FINCA LAS JARILLAS

ISABEL MAESTRE CATERING

2023

CÓCTEL

a elegir 6 fríos y 6 calientes

Jamón de Jabugo partido a mano con sus panecillos
Tablas de quesos con membrillo y frutos secos
Lomo ibérico de bellota
Sushi variado con soja
Bombón de foie y chocolate blanco
Blinis con salmón ahumado y salsa de eneldo
Taco de salmón con salsa de eneldo
Ensaladilla rusa
Crêpes de Guacamole
Chupito de gazpacho de fresas o cerezas
Chopitos rebozados al limón
Dados de merluza con mayonesa
Langostino rebozado con salsa romescu
Pastelas de pichón
Croquetas cremosas de Jabugo
Croquetas de trufa
Bolitas de queso con berenjena
Dados de solomillo a la mostaza
Espárragos trigueros a la plancha
Torreznos de Soria

BEBIDAS

Cava, Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda Refrescos, zumos, cerveza con y sin alcohol.

Barra de Cocktail con Barman especializado. a elegir dos: Mojito, Daiquiri de fresa, Caipirinha, Bloody Mary, Mimosas...

PRIMEROS

Raviolis de cigalitas y salsa cremosa al parmesano (i)

Canelones de txangurro con salsa de marisco (i)

Suquet de pescado de roca y marisco con verduras de invierno (i)

(*) Crema de bogavante con su guarnición (i) (*)

Pavés de rape y langostinos con salsa mallorquina o de crustáceos

Lubina ahumada sobre mosaico de aguacate y mango

Lomo de lubina a las tres salsas

Espárragos de Aranjuez al natural con su velouté

Ensalada de alcachofas con carabinero y crema de calabaza (**)

Salmón ahumado con melón y gelatina de limón

Gazpacho de fresas o cerezas con langostinos o bogavante(*)

Sopa de tomate al estragón con lascas de Parmesano y carabinero (**)

Tomate relleno de bogavante y confit de a omáticos(***)

Platos de invierno (i)

SEGUNDOS

Merluza en salsa verde con almejas estilo Donostiarra*

Chipirones rellenos encebollados con salsa a lo pelayo

Bonito de Fuenterrabía a la plancha, piparras fritas tomate de la huerta Codornices rellenas de frutos secos

Pechugas de pintada rellenas de colmenillas con ratgut de setas y pasta

Carrilleras de cerdo ibérico rellenas de hongos

Solomillo de venado al estilo astrohúngaro

Solomillo Wellington deconstruido (*)

Solomillo a la broche con salsa Strogonoff

Pato Barberie confitado con salsa de ciruelas y parmentier

Poularda asada al estilo tradicional con ciruelas y puré de manzana

SUPLEMENTOS:
*** 12€ p/p ** 7€ p/p * 4€ p/p

ESPECIALIDADES

MENÚS COMPLETOS
(PRIMERO, SEGUNDO, POSTRE)

GRAN COCIDO MADRILEÑO

- En dos vuelcos -

-

Sopa de cocido
Garbanzos
Encurtidos
Verduras
Carnes
Salsa de tomate

-

Flan de Vainilla

CUSCUS COMPLETO

Semola, verduras, pollo y cordero
Salsa tradicional

-

Pastela de crema y almendras

ASADO BURGALÉS

Sopa castellana
Cordero asado con su ensalada y patatas panadera

-

Tarta de queso de burgos

PROVENZA

Ensalada Nicoise
Sopa Bullabesa con sus pescados verduras y rouille

-

Helado de caramelo salado con chantilly y teja

POSTRES

a elegir uno

Pavlova de fresas y arándanos con su coulis
Pastela de crema y almendras (+2€)
Ruso de avellanas con salsa de chocolate caliente
Tarta de chocolate casera con helado de vainilla al Bourbon
Esfera de chocolate frío-caliente y crema de mango y vainilla (+2€)
Tarta al estilo Cipriani
Chajá de dulce de leche
Tarta de queso a la donostiarra con frutos rojos
Cookie de frutos secos, chocolate con salsa de chocolate y helado de vainilla

(En caso de elegir postres alternos habrá un suplemento de 3€ p/p)

BUFFET DE POSTRES

+13€ por persona

Pastela de crema y almendra Tarta especial de queso a la donostiarra
Imperial de chocolate
Paulova de fresas
Tatin de manzanas
Chajá de dulce de leche
Frutas y tabla de quesos

BODEGA

a elegir un tinto y un blanco

BLANCOS:
Javier Sanz D.O Verdejo 2020 Rueda
Neno D.O Valdeorras Bodega Viña Somoza
Don Pedro D.O Alvariño Bodegas Adegas Galgas
Marqués de Irún

TINTOS:
Marqués de Murrieta D.O. Rioja Reserva 2016
Condado de Haza D.O Ribera del Duero Crianza 2018
Pétalos del Bierzo D.O 93 + PARKER 2019

Champagne Mumm durante toda la boda +13€p/p

Si el cliente aporta el vino se descontarán 1,00€ por vino y por persona tanto en blanco como en tinto.

