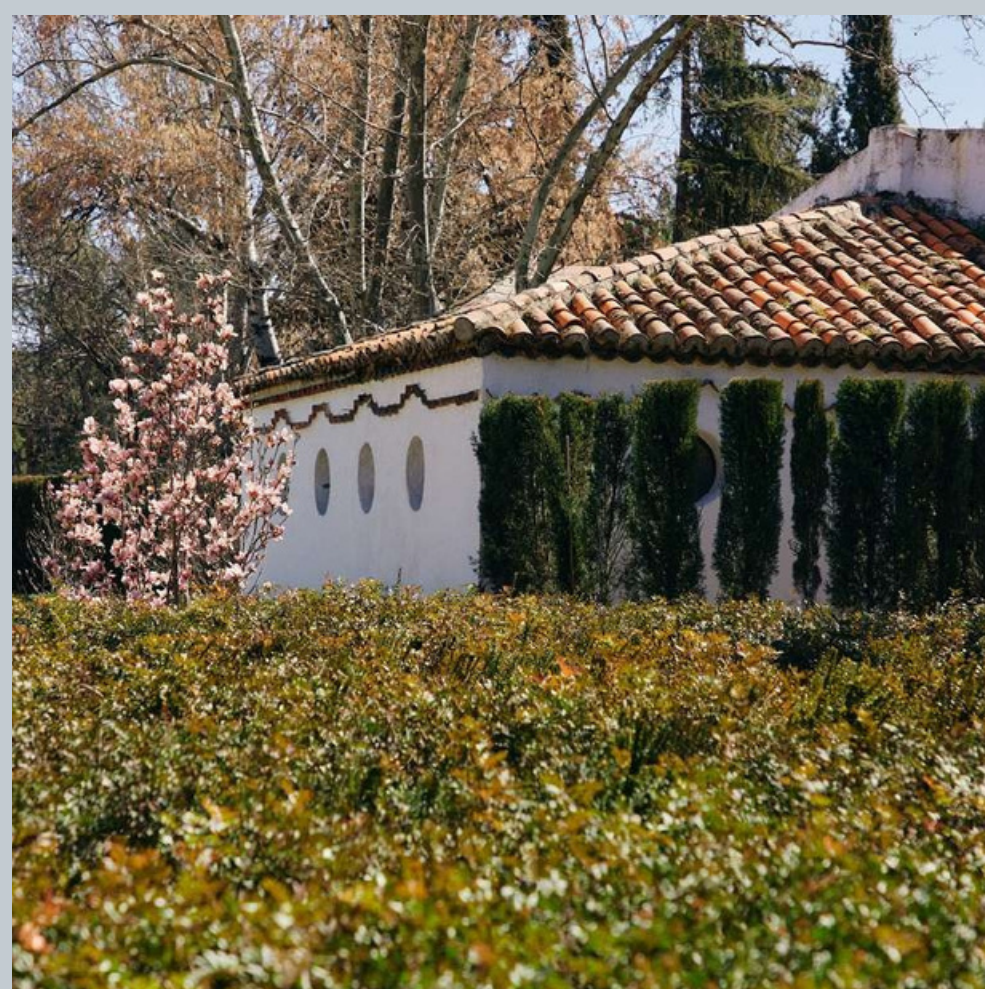




BODAS 2025
Isabel Maestre & La Gaiivota



Foto: @rene_dulcey



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.



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 **Fernando Caruncho**.



Foto: @fincalagaivota



CÓCTEL

12 Referencias



A elegir 12:

Dados de merluza con mayonesa
Langostino rebozado con salsa romesco
Pastelas de pichón o verduras
Croquetas cremosas de Jabugo
Croquetas de trufa
Dados de solomillo a la mostaza
Torreznos de Soria
Rollito de Morcilla
Chistorra en Tempura
Brocheta de tomate cherry, queso Mozzarella
y salsa de pesto.
Pimientos rellenos de Cigalitas
Pechuguitas de Ave al Curry
Patatitas rellenas de hongos

