



MESA DE TEMPORADA
CATERING

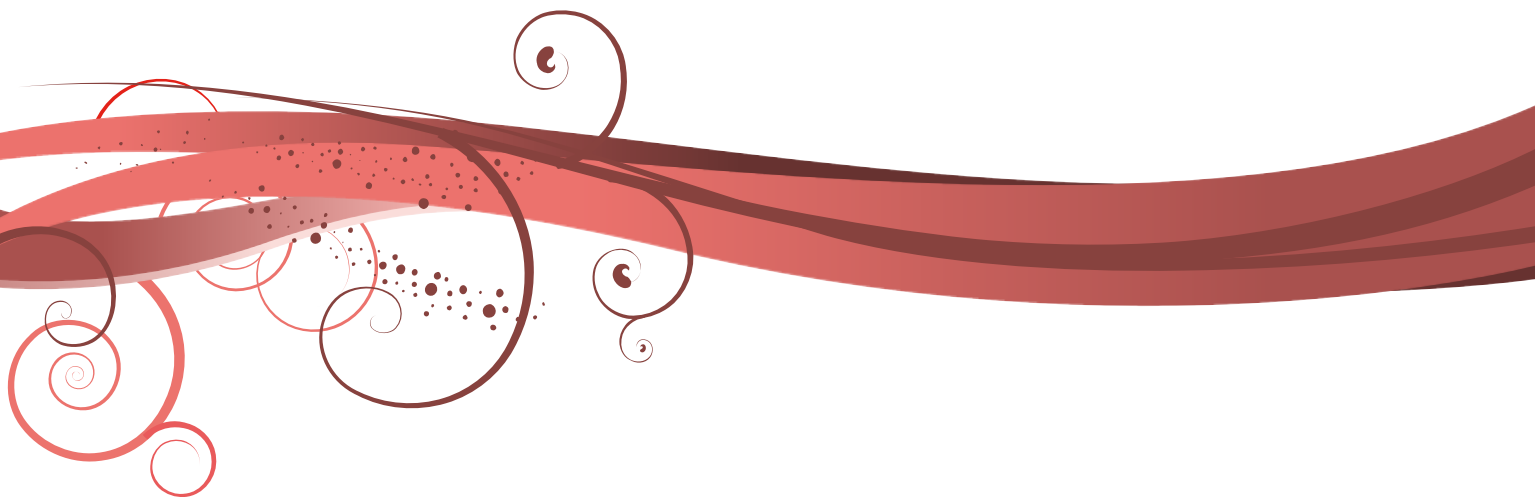
UNA BODA DIFERENTE

UNA BODA DIFERENTE

Un Cocktail largo con distintas Zonas de Degustación de comida y una barra de postres es una forma original de celebrar un acontecimiento especial en una finca privada o en tu propia casa: un Aniversario, una Boda, una Pedida o cualquier celebración privada en la que tenga que reunir a un grupo de amigos y familiares. Una celebración distinta, lucida y muy especial que le permite estar con todos compartiendo ese momento importante sin preocuparse de nada.

¡Conozca nuestros menús para estas ocasiones, le encantarán!

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





Cocktail Una Boda Diferente

“Recepción con Bebidas”

Recepción con cava, refrescos, cervezas con y sin alcohol, zumos, Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Crianza Rioja Viña Eizaga

+

Snacks apoyados en las mesas
(Chips de verduras, crudités y cocktail japonés, etc.)

“Cocktail 16 variedades”

Salmorejo con crujiente de ibérico (*)
Brocheta de Salmón con soja y sésamo
Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla Caramelizada
Cucharita de Tartar de Atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y Polvo de Kikos
Cubito de Ensalada de Escarola con Granada, Nueces y Queso de Cabra
Carpaccio de Buey con Rúcula y Salsa de Miel y Mostaza
Tempura de verduras en Cucurucho con Salsa Tártara
Cucharita de Pulpo sobre Crema de Patata al Pimentón
Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa Suave de Lima
Ravioli Templado de Queso Pecorinno e Higos al Parmesano
Croquetitas de Boletus o Jamón ibérico
Degustación de Mini Calzones
Mini pañuelito de morcilla con compota de manzana
Muslito de codorniz Villeroy
Cucharita de pisto con huevos de codorniz
Minihamburguesas ternera 100% con soja y mostaza

“Estaciones con Show Cooking en directo”

Degustación de arroces

Un cocinero realizará dos paellas una de verduras y un arroz a banda in situ durante la duración del Cocktail
(Los camareros pasarán platitos de degustación)

Cortador de jamón

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

Mesa de Quesos, Ibéricos y Degustación de panes y aceites

Un maestro quesero ofrecerá distintos tipos de quesos nacionales e internacionales y preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes de distintas variedades. Se ofrecerán distintas variedades de ibéricos (lomo, salchichón, chorizo) acompañados de picos de Jerez

“Zona Degustación de Postres”

A continuación del Cocktail se montará una barra con distintas variedades de postres y tartas para elegir (Buffet de Postres). Entre las variedades se incluirán Brochetas de Fruta con fondue de chocolate, pasteles, merengues, mini macarrons, tartas de hojaldre, etc.

Precio por persona: 90 € + IVA
Mínimo de personas 80 pax
Menos personas consultar precios



Otras estaciones...

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.

Merienda/Recena

Se ofrecerá un servicio de recena que se apoyará en mesa y se servirá 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 Recepción + Cocktail + Mesas de Degustación elegidas
- Bebidas durante toda la Boda: refrescos, cervezas con y sin alcohol, zumos y agua
- Recepción con cava
- Vino Blanco Rueda Verdejo y Tinto Crianza Rioja Viña Eizaga
- Café y mignardises
- Centros de mesa sencillos
- Menaje, cristalería y vajilla Modelo Easy Villeroy para la mesa
- Mobiliario (mesas, sillas tijera gris con cojín para el 50% comensales)
- 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

Servicios no incluidos:

- Servicio de champagne para el Cocktail o brindis final: consultar precios
- Otros Vinos (vinos específicos y licores) consultar precios
- 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 80 personas. Para un número inferior de comensales consultar presupuesto.
- Forma de pago:
 - o A la reserva de la fecha elegida se realizará un pago anticipado del 30% del pedido
 - o 1 mes 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 1 mes 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.