



FINCA

*La Gaiivota*

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, Daikiry 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 con itado 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

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, Jonhny 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 extra , 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 medianoches

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

- Uso exclusivo de la finca durante 8 hora
- 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 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

IVA del 10%

Gestión de proveedores

Coordinación de proveedores

Alquiler de inca 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

*Temporada alta*  
**T. ALTA**

Abril, mayo, junio, julio, septiembre, octubre  
desde el 15 de diciembre hasta el 31 de diciembre

**VIERNES**

mínimo 180 adultos

**SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS** mínimo 200  
adultos

De **LUNES** a **JUEVES**  
mínimo 150 adultos

**EXTRAS**

Mesas extra

Refuerzo camareros

Refuerzo mobiliario aperitivo

**T. BAJA**

Noviembre, enero, febrero, marzo agosto y diciembre  
(salvo desde el 15 al 31 de diciembre)

**VIERNES**

mínimo 150 adultos

**SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS** mínimo 150  
adultos

De **LUNES** a **JUEVES**  
mínimo 150 adultos

*Temporada alta*  
**OTROS PRECIOS**

Menú de servicio  
(incluye camarero))

Menú infantil: 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.

En caso de no llegar al mínimo de invitados se cobrará el alquiler de la finca por un lado y el precio del menú indicado anteriormente por otro.

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.

Conforme a la licencia y la legislación vigente, La Gaivota es un espacio público con licencia de salón de baquetes y con la prohibición expresa de fumar en sus instalaciones cerradas.



ISABEL MAESTRE  
MADRID

**VISITAS A LA FINCA CON CITA PREVIA**

**M.INFANTE@ISABELMAESTRE.COM**

**Marta: 629136788 Isabel: 616783498**

**[www.isabelmaestre.com](http://www.isabelmaestre.com)**