



Finca La Gaiivota

ISABEL MAESTRE CATERING

2024



Situada en el barrio madrileño de **Aravaca**, Finca La Gaivota, de casi **10.000 metros** cuadrados de superficie, ofrece un espacio de ensueño para celebrar **todo tipo de eventos**.

Construida a principios de los años **40** del siglo XX, fue desde siempre un paraíso para sus dueños, lugar donde pasaban sus vacaciones desde mayo hasta octubre.

La casa, de **arquitectura regionalista**, se inspira en un *pazo gallego*, lugar de origen de sus dueños.
El nombre de **La Gaivota** (gaviota en gallego) evoca ese amor por Galicia.

El **jardín** se diseñó en los años 50 por el paisajista **Ramón Ortiz Ferré**. Se ha modificado recientemente por el paisajista **D. Fernando Caruncho**.





ISABEL MAESTRE

"El amor por la elaboración artesana, la autoexigencia de no admitir más que lo mejor."

La clave de nuestro éxito es la investigación para poner al día recetas clásicas y de otros lugares, innovando en la búsqueda de las mejores materias primas, todo ello con una finalidad:
la felicidad del cliente.

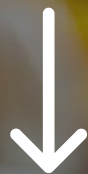
Isabel Maestre es Premio Nacional de Gastronomía al Mejor Jefe de Cocina y Premio a la Mujer Empresaria del Año FEDEPE y Premio Cervantes de Gastronomía 2020.

Llevamos más de **cuarenta años** participando en muchos de los momentos más importantes de la sociedad madrileña.

A close-up, slightly blurred photograph of a white tray filled with numerous small, round metal cups. Each cup contains a bright yellow, chunky food item, likely a corn-based salad or dip, topped with a dollop of white cream. The tray is being held by a person whose arm and hand are visible on the left side of the frame. The background is out of focus, showing a person in a dark jacket.

APERITIVO

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

Gildas al estilo San Sebastian

Sushi variado con soja

Bombón de foie y chocolate blanco

Blinis con salmón ahumado y salsa

Taco de salmón con salsa de eneldo

Ensaladilla rusa o Marinera murciana

Crêpes de Guacamole

Chupito de gazpacho de fresas o cerezas

Chopitos rebozados al limón

Dados de merluza con mayonesa

Langostino rebozado con salsa romesco

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

Vino tinto Rioja Crianza, Vino Blanco Rueda

Refrescos, zumos, cerveza con y sin alcohol.

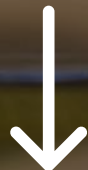
Barra de Cocktail con Barman especializado. a elegir dos:

Mojito, Daikiry de fresa, Caipirinha, Bloody Mary, Mimosas...



MENÚ

Primero, segundo y postre



PRIMERO

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

Arroz caldoso de Bogavante con su ruir (**)

Lomo de lubina a las tres salsas

Espárragos de Aranjuez al natural con su velouté

Ensalada de alcachofas con langostino tigre 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 aromático(***)

SUPLEMENTOS P/P *4€

**7€

***12€

(i) Platos de invierno

SEGUNDO

Merluza en salsa verde con almejas al estilo Donostiarra (*)

Bonito de Fuenterrabía a la plancha con

Piparras fritas y tomate de la huerta

Codornices rellenas de frutos secos

Pechugas de pintada rellenas de colmenillas

con ratgut de setas y pasta

Rabo de toro a la madrileña con puré de patata

Carrilleras de cerdo ibérico rellenas de hongos

Solomillo de venado al estilo astrohúngaro

Solomillo a la broche con salsa Stroganoff (*)

Solomillo a la plancha con salsa café de paris

y patata parmentier(*)

Jarrete de ternera asado a baja temperatura con salsa

Oporto y con patatas fritas

Cochinillo con patatas panaderas

Pato Barberie confitado con salsa de ciruelas y parmentier

Poularda asada al estilo tradicional con manzana rellena.



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 POSTRES

(+15€ 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

Surtido de Petit Four varios sabores

Frutas y tablas de quesos





SOBREMESA

Café 100% Colombia e infusiones seleccionadas

Dulces del café artesanos o mignardises

Opción a 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

RECENA

A elegir 3 variedades

Pata de Jamón ahumado con mediansoches

Queso Brie con tostadas

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Empanada gallega

Pizza artesana

Sandwiches variados

Bikinis hechos al momento

Tablas de quesos

Paella o Arroz abunda +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*



A person wearing a blue chef's coat is holding a large white ceramic bowl. The bowl features a hand-painted illustration of a deer standing in a forest with evergreen trees. The person's hands are visible, with blue nail polish on the fingers. The background is dark.