SOBREMESA

Café 100% Colombia e infusiones seleccionadas
Dulces del café artesanos
Primera copa en mesa

Cognac Francés, Armagnac, Pacharán,
Orujo de hierbas, licores...

Si se desea que el comedor quede abierto después de la cena, tendrá un extra de 300€/h

BARRA LIBRE

Whisky
Ballantines, Jonnhy Walker, ,JB

Ginebra
Beefeater ,Tanqueray

Ron
Brugal , Cacique

Wodka
Absolut

Boles de chucherías

BARRA LIBRE PREMIUM : +28€ persona 4h
HORA EXTRA BARRA LIBRE PREMIUM: +7€ persona/h
INVITADOS SÓLO A BARRA LIBRE: +50€ Persona

HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

(incluye alquiler de finca durante las horas xtra , personal)
Rango de precios para invitados INICIALES
hasta 200 invitados (1.700€/h)
de 200 a 300 invitados (2.000€/h)
a partir de 300 invitados (3.000€/h)

RECENA

a elegir 3 variedades

Pata de Jamón ahumado con mediasnoches
Queso Brie con tostadas
Mini hamburguesas con cebolla caramelizada
Empanada gallega
Sandwiches variados
Bikinis hechos al momento
Tablas de quesos

Paella o Arroz abanda +2€
Migas con huevos fritos +2€
Chocolate con churros +2€

En bodas de día se cobrará un suplemento
de +3€ por persona para refuerzo de recena

INCLUYE

Un maitre y camareros profesionales (1 cada 10 comensales)
Personal de coordinación durante el evento
Personal en los baños
Responsable de la Finca durante el evento
Cóctel (1,15 h)
Comida - Cena (primero, segundo, postre)
Bodega
Dulces artesanos, café 100% Colombia e infusiones naturales
Menú degustación para 6 personas
Primera copa en mesa y licores
Barra libre desde el inicio de la boda (8h)
Recena (3 variedades)
Menaje a elegir (catálogo)
Mesas 1 para cada 10/12 pax
Mantelería a elegir y servilletas de lino 100%
Centros de mesa con flor natural (1 cada mesa de 10)
Diseño y minutas impresas en papel 200gr
Servicio de protocolo en la entrada de la Finca (no sitting plan)
Servicio de asesoramiento durante todo el proceso
(no incluye gestión de proveedores)
Servicio de montaje, recogida y limpieza

NO INCLUYE

Precio de la finca
IVA del 10%
Gestión de proveedores
Coordinación de proveedores
Alquiler de finca durante días de montaje y desmontaje previos y posteriores
Apertura del comedor principal una vez terminada la copa en mesa
Sitting plan
Montaje de doble cocina en caso de que fuera necesario Anexos de carpas
Horas Extra

PRECIO ALQUILER FINCA

Sábado: 6.500€
Viernes: 5.500€
Domingos: 4.000€
Entre semana: 3.500€

TEMPORADA ALTA

Abril, mayo, junio, julio, septiembre y octubre.

VIERNES
mínimo 170 adultos
157€ P/P + IVA

SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
mínimo 200 adultos
161€ P/P + IVA

TEMPORADA BAJA

Enero, febrero, marzo agosto,
noviembre y diciembre

VIERNES
mínimo 120 adultos
150€ P/P + IVA

SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS
mínimo 150 adultos
155€ P/P + IVA

CONDICIONES GENERALES

Los niños y personal de estaff no computan
para el mínimo de invitados.

Estos precios podrán verse incrementados hasta un 5%
en base al IPC de la fecha reservada del evento.

OTROS PRECIOS

Menú de servicio 65€ P/P + IVA (incluye camarero)
Menú infantil: 65€ + IVA Entremeses variados
Escalopines de solomillo con patatas
Tarta de chocolate a nuestro estilo
Refrescos, agua mineral
1 camarero con mesa completa

CONDICIONES

TODOS LOS PRECIOS PODRÁN VERSE INCREMENTADOS HASTA UN 5% EN FUNCIÓN DEL IPC DE LA FECHA RESERVADA.

Para formalizar la reserva de fecha necesario hacer un depósito de 3.500€ + IVA, hasta no haber recibido dicho depósito la fecha no se dará por confirmada.

Los precios indicados no incluyen el iva que será del 10%

Para garantizar el éxito del evento, se deberán cumplir los plazos de pagos y de entrega de información por parte del cliente.

Cualquier servicio no incluido en el apartado de servicios incluidos, supondrá un extra.

ISABEL MAESTRE

MADRID

INFO@ISABELMAESTRE.COM

CATA@ISABELMAESTRE.COM

Marta: 629136788

www.isabelmaestre.com