



MESA DE TEMPORADA  
CATERING

# MENÚ NAVIDAD

## MENÚ NAVIDAD



Para los días especiales de la Navidad, te ayudamos con la preparación de tu comida o cena para que no tengas que preocuparte de nada. **Mesa de Temporada Catering** celebra la **Navidad** en tu casa!



## Menús especial NAVIDAD

Aperitivos  
(u otros tres a elegir)

Jamón ibérico de Bellota 5J con picos de Jerez  
Bombones de foie con reducción PX  
Tartar de salmón con vinagreta de pepino y eneldo

---

Entradas  
(A escoger una)

Ensalada de langostino marinado con aguacate y vinagreta de estragón  
Ensalada templada de confit de pato  
Ensalada de pulpo con berberechos y chutney de cebolla (\*)  
Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (\*)  
Salpicón de marisco con pixín (\*)  
Crema de calabaza y manzana al curry con crujiente de parmesano  
Crema de setas y hongos con aceite de trufa  
Crema de patatas con trufa  
Milhojas de patata con bacalao confitado y espinacas a la catalana  
Milhojas de manzana y foie con reducción de PX. (\*)  
Raviolis de foie con salsa de trufa

---

Plato Principal  
(A escoger uno)

Confit de pato con compota de ciruelas y manzana  
Milhojas de capón, foie, manzana y caramelo  
Codorniz rellena de higos, setas y piñones  
Pularda rellena con lombarda y puré de castaña  
Pollo de corral al curry, arroz thai y chutney de mango  
Pintada rellena de setas y foie  
Rabo de ternera deshuesada  
Picantón relleno de jamón ibérico y trufa negra con puré de calabaza con miel  
Pavo relleno a la catalana  
Rape al horno con puerro, ajo tierno y cebollita roja (\*)  
Salmon con verduras salteadas  
Cochinillo deshuesado con compota de manzana y canela  
Solomillo de ternera en su jugo con gratinado de patatas y cebollitas glaseadas  
Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales  
Pimientos del Piquillos rellenos de marisco y bacalao

---

Postres  
(A escoger uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón  
Crema de mascarpone con frutos rojos  
Mousse de turrón  
Tiramisú  
Sorbete de cava y frambuesa con lima verde  
Dúo de chocolate con baño de café  
Biscuit de turrón con chocolate caliente  
Tronco de Navidad

**Precio por persona: desde 60 € / Servicio a partir de 6 personas  
(Ver servicios incluidos)**

(\*) Platos con suplemento S.M.



**Servicios incluidos:**

- Servicio de Bebidas que incluye: agua mineral, refrescos, variados, cervezas con y sin alcohol.
- Vino Blanco Rueda Verdejo y Vino Tinto Crianza Rioja
- Servicio de pan recién horneado y aperitivos
- Personal de cocina necesario (excepto 24, 25, 31 de Diciembre, 1 y 6 de Enero)

**Extras no incluidos:**

- Otros vinos: preguntar precios
- Servicio de cava: 3,5 €/pax
- Servicio de café: 2,5 €/pax
- Menaje, cristalería, cubertería y vajilla para la mesa en blanco: 10 – 15 €/pax según necesidades
- Mantelería blanca algodón modelo básico: 15 €/ud
- Servilletas blancas algodón 1 €/ud
- Servicio de camareros en Madrid capital: se facturará un mínimo de 4 horas por camarero a razón de 90 €/camarero y servicio. Cada hora extra adicional 25 €/camarero. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios. Los días de 24, 25 y 31 de Diciembre, así como el 1 y 6 de Enero, consultar precios especiales y disponibilidad.
- Suplemento personal de cocina los días 24, 25 y 31 de Diciembre, así como el 1 y 6 de Enero: consultar precios especiales y disponibilidad.
- Servicio Barra libre primeras marcas (whisky, ginebra, ron, vodka): 8 €/persona y hora
- Transporte Madrid capital Navidad (M30): 30 €/servicio (horario de 9 a 19 horas)
- Transporte fuera de Madrid capital consultar precios en función de km.

**Otros Servicios:**

- Otros vinos: Consultar precios
- Menaje especial: consultar modelos y precios.
- Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Mantelería especial: consultar modelos, colores y precios.
- Servilletas especiales: consultar modelos, colores y precios.
- Sillas: distintos modelos. Consultar precios.
- Funda Silla distintos colores: Consultar precios.

**Condiciones de Contratación:**

- Se requiere hacer la reserva con un mínimo de 15 días de antelación.
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.
- Con 15 días de antelación se realizará un segundo pago del 30% adicional. El resto se pagará una vez realizado el servicio.
- Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará el 50% depositado.
- Anulaciones del servicio con menos de 1 día, se cobrará el 100% del servicio
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o buzón de voz.
- Los precios no incluyen el IVA.
- Formas de pago: efectivo a la entrega del pedido, transferencia bancaria, y tarjeta de crédito

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso. **Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida.** Condiciones vigentes a partir del 15 de Octubre de 2.018. Esta tarifa anula a todas las anteriores de Menús de Navidad