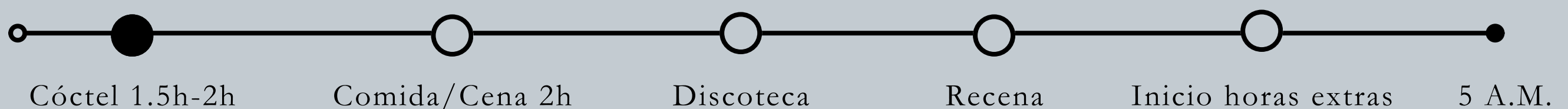
Jamón de Jabugo partido a mano con sus panecillos
Tablas de quesos con membrillo y frutos secos
Lomo ibérico de bellota
Gildas al estilo San Sebastian
Sushi variado con soja
Bombón de foie y chocolate blanco
Blinis con salmón ahumado y salsa
Taco de salmón con salsa de eneldo
Ensaladilla rusa o Marinera murciana
Crêpes de Guacamole
Chupito de gazpacho de fresas o cerezas
Mini tortillas de patata
Rabas rebozados al limón
Brochetas de pollo al Tanduri

Bebida

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...

Tiempos orientativos





MENÚ

Primero, segundo y postre



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)
- Lubina ahumada sobre mosaico de aguacate y mango
- Espárragos de Aranjuez al natural con su velouté
- Ensalada de alcachofas con langostino tigre y crema de calabaza (**)
- Ensalada de perdiz en escabeche
- Ensalada César a nuestro estilo
- Burrata de Puglia, con tomate y fresas de la huerta.
- Raviolis de setas y trufa
- Lingote de Foie con puré de manzana
- 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(**)

Segundos

- Merluza en salsa verde con almejas al estilo Donostiarra (*)
- Rapé a la vizcaína con patatas panadera (*)
- 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 Strogonoff (*)
- Solomillo a la plancha con salsa café de París y patatas fritas(*)
- Jarrete de ternera asado a baja temperatura con salsa Oporto y patatas fritas
- Cochinillo con patatas panaderas
- Pato Barberie confitado con salsa de ciruelas y parmentier
- Poularda asada al estilo tradicional con manzana rellena.

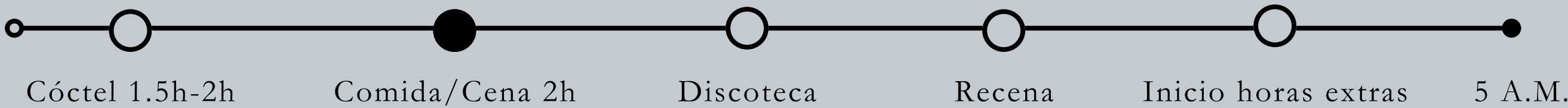
Suplementos p/p

*4€

**7€

(i): Platos de invierno

Tiempos orientativos





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

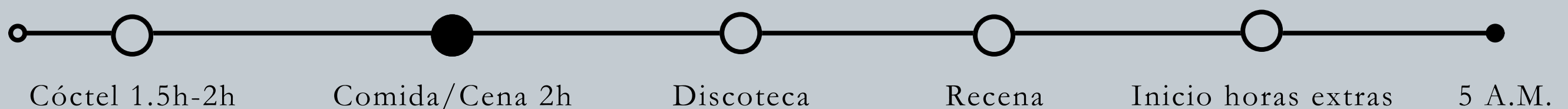
*En caso de elegir postres alternos
habrá un suplemento de 3€ p/p*

Buffet de Postres

+ 15€ p/p

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
Macarons variados
Surtido de Petit Four varios sabores
Frutas variadas de temporada
-
Camarero exclusivo
Servicio de 3h

Tiempos orientativos





Sobremesa

Café 100% Colombia
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

Bodega Comedor

a elegir un blanco y un tinto

BLANCOS

Javier Sanz D.O Verdejo 2020 Rueda
Neno D.O Valdeorras Bodega Viña Somoza
Don Pedro D.O Albariño
Marqués de Irún

TINTOS

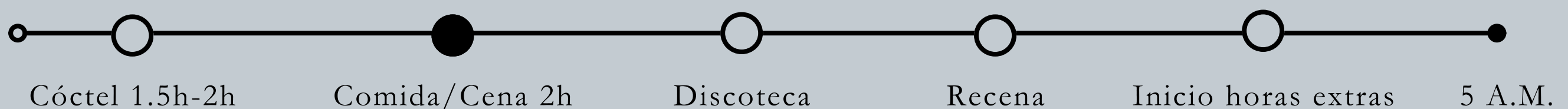
Marqués de Murrieta D.O. Rioja Reserva 2016
Condado de Haza D.O Ribera del Duero Crianza 2018
Pétalos del Bierzo D.O 93 + PARKER 2019

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.

