



MESA DE TEMPORADA
C A T E R I N G

BODAS

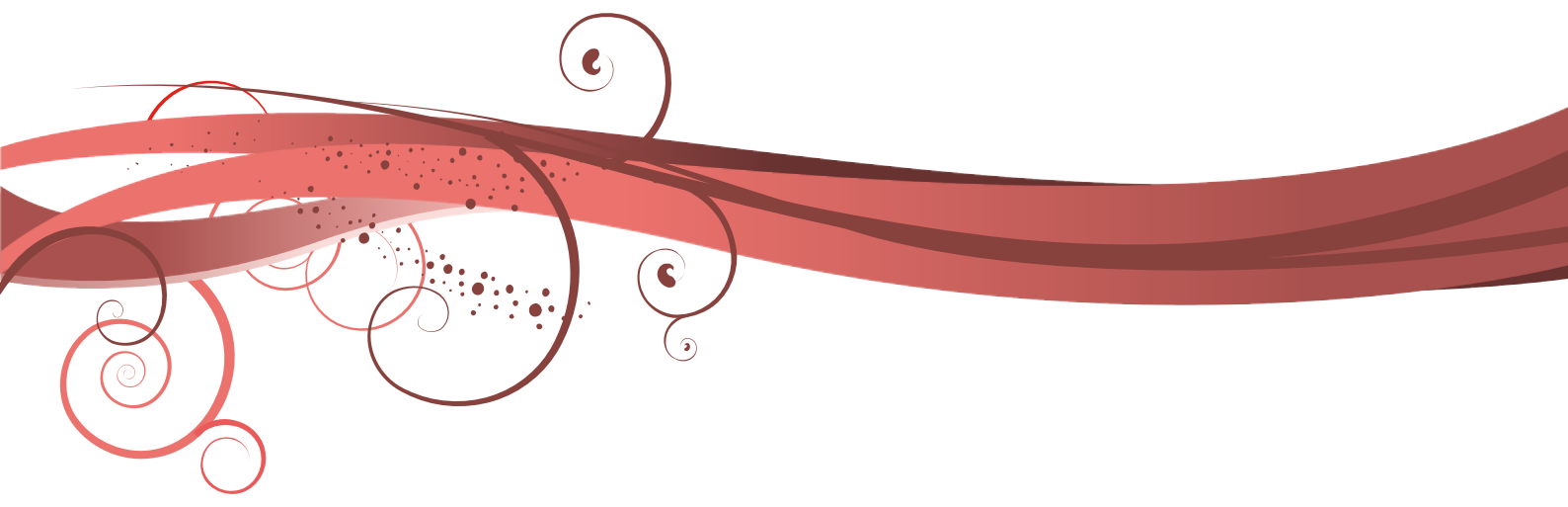
BODAS

Ponemos a tu disposición nuestra experiencia para ayudarte con la Celebración más importante de tu vida: el día de tu BODA

Nuestros Cocktails y Menús aúnan calidad, originalidad y detalles. Te asesoraremos desde el principio para que tu elección sea la más acertada.

Además colaboramos con varias fincas en los alrededores de Madrid donde poder celebrar tu BODA

¡¡Pregúntanos por **nuestras Fincas en los alrededores de Madrid** si no tienes un espacio donde celebrar tu Boda!!





Cocktail de Bienvenida con Cortador de Jamón y Degustación de Quesos

Bebidas del Cocktail y Carta de Vinos

Refrescos variados
Cervezas con y sin alcohol
Zumos y agua mineral
Vino blanco Rueda Verdejo Jose Pariente
Vino tinto Crianza Bodegas Viña Eizaga
Cava Brut Nature Anna de Codorniu

Cortador de jamón

Jamón Ibérico puro 100% de bellota (7 a 7,5 kg)

Mesa Degustación de Quesos

Un maestro quesero ofrecerá distintos tipos de quesos nacionales e internacionales y preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes de distintas variedades. Selección de quesos a elegir con el cliente

Aperitivos fríos (a elegir 5)

