



ISABEL MAESTRE

MADRID

PROPUESTA CÓCTEL

2023



CÓCTEL # 1

Mínimo 25 Pax

1. Tortillitas de patata
2. Blinis de salmón con eneldo
3. Minisandwiches de cabrales con nuez
4. Minisandwiches de mascarpone con trufa
5. Gildas
6. Croquetas de jabugo
7. Pastelas de pichón
8. Mini creps de guacamole
9. Merluza del Cantábrico rebozada con mayonesa

POSTRE:

1. Brownie a los dos chocolates
2. Tartaletas de limón y merengue
3. Vacherín de frambuesa



Precios y extras

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

No incluye bebida ni menaje.

Si el número fuera inferior a 25 pax, habría un extra de 6€ por persona

Gastronomía	37€ p/p
Camarero (4h) Hora Extra	135€ c/u 23€
Transporte dentro de Madrid Fuera de Madrid consultar precio	25€ -

CÓCTEL # 2

Mínimo 25 Pax

1. Jamón de jabugo partido a mano con sus picos
2. Tortillitas de patata
3. Sushi variado
4. Blinis de salmón y eneldo
5. Gildas
6. Minisadwiches de crema de cabrales y nuez
7. Minisandwiches de mascarpone y trufa
8. Croquetas de jamón ibérico
9. Langostino rebozado en panko
10. Pechuguitas de ave al curry
11. Pastela de pichón
12. Merluza del Cantábrico rebozada con mayonesa

POSTRE:

1. Brownie a los dos chocolates
2. Tartaletas de limón y merengue
3. Vacherín de frambuesa



Precios y extras

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

No incluye bebida ni menaje.

Si el número fuera inferior a 25 pax, habría un extra de 6€ por persona

Gastronomía	52€ p/p
Camarero (4h) Hora Extra	135€ c/u 23€
Transporte dentro de Madrid Fuera de Madrid consultar precio	25€ -



CÓCTEL REFORZADO # 3

Mínimo 25 Pax

1. Jamón de jabugo con sus panecillos
2. Torillitas de patata
3. Blinis de salmón con eneldo
4. Bombón de foie con chocolate blanco
5. Gildas
6. Marinera de ensaladilla rusa y anchoa
7. Croquetas de jabugo
8. Croquetas de trufa
9. Pimientos rellenos de cigalitas
10. Pastelas de pichón
11. Mini pechugas de ave al curry
12. Merluza del Cantábrico rebozada con mayonesa

MINI PLATO A ELEGIR (1):

- Rissotto de trigueros y hongos
(necesario cocinero)
- Ravioli de langostino
(necesario cocinero)
- 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
- Tartaletas de limón y merengue
- Vacherín de frambuesa

Precios y extras

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

Si el número fuera inferior a 25 pax, habría un extra de 6€ por persona

Servicio de bebida: Vino Blanco Rueda, vino Tinto Rioja Crianza, refrescos, cerveza y hielos.
16,00€ p/p Incluye cristalería y transporte

Gastronomía	63€ p/p
Camarero (4h) Hora Extra	135€ c/u 23€
Transporte dentro de Madrid Fuera de Madrid consultar precio	25€ -



CÓCTEL REFORZADO # 4

Mínimo 25 Pax

1. Jamón de Jabugo partido a mano con sus panecillos
2. Bombón de foie y chocolate blanco
3. Blinis con salmón ahumado y salsa de eneldo
4. Gildas
5. Marineras de ensaladilla rusa y anchoa
6. Torreznos de Soria
7. Tortillitas de patata
8. Pastela de pichón
9. Minisandwiches de mascarpone y trufa
10. Merluza del Cántabrico rebozada con mayonesa
11. Croquetas cremosas de Jabugo
12. Croquetas de trufa

MINI PLATO A ELEGIR

(1)PRIMERO Y (1) SEGUNDO

- Huevos gelée de salmón
- Consomé
- Rissotto de trigueros y hongos
- Ravioli de langostinos y salsa cremosa de parmesano
- Solomillo Strogonoff
- Carrillera ibérica con graten de patata

POSTRE:

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

Precios y extras

Incluye menaje para el servicio y cocinero 3 horas.

Si el número fuera inferior a 25 pax, habría un extra de 6€ por persona

Servicio de bebida: Vino Blanco Rueda, vino Tinto Rioja Crianza, refrescos, cerveza y hielos.

16,00€ p/p Incluye cristalería y transporte

Gastronomía	90€ p/p
Camarero (4h) Hora Extra	135€ c/u 23€
Transporte dentro de Madrid Fuera de Madrid consultar precio	25€ -

MENÚ INFANTIL

Mínimo 15 Pax

1. Patatas fritas a la sartén
2. Emparedados de Jamón y queso
3. Tiritas de pollo empanado
4. Mediasnoches de Jamón Ibérico y tomate
5. Minihamburguesa
6. Croquetas surtidas

POSTRE:

1. Brownie de chocolate y salted caramel
2. Minipavlova
3. Brochetas de fruta

BEBIDA

1. Zumo de naranja
2. Aquarius
3. agua

Precios y extras

Incluye menaje desechable

Si el número fuera inferior a 15 pax, habría un extra de 4€ por persona

Gastronomía: 35€

Camarero 4h: 135€ c/u

Hora extra camarero: 23€

Transporte dentro de Madrid: 25€

Fuera de Madrid consultar precio.



CONDICIONES

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

El 50% restante se abonará 48h antes del evento.

Ningún precio incluye iva (10%)

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