



ISABEL MAESTRE  
MADRID

## ISABEL MAESTRE - EVENTOS PARA EMPRESAS

### 1. SERVICIO CONTINUADO DE RESTAURACIÓN EN EMPRESAS

Consultar servicio exclusivo. Nos adaptamos a las necesidades de cada empresa.

### 2. PROPUESTAS DE COFFEE BREAK

#### COFFEE BREAK 1 Mínimo 12 personas

- Cake de vainilla glaseado
- Croissant artesano de mantequilla
- Nudos de Canela
- Vasito de yogur con frutos rojos y muesli
- Sandwich de Jabugo y tomate

**Precio por persona € 12,50 por persona**

#### COFFEE BREAK 2 (brunch o merienda)

- Jamón de Jabugo cortado a mano con tostas
- Sandwich de mascarpone y trufa
- Tortillitas de patata mini
- Blinis de salmón ahumado y salsa de eneldo
- Tabla de quesos de nuestra selección
- Chapatita de Roast Beef y salsa relish
  
- Cake de vainilla glaseado
- Croissant mini artesano de mantequilla
- Vasito de yogur y frutos rojos con muesli

**Precio por persona € 21,50**

**Servicio de Bebida:** Café 100% Arábica, té English Breakfast o Earl Grey, zumo de naranja, agua mineral precio por persona **€ 9,90 por persona**

10% IVA no incluido



### 3. PROPUESTAS DE COCKTAIL

#### COCKTAIL 1. Mínimo 25 personas

- Tabla de quesos artesanos con tostaditas
- Niguri de salmón y verduras
- Minisandwiches de crema de cabrales y nuez
- Minisandwiches de mascarpone y trufa
- Tabla de embutidos ibéricos con Picos de Jerez
- Pastelas de pichón
- Merluza rebozada
- Quiche de puerros y setas
  
- Tartaletas de limón y merengue
- Cake al cacao artesano

**Precio por persona € 25,50**

Refrescos, cerveza, vino blanco CVNE Rueda, Vino tinto Cerro Añón Bodegas Olarra, hielos.  
Menaje: Copas, fuentes, servilletas, etc.

**Precio por persona € 11,50**

10% de IVA no incluido



## **COCKTAIL 2.** Mínimo 25 personas

- Tabla de embutidos ibéricos con Picos de Jerez
- Tortillitas de patata
- Blinis de salmón con eneldo
- Minisandwiches de crema de cabrales y nuez
- Minisandwiches de mascarpone y trufa
- Brochetas de tomate, minimozarella y pesto
- Pastelas de pichón
- Merluza rebozada
- Quiche de puerros y setas
- Rollitos de paté de campaña y salsa *relish*
  
- Brownie a los dos chocolates
- Tartaletas de limón y merengue
- *Vacherin* de frambuesa

**Precio por persona € 30,50**

Refrescos, cerveza, vino blanco CVNE Rueda, Vino tinto Cerro Añón Bodegas Olarra, hielos.  
Menaje: Copas, fuentes, servilletas, etc.

**Precio por persona € 11,50**

10% de IVA no incluido



### **COCKTAIL 3.** Mínimo 25 personas

- Jamón de Jabugo partido a mano con sus picos
- Cabeza de lomo ibérico con sus picos
- Nigiri de langostinos
- Tortillitas de parata
- Blinis de Salmón con eneldo
- Chupito de crema de verduras de temporada
- Minisandwiches de mascarpone y trufa
- Pechuguitas de ave al curry
- Pastelas de pichón
- Merluza rebozada
- Quiche de hongos
  
- Brownie a los dos chocolates
- Tartaletas de limón y merengue
- Vacherín de frambuesa

**Precio por persona € 35,50**

Refrescos, cerveza, vino blanco CVNE Rueda, Vino tinto Cerro Añón Bodegas Olarra, hielos.  
Menaje: Copas, fuentes, servilletas, etc.

**Precio por persona € 11,50**

10% de IVA no incluido



**COCKTAIL 4. Cocktail - Cena con plato caliente de refuerzo** Mínimo 25 personas

- Jamón de Jabugo en lascas
- Consomé de la casa o Crema de patata ahumada y trufa
- Canapés de foie y jalea de membrillo
- Blinis de salmón ahumado y salsa de eneldo
- Merluza rebozada con mayonesa
- Croquetas cremosas de Jabugo o de trufa
- Pastelas de pichón
- Pimientos rellenos de cigalitas
- Mini hamburguesas de solomillo

**Plato de refuerzo a elegir entre:**

- Rissoto de hongos y espárragos trigueros
- Carrillera de Ibérico y gratén de patata
- Canalón de pintada
- Ravioli de langostino y parmesano
  
- Brownie a los dos chocolates
- Tartaletas de limón y merengue
- Vacherín de frambuesa

Menaje: Copas, fuentes, servilletas, etc...

Bebida: Vino tinto Cerro Añón Bodegas Olarra y Vino Blanco Rueda Verdejo  
Cervezas, refrescos y hielos

\*Incluye personal de cocina

**Precio por persona €43,50**

Refrescos, cerveza, vino blanco CVNE Rueda, Vino tinto Cerro Añón Bodegas Olarra, hielos.

Menaje: Copas, fuentes, servilletas, etc.

**Precio por persona € 11,50**

10% de IVA no incluido



#### **4. ALMUERZO DE NEGOCIOS**

Estas propuestas se renuevan cada mes según temporada. Mínimo 6 personas. A partir de 10 comensales habrá un 5% de descuento.

VER PROPUESTAS DE EMPRESA POR MES EN NUESTRA WEB

##### **MENU 1**

Precio por persona **€ 65,00** (incluye 1 cocinero en servicio de mediodía)

##### **MENU 2**

Precio por persona **€ 80,00** (incluye 1 cocinero en servicio de mediodía)

Servicio de camarero: Consultar precio  
10% de IVA no incluido

#### **FORMA DE PAGO**



Puede realizarse en efectivo, o con tarjeta de crédito en nuestro Stand de Serrano 47 Woman, o con la Tarjeta de El Corte Inglés a través del teléfono. También puede hacerse mediante transferencia bancaria. Reserva del 50% a la aceptación del presupuesto. Pago del resto del importe antes del servicio.

### **CONDICIONES GENERALES ALMUERZO, COCKTAIL Y COFFEE BREAK**

- Servicio de cocinero: 3 horas: € 90,00 / 4 horas € 115,00 (Hora extra a €23,00) (Excepto en los Almuerzos, pues va incluido)
- Servicio de camarero: 3 horas: € 90,00 / 4 horas € 115,00 (Hora extra a €23,00)
- Barra libre con licores primeras marcas: € 9,50 por persona y hora
- El número de comensales quedará cerrado 72 horas antes del evento.
- Servicio de transporte: incluido para código postal 28036 y 28001, y a partir de €400,00 transporte incluido. Coste envíos (entrega y recogida) dentro de la M30: €50,00.