Piruleta de parmesano
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Bombones de foie con crujiente de almendra crocante
Crujientes de manzanas con foie mi cuit
Vasito de manzana con foie y pan de especias
Cuajada de foie con PX
Grissini con Mortadela de Bolgna trufada
Tostadita de Boquerones con pesto
Tostadita de salmón marinado con alcaparras y salsa de eneldo
Tostadita de Burrata y Trufa
Tostadita de huevas de trucha con mermelada de higos
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Jamón de Pato al PX
Barquillo Crujiente de Guacamole con Boquerón
Barquillo Crujiente de Crema de Queso con Huevas de Salmón
Barquillo Crujiente de Crema de Roquefort con Avellana tostada
Mini tartaleta de atún con cebolla roja
Mini tartaleta de changurro
Mini tartaleta de remolacha
Mini tartaleta de pisto con huevo de codorniz
Rigatone con ricota y pesto
Vasito de gazpacho andaluz
Vasito de crema fría de tomate con albahaca fresca
Vasito de melón a la menta
Vasito de salmorejo cordobés
Vasito de Vichyssoise fría
Vasito de Ajo blanco con uvas
Vasito de Crema de remolacha con queso de cabra



Cubito de Ensalada de Espinacas Baby con Bacon, daditos de Pera y Queso Gorgonzola
Cubito de Ensalada de Escarola con Granada, Queso de Cabra y Nueces
Cubito de Ensalada de Tomate Rossa con Mozzarella de Búfala y Jamón Ibérico
Cubito de Salpicón de marisco con pixín
Brocheta de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel
Brocheta de salmón con soja y sésamo
Brocheta de tomate cherry con brie y jamón de pato
Cucharita de Pimientos del Piquillo con Lasca de Ventresca y Cristales de Sal Maldon
Cucharita de Canelón de Salmón Ahumado relleno de Crema de Mascarpone y Eneldo
Cucharita de Patata baby, salmón y caviar con vinagreta de eneldo
Cucharita de Tartar De Atún sobre gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtido y Polvo de Kikos
Cucharita de Tartar de bacalao con gajito de naranja
Cucharita de maguro picante
Cucharita de Steak Tartar al toque de encurtidos
Tartar de salmón con agucate sobre crujiente de arroz
Pizzeta crujiente de Carpaccio de Atún Rojo con Trufa y Germinados
Rollito de salmón con puntas de espárragos trigueros con salsa tártara
Mini Burger de Pan Negro con Tartar de Atún, Alioli y Chips de Cebolla Frita

Aperitivos calientes (A elegir 5)

Croquetita de Jamón Ibérico
Croquetita de Boletus
Croquetita de Bacalao
Croquetita de Roquefort / Queso azul
Croquetita de Morcilla de Burgos y manzana
Croquetita de Puerro confitado, dátiles y zanahorias
Croquetita de Rabo de Toro
Croquetita de Chipirón
Croquetita de Txangurro
Brick de morcilla con manzana caramelizada
Piruletas de codorniz con reducción de PX
Brocheta de Verduras de la Huerta a la Brasa con Espuma de Ajo
Brocheta de Pollo Satay con salsa de soja, limón y jengibre
Brocheta de Langostino y fideos chinos al curry
Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa Suave de Lima
Brocheta de Solomillo ibérico con manzana caramelizada
Brocheta de Solomillo de Ternera envuelto en Bacon con Mostaza de Dijon
Mini coca de verduras
Mini rollitos vietnamita con salsa agridulce
Mini rollito de pato con salsa hoisin
Mini volován de maíz, mayonesa queso emmental al horno
Mini quiche de salmón
Mini quiche de espárragos trigueros
Mini quiche Lorraine
Cucharita de pisto con huevo de codorniz
Cucharita de puré de patata y apio con pulpo
Cucharita de Ravioli de Pasta Fresca relleno de Pecorino e Higos al Parmesano
Rollito de roast beef con verduritas crujientes
Mini Crep rellena de bechamel, pollo y champiñones
Mini Crep rellena de pollo al curry
Mini Crep rellena de espinacas con bechamel
Filetitos Rusos caseros con miel y mostaza

...sigue

Primer plato (a elegir uno)