Tiempos orientativos





BARRA LIBRE Y RECENA



Barra Libre

Whisky

Ballantines, Jonnhy Walker, JB

Ginebra

Beefeater ,Tanqueray

Ron

Brugal , Cacique

Absolut

-

Boles de chucherías

-

BARRA LIBRE PREMIUM

+35€ persona 4h

INVITADOS SÓLO A BARRA LIBRE

+50€ Persona (incluye recena)

Recena

A elegir 3 variedades

Pata de Jamón ahumado con medianoches

Queso Brie con tostadas

Mini hamburguesas con cebolla caramelizada

Montadito de lomo y queso

Empanada gallega

Pizza artesana

Sandwiches variados

Tablas de quesos

Bikinis hechos al momento +2€

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*

Horas Extras de Barra Libre

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

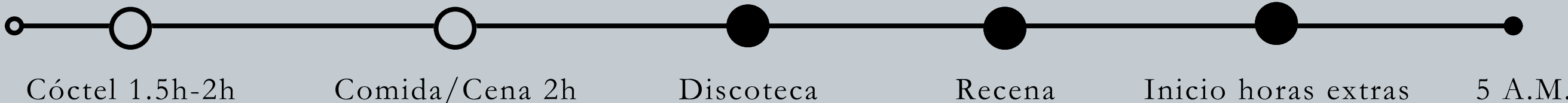
Rango de precios para invitados INICIALES

Hasta 200 invitados (2.100€/h)

De 200 a 300 invitados (2.400€/h)

A partir de 300 invitados (10€/p/h)

