



PROPUESTA A DOMICILIO
2021/2022

CÓCTEL 1 (MÍNIMO 25 PAX)

Tortillitas de patata
Blinis de salmón con eneldo
Minisandwiches de cabrales con nuez
Minisandwiches de mascarpone con trufa Gildas
Croquetas de jabugo
Pastelas de pichón
Mini creps de guacamole
Merluza rebozada

POSTRE:

- Brownie a los dos chocolates (n)
- Tartaletas de limón y merengue
- Vacherín de frambuesa

Si el número fuera inferior a 25 pax +3€ por persona



PRECIO: 37€ p/p

Todas las referencias frías irán en bandeja de cartón con blanca, y las calientes en recipiente albal, apto para calentar el horno.

Camarero o doncella: € 125,00 cada uno durante 4 horas

Cocinero: €135,00€ cada uno durante 3h.

Hora extra camarero € 23,00

Transporte Dentro de Madrid € 15,00

Fuera de la M-30 Consultar precio

CÓCTEL 2 (MÍNIMO 25 PAX)

Jamón de jabugo partido a mano con sus picos
Tortillitas de patata
Blinis de salmón y eneldo
Gildas
Minisadwiches de crema de cabrales y nuez
Minisandwiches de mascarpone y trufa
Croquetas de trufa
Langostino rebozado en panko
Pechuguitas de ave al curry
Pastela de pichón
Merluza rebozada

POSTRE:

- Brownie a los dos chocolates (n)
- Tartaletas de limón y merengue
- Vacherín de frambuesa

Todas las referencias frías irán en bandeja de cartón con blonda, y las calientes en recipiente albal, apto para calentar el horno.



PRECIO: 52€ p/p

Si el número fuera inferior a 25 pax +3€ por persona
Camarero o doncella: € 125,00 cada uno durante 4 horas
Cocinero: €135,00€ cada uno durante 3h.
Hora extra camarero € 23,00

Transporte Dentro de Madrid €
15,00 Fuera de la M-30 Consultar
precio

CÓCTEL REFORZADO 3 (MÍNIMO 25 PAX)

Jamón de jabugo con sus panecillos
Torillitas de patata
Blinis de salmón con eneldo
Bombón de foie con chocolate blanco
Gildas
Ensaladilla rusa con
ventresca Croquetas de
jabugo Croquetas de trufa
Pimientos rellenos de cigalitas
Pastelas de pichón
Mini pechugas de ave al curry
Merluza rebozada

MINI PLATO: (a elegir)

Huevos gelée de foie con salsa de trufas o de salmón
Roast beef con salsa de alcaparras y patatitas

POSTRE:

- Brownie a los dos chocolates (n)
- Tartaletas de limón y merengue
- Vacherín de frambuesa

Todas las referencias frías irán en bandeja de cartón con blonda, y las calientes en recipiente albal, apto para calentar el horno.



PRECIO: 63€ p/p

Si el número fuera inferior a 25 pax +3€ por persona
Servicio de bebida (vino blanco, tinto, refrescos, cerveza y hielos)
+ 12€

Camarero o doncella: € 125,00 cada uno durante 4 horas

Cocinero: €135,00€ cada uno durante 3h.

Hora extra camarero € 23,00

Transporte Dentro de Madrid €
15,00 Fuera de la M-30 Consultar
precio

COCTAIL REFORZADO 4 (MÍNIMO 25 PAX)

Jamón de Jabugo partido a mano con sus panecillos (n)
Bombón de foie y chocolate blanco
Blinis con salmón ahumado y salsa de eneldo
Gildas
Ensaladilla Rusa con ventresca
Chupito de crema de fresas
Tortillitas de patata (n)
Pastela de pichón
Minisandwiches de mascarpone y trufa (n)
Pechugitas de ave al curry (n)
Croquetas cremosas de Jabugo (n)
Croquetas de trufa

MINI PLATO: (elegir dos)

Huevos gelée de salmón
Crema senegalesa al curry
Solomillo Strogonoff
Carrillera ibérica con graten de patata

POSTRE:

- Paulova con frutos rojos
- Ruso de avellanas
- Vacherín de frambuesa

Bebida: Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda
Verdejo Cervezas, refrescos y hielos.



PRECIO: 85€ p/p sin bebida PRECIO:
98€ p/p con bebida

Si el número fuera inferior a 25 pax +3€ por

persona Se incluye menaje para realizar el servicio.

Camarero o doncella: € 125,00 cada uno durante 4 horas

Cocinero: €135,00€ cada uno durante 3h.

Hora extra camarero € 23,00

Transporte Dentro de Madrid €

15,00 Fuera de la M-30 Consultar

precio

CONDICIONES

Se entregará un anticipo del 50% en concepto de reserva mediante transferencia.

El 50% restante se abonará 48h antes del evento

Se cobrarán como mínimo los asistentes confirmados con antelación al evento, en caso de que finalmente el número sea superior a la cifra con firmada se cobrará por la asistencia adicional.

En caso de no disponer de un espacio habilitado para montar la cocina el cliente debe hacerse cargo de habilitar el espacio con la potencia necesaria

Si el cliente no cuenta con electrodomésticos o mesas de cocina para trabajar, debe notificarlo para poder dar el servicio

Los cócteles sin servicio de cocinero se llevan emplatados en bandejas desechables La hora de comienzo del evento es la que figura y se ha aceptado en el presupuesto

el catering no se hace responsable de posibles retrasos por los clientes y el posible coste extra de camareros que pueda suponer



ISABEL MAESTRE
MADRID

INFO@ISABELMAESTRE.COM

913 596812 / 629136788

www.isabelmaestre.com