y grandes marcas. La empresa se ofrece como partner estratégico para actos celebrados en algunos de los espacios más emblemáticos de Madrid, con una oferta pensada para unir servicio, imagen y adaptación a las exigencias del ámbito corporativo.