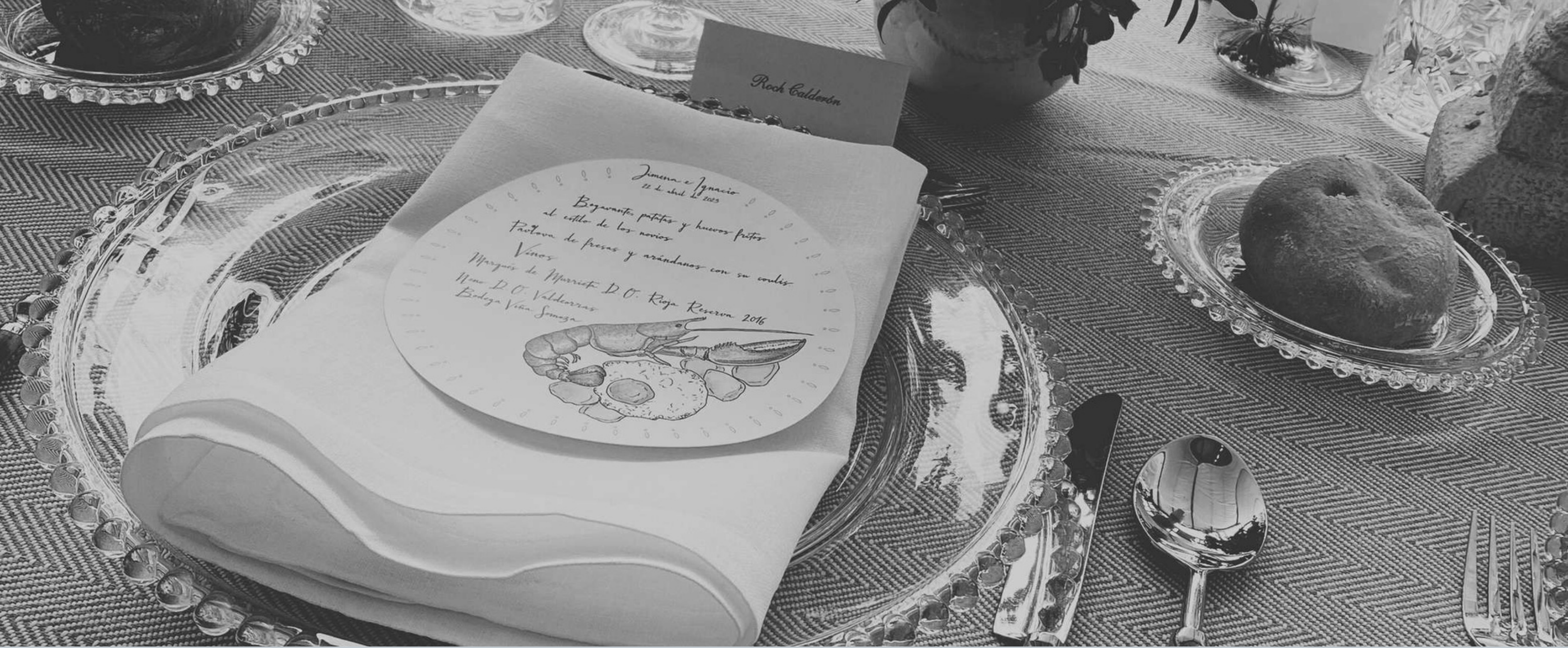
Tiempos orientativos





ESPECIALIDADES

Menús Completos



*GRAN COCIDO
MADRILEÑO*

En dos vuelcos

Sopa de cocido, Garbanzos
Encurtidos y verduras
Carnes
Salsa de tomate

POSTRE

Flan de vainilla

*PATATAS CON
BOGAVANTE*

Bogavante, patatas panaderas
y huevos fritos al estilo Isabel Maestre

POSTRE

Pastela de crema y almendras

*CUSCUS
COMPLETO*

Semola
Verduras
Pollo y cordero
Salsa tradicional

POSTRE

Pastela de crema y almendras

PROVENZA

Ensalada Nicoise
Sopa Bullabesa con sus pescados
verduras y rouille

POSTRE

Helado de caramelo salado con chantilly y teja

ASADO BURGALÉS

Sopa castellana
Cordero asado con su ensalada y
patatas panadera

POSTRE

Tarta de queso de burgos



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
Ropero durante todo el servicio
Responsable de la finca durante el evento
Cóctel
Comida - Cena (primero, segundo, postre)
Bodega
Dulces artesanos, café 100% Colombia e infusiones
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

*Para bodas de menos de 150 comensales la prueba es para 3 personas

**El valor de cada centro es de 30€ o 3€ por comensal

No incluye

IVA del 10%
Fianza (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
Sonorización y equipo técnico
Proveedores externos (Dj, vídeo, foto...)

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** COMO PAGO A CUENTA Y ARRAS. HASTA NO
HABER RECIBIDO DICHO DEPÓSITO LA FECHA DESEADA NO SE DARÁ POR
CONFIRMADA.

ESTE IMPORTE SE DESCONTARÁ DE LA FACTURA FINAL.

EN CASO DE NO LLEGAR AL MÍNIMO DE INVITADOS SE COBRARÁ EL PRECIO POR
COMENSAL HASTA LLEGAR AL MÍNIMO PREVIAMENTE ACORDADO.

TRES MESES ANTES DEL EVENTO SE DEBE
HACER UN SEGUNDO PAGO DE **11.000€.**

ESTE IMPORTE SE DESCONTARÁ DE LA FACTURA FINAL.

TODOS LOS PRECIOS INDICADOS NO INCLUYEN IVA DEL 10%

TODOS LOS PROVEEDORES CONTRATADOS POR PARTE DE LOS CLIENTES 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 BANQUETES Y CON LA
PROHIBICIÓN EXPRESA DE FUMAR EN SUS INSTALACIONES CERRADAS.

EN CASO DE CANCELACIÓN DEL SERVICIO POR PARTE DEL CLIENTE, SE
PERDERÁN TODAS LAS CANTIDADES ADELANTADAS DE RESERVA Y A CUENTA

CONDICIONES

WWW.ISABELMAESTRE.COM

INFO@ISABELMAESTRE.COM

PALOMA@ISABELMAESTRE.COM

CLARARICCA@ISABELMAESTRE.COM

913 596 812

QUEDAMOS A LA ESPERA DE UN
¡SÍ QUIERO!