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de mostaza
Ensalada de Perdiz escabechada
Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate y daditos de tomate a la Vinagreta de estragón
Tartar de Cigala y Tomate con Ajoblanco de Almendra Marcona en dos servicios
Gazpacho de Espárragos verdes con Lascas de Bacalao confitado
Gazpacho de frutos rojos con Helado de orégano en dos servicios
Salmorejo con helado de queso Idiazábal en dos servicios
Raviolis de Foie con calabacín, espárragos y salsa de trufa
Raviolis de setas y trufa blanca con crema de boletus y parmesano
Terrina de foie con membrillo y Dátiles. Reducción de Módena

Plato Principal (a elegir uno)

Lomo de Merluza confitada a Baja Temperatura sobre Crema de Piquillos y Patatitas Parisien
Lomo de Atún rojo con mermelada de tomate y puerro frito
Cola de Rape con Cremoso Suave de Soja y Atadillo de Trigueros con Bacon
Lomo de Salmón con Aceite de limón y vainilla con arroz Pilaf
Carrillera ibérica con Salsa de Setas y Crema de Tubérculos
Carrillera de Ternera Confitada con Crema de Patata a la Trufa y Cebollitas Francesas
Solomillo de Ternera con Foie y trufa acompañado de Patatas graten
Solomillo de Ternera con Cebollitas glaseadas, Patatas provenzales y reducción de PX
Confit de Pato con coulis de frambuesa y acompañamiento de Cous cous de pasas y piñones
Solomillo de venado con Salsa de grosellas y Gratinado de Patatas Dauphinoise
Lingote de Cochinillo deshuesado con Puré de manzana y canela
Carré de Cordero deshuesado con Alcachofas confitadas en aceite de arbequina

De postre (a elegir uno)

Hojaldre fino de manzana con crema inglesa
Tarta a los tres chocolates
Tiramisú crujiente
Tarta dúo dos chocolates con baño de café
Tarta texturas de chocolates
Fondant de chocolate y tulipa de helado de vainilla
Esponja de fruta de la pasión con bizcocho
Pie de Limón y Merengue
Tarta de Queso Idiazábal con Fresitas del Bosque

Café y Caprichos de Chocolate
Licores de Sobremesa

Precio por persona: 90 - 120 €/pax según menú elegido

Mínimo de personas 60 pax

Menos personas consultar

Sorprenda a sus invitados con algunas de nuestras estaciones gastronómicas ...

Cata de Vinos (*)

Un sumiller decantará vinos de distintas D.O. diferentes contando con varias bodegas de cada D.O.: Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Vinos de Castilla, Somontano, Rueda, Albariño
(Se servirán 6 referencias de tinto y 2 de blanco)

Precio por persona: En función de las variedades y el número de vinos contratados

Corner de Cerveza

Bodegón decorado con Cajas, Latones y Flores con Cervezas Heladas sobre Hielo Pilé

Precio por persona: 7 €. Mínimo 50 pax

Mercado del Aperitivo

Mesa decorada con Cajas de Madera, con cucuruchos de Patatas Fritas estilo churrería, Aceitunas el Gordal rellenas de Berenjena, Chips de Verduras, Galletitas de Queso Cheddar, Taquitos de Queso Manchego con Picos, Chorizo ibérico, Salchichón Ibérico y Fuet con Rosquillitas

Precio por persona: 8 €. Mínimo 50 pax

Mercado de la Verdura

Bodegón de Verduras decorado con Cajas de Madera, Crudités de Verduras (Endivias, Zanahoria, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Rabanitos, Espárragos Trigueros, Apio y Calabacín) y Salsas de: Hummus con Garbanzos, Crema de Queso con Anchoas y Roquefort. Chupitos de Gazpacho, Ajoblanco y Crema de Calabacín

Precio por persona: 8,50 €. Mínimo 50 pax

Puesto de Empanadas Caseras

Mesa de Empanadas de Masa fina y crujiente de Bonito del Norte con Fritada de Verduras, de Zamburiñas con Cebolla confitadísima, de Jamón Dulce con Emmental y Crema de Camembert

Precio por Persona: 12 €. Mínimo 50 pax

Mesa de Sushi (*)

Un Sushi man preparará sushi durante 2 horas, Makis, Nigiris en directo. California Roll, Maki-Sushi de cangrejo, aguacate y pepino. Maki-Sushi vegetariano. Nigiris (salmón, atún, izumidai, etc.). Hosomaki, Sashimi mixto Acompañados con salsa de soja y wasabi de jengibre dulce
(Los camareros pasarán platitos de degustación)

Precio por persona: 15 €/pax. Mínimo 50 pax.