ESPECIALIDADES

Isabel Maestre



MENUS COMPLETOS

Primero, segundo y postre

GRAN COCIDO MADRILEÑO

En dos vuelcos

Sopa de cocido

Garbanzos

Encurtidos y verduras

Carnes

Salsa de tomatE

POSTRE

Flan de vainilla

PROVENZA

Ensalada Nicoise

Sopa Bullabesa con sus pescados verduras y rouille

POSTRE

Helado de caramelo salado con chantilly y teja

CUSCUS COMPLETO

Semola

Verduras

Pollo y cordero

Salsa tradicional

POSTRE

Pastela de crema y almendras

ASADO BURGALÉS

Sopa castellana

Cordero asado con su ensalada y patatas panadera

POSTRE

Tarta de queso de burgos

BODEGA

Aperitivo, menú y barra libre



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 Albariño

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 +16€/p

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

BARRA LIBRE

Ballantines, Jonhhy Walker, JB Ginebra

Beefeater, Tanqueray

Brugal, Cacique

Absolut

Boles de chucherías

BARRA LIBRE PREMIUM

+35€ persona 4h

INVITADOS SÓLO A BARRA LIBRE

+50€ Persona (incluye recena)

HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

(incluye alquiler de finca durante las horas extra y personal)

Rango de precios para invitados INICIALES

Hasta 200 invitados (2.100€/h)

De 200 a 300 invitados (2.400€/h)

A partir de 300 invitados (10€/p/h)



RESUMEN

Incluye/No incluye



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 (1,15h - 1,30h)
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 Isabel Maestre)
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%
Fianza finca (800€)
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 y meseros personalizados
Montaje de doble cocina en caso de que fuera necesario
Anexos de carpas
Horas Extra Barra Libre
Menaje adicional
Mesas y material adicional para proveedores
Segundo Menú de degustación (si fuera necesario)
Decoración adicional
Proveedores externos (Dj, vídeo, foto...)



PRECIOS

TEMPORADA ALTA Y BAJA





TEMPORADA ALTA

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

SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

198€ P/P + IVA
mínimo 200 adultos

VIERNES

186€ P/P + IVA
minimo 180 adultos

De LUNES a JUEVES

*Consultar precio

TEMPORADA BAJA

Noviembre, enero, febrero, marzo, agosto
y del 1 al 15 de diciembre.

SABADOS, DOMINGOS Y FESTIVOS

184€ P/P + IVA
mínimo 150 adultos

VIERNES

179€ P/P + IVA
mínimo 150 adultos

De LUNES a JUEVES

*Consultar precio



OTROS

MENÚ STANDARD

Menú de staff con camarero

(Dj, Foto, vídeo...)

75€ P/P + IVA

*En caso de querer menú especial
se cobrará 15€ adicionales

Menú infantil

75€ + IVA

Entremeses variados

Escalopines de solomillo con patatas

Tarta de chocolate a nuestro estilo

Refrescos, agua mineral

PRECIOS

EXTRAS

Mesas extra: 177€ cc/u

Refuerzo camarero: 135€/4h

Refuerzo mobiliario aperitivo: + 177€ (mesa con sillas)

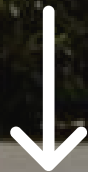
Reserva finca días de montaje/desmontaje: 3.000€/día

Servicio de gestión y coordinación proveedores: 2.000€

Precios Sin IVA



CONDICIONES GENERALES



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

Para formalizar la reserva de fecha es necesario hacer un depósito
de 4.500€ + IVA, hasta no haber recibido dicho depósito
la fecha deseada no se dará por confirmada.

En caso de no llegar al mínimo de invitados se cobrará 50€ por
cada persona hasta llegar al mínimo previamente acordado.

Tres meses antes de la boda se debe hacer un pago de 11.000€

Los precios indicados no incluyen IVA que será del 10%

Todos los proveedores contratados por parte de los novios
deben ser aprobados por el catering cumpliendo
con las normas de la finca.

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.



Quedamos a la espera de un
¡sí quiero!

INFO@ISABELMAESTRE.COM

CATA@ISABELMAESTRE.COM

CATA: 622 774 284

MARTA: 629 136 788

WWW.ISABELMAESTRE.COM