



# Finca La Gaiivota

ISABEL MAESTRE CATERING

FIESTA DE EMPRESA

2024

# ¿QUÉ INCLUYE EL PRECIO?

- Servicio de 5h
- Mesa con tres tipos de cóctel (Mojito, Margarita, Aperol, Hugo...)
- Cóctel con 8 referencias saladas, 3 referencias dulces y dos mini platos - 2h
- Servicio de barra libre a partir de la tercera hora - 3h
- Recena
- Cristalería, vajilla y menaje necesario para el servicio.
- 3 Arreglos florales
- 6 Mesas altas
- Servicio de camareros y equipo de cocina.
- Maître durante todo el servicio
- Organizador de eventos antes y durante el servicio
- Transporte





# COCTEL-FIESTA

*8 referencias a elegir:*

Jamón de jabugo con picos

Gildas a la donostiarra

Torreznos de Soria con sirope de yema

Merluza rebozada con mahonesa

Gambas en gabardina con salsa agridulce

Croquetas de jamón o de hongos

Samosas de pichón

Bombón de foie y chocolate blanco

Brochetas de tomate seco y mozzarella

Brochetas de langostinos y trigueros

Brocheta de jamón y melón

Brocheta de queso y membrillo

Brocheta de solomillo y salsa Strogonoff

Brioche de rabo de toro

Tortillitas de patatas

Blinis de salmón ahumado

Tacos de salmón ahumado y salsa de miel y trufa

Sushis y Makis variados

Bolitas de berenjena y queso, mermelada de tomate

Chistorra en tempura

Crêpe de guacamole



# MINI PLATOS Y POSTRE

*2 referencias a elegir*

## *MINI PLATOS*

Dados de merluza del cantábrico rebozados

Daditos de solomillo con patatas paja

Huevos gelée de salmón

Consomé

Risotto de trigueros y hongos

Ravioli de langostinos y salsa cremosa de parmesano

Solomillo Strogonoff

Carrillera ibérica con graten de patata

## POSTRES

*3 referencias a elegir*

Brownie de salted caramel

Mini Pavlova con furtos rojos

Vasitos de mousse de chocolate con crujiente

Vasito de Crema de limón con merengue Italiano

Roscón de reyes



# RECENA Y EXTRAS

*2 referencias a elegir:*

## RECENA

Pizza Artesanal

Paella

Churros con chocolate

Mini hamburguesas con queso

Mini HotDogs

Empanada Artesanal

Tabla de quesos

Sandwiches de miga variados

## EXTRAS

Consultar precio y disponibilidad en base al número de comensales

Mesa de cervezas

Mesa con Jamón 100% Bellota y cortador

Mesa italiana

Mesa de arroces

Mesa de quesos

Mesa de Pulpo

Show de Coctelería



# BARRA LIBRE

## Whisky

Ballantines, Jonnhy Walker, ,JB

## Ginebra

Beefeater ,Tanqueray, Seagrams

## Ron

Brugal , Cacique, Barcelo, Santa Teresa

## Absolut

**INVITADOS SÓLO A BARRA LIBRE +50€ Persona (incluye recena)**

## HORA EXTRA DE BARRA LIBRE

*incluye alquiler de finca durante las horas extra y personal*

Hasta 200 invitados (2.100€/h)

De 200 a 300 invitados (2.400€/h)

A partir de 300 invitados (10€/p/h)

HORA LÍMITE: 05:00

# CONDICIONES

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

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

El mínimo de comensales para este tipo de eventos es de 100 personas, en caso de no llegar al mínimo se debe pagar un suplemento de 65€ p/p hasta completar el aforo mínimo.

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

La hora máxima de uso de la finca y todos sus servicios es a las 5 de la mañana.

Se pagará una fianza de 800€ que se devolverá una semana después del evento.

Esta propuesta solo aplica de Lunes a Jueves de 2023.

No aplica para festivos o vísperas de festivo.

¡SOLICITE SU PRESUPUESTO HOY MISMO!

Cata: 622 774 284 - [cata@isabelmaestre.com](mailto:cata@isabelmaestre.com)

Paloma: 655 362 396 [paloma@isabelmaestre.com](mailto:paloma@isabelmaestre.com)



ISABEL MAESTRE

MADRID



ISABEL MAESTRE

MADRID