Parrillada de Carne (*)

Una parrillada a la brasa en vivo y en directo..Hamburguesas, chorizo, morcilla, pinchitos de pollo con verduras, chuletilas de lechazo y guarniciones de Patatitas y Pimientos Asados.

Precio por persona: 16 €/pax. Mínimo 50 pax.



Servicios complementarios

Barra libre

Barra libre de bebidas primeras marcas (Ron, Whisky, Ginebra, Vodka, etc) atendida por camareros

Precio por persona tres primeras horas: 25 €/pax. Mínimo 50 pax.
Precio por persona a partir de 4ª hora en adelante: 6 €/pax y hora. Mínimo 30 pax

Barra de Mojitos

Barra libre de Mojitos elaborados al momento por camareros profesionales

Precio por persona: 5 €/pax y hora. Mínimo 50 pax

Barra de Cocktelería Premium

Servicio de Cocktelería Premium con Barra de Madera Decorada atendida por Maestros Cockteleros

Precio por persona: 12 €/pax y hora. Contratación Mínima de 3 horas y un mínimo de 50 pax

Barra de Ginebras Premium

Degustación de Ginebras Premium con su maridaje de tónicas y aliños

Precio por Persona: 18 €/pax y hora. Mínimo 50 pax.

Menú Infantil

Disponemos de menús especiales para niños menores de 12 años

Precio por Niño: 40 €/pax y hora.

Merienda/Recena

Se ofrecerá un servicio de merienda ó recena que se apoyará en mesa y se servirá también por camareros consistente en:

Chapatitas y montaditos variados
Empanada gallega
Tortilla española recién hecha
Sándwiches
Pastelitos

Precio por persona: 10 €/pax. Mínimo 30 pax

Decoración, Flores, Música, iluminación...

En Mesa de Temporada contamos con un equipo de profesionales que ponemos a su disposición para cualquier tema relacionado con el gran día! Consúltenos.

Servicios incluidos:

- Servicio de Cocktail y Menú elegido
- Bebidas descritas en la propuesta
- Café y mignardises
- Licor de sobremesa
- Centros de mesa sencillos
- Menaje, cristalería y vajilla Modelo Easy Villeroy para la mesa
- Mobiliario (mesas altas de Cocktail, mesas redondas, sillas tijera con cojín)
- Mantelería hilo rústico y servilletas a juego
- Servicio de camareros necesario para atender el evento
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Transporte en Madrid capital

Otros Servicios:

- Servicio de champagne para el Cocktail o brindis final: consultar precios
- Otros Vinos (vinos específicos y licores) consultar precios
- Otras vajillas o modelos de mobiliario
- Zonas de degustación específicas: consultar precios y condiciones
- Barra libre y recena.
- Mobiliario extra: consultar
 - Otros modelos de sillas
 - Mesas adicionales
 - Sombrillas, Carpas
 - Muebles chill out
- Tarta nupcial: consultar precios
- Otros servicios: consultar precios y condiciones
 - Decoración floral
 - Servicio de música y DJ
 - Grupos y Cantantes en directo
- Bodas civiles: preparamos espacio y decoración. Consultar precios
- Servicio de transporte de mobiliario y personal en función km.

Condiciones de Contratación:

- Los precios descritos son para Bodas de más de 60 personas. Para un número inferior de comensales consultar presupuesto.
- No está incluido el canon por parte del espacio
- Forma de pago:
 - o A la reserva de la fecha elegida se realizará un pago anticipado del 30% del pedido
 - o Tres semanas antes de la Boda se abonará un 50% del pedido
 - o En la semana posterior a la Boda se abonará el 20% restante
- Anulaciones del servicio con menos de 3 semanas de antelación se cobrará la fianza del 30% depositada en concepto de reserva
- Anulaciones del servicio con menos de 7 días de antelación se cobrará el 80 % del presupuesto de la Boda.
- Estos precios no incluyen el IVA.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Enero de 2019.