MESA DE TEMPORADA
CATERING

Pasión por los Eventos

Bodas Cocktail

En **Mesa de Temporada Catering** nos mueve la pasión por el trabajo bien hecho. Trabajamos con la misma ilusión que en los inicios pero ahora y tras más de 12 años en el sector, podemos afirmar que valores como la calidad de la materia prima, el servicio personalizado, la profesionalidad, la flexibilidad, la transparencia en la información que prestamos, la búsqueda de la excelencia y la mejora continua conforman los pilares de nuestra empresa.

Somos una empresa con un equipo joven, dinámico y experto, formada por profesionales que provienen de distintos ámbitos empresariales y con experiencia en el mundo de la Cocina, de la Hostelería y de la Gestión y Organización de Eventos.

BODA COCKTAIL

RECEPCIÓN

Bebida

Agua mineral
Zumos
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Vino Blanco Rueda Verdejo José Pariente
Vino tinto Crianza Rioja Viña Eizaga
Cava Brut Nature Anna de Codorniú

Snacks salados en Mesa

Chips de Verduritas al punto de sal, Crudités con Hummus y Guacamole y Cocktail japonés

...Sigue

COCKTAIL

“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

...Sigue

Minihamburguesas ternera 100% con soja y mostaza

ESTACIONES CON SHOWCOOKING EN DIRECTO

Cortador de Jamón

Maestro cortador con Jamón ibérico puro 100% de bellota (Pieza 7/8 kgs)

Mesa degustación de Quesos e Ibéricos

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

Degustación de Arroces

Bodegón decorado con selección de quesos nacionales e internacionales con Uvas, frutos secos, mermeladas y degustación de picos, panecillos y crackers

...Sigue

POSTRES

“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 caliente
Merengues
Pastelítos Pasión Chocolate
Mini macarrons
Tartas de hojaldre
Mini Pie de Limón
Mini NY Cheesecake
Crepes de Chocolate Belga

Barra Libre 3 horas/5 horas

Recena

Precio por persona con 3 horas de Barra Libre: 120 €/pax
Precio por persona con 5 horas de Barra Libre y Recena: 150 €/pax
Mínimo de personas 100 pax
Menos personas consultar

MENÚ DE NIÑOS

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

Picoteo al centro de la mesa

Croquetas de jamón ibérico

Pizzetas de jamón y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Tortilla de patata

Minihamburguesas de ternera con patatas y kétchup

Postre

Minibrownies de chocolate con Nueces

(El menú incluye menaje desechable. Mantelería y servilletas a parte)

35 € / niño

Precio a partir de 20 niños: 30 €

CARRITOS

Carrito de Hamburguesas (30 uds): **250 €**

Carrito de Hot Dogs (50 uds): **250 €**

Carrito Mix de Hamburguesas (25 uds) y Hot Dogs (25 uds): **250 €**

Carrito de Creps (25 uds) y Gofres de Chocolate (25 uds): **250 €**

Carrito Donuts y Cup Cakes (donuts, brownies, muffins y cookies) (40 uds): **225 €**

Carrito Helados (50 uds) 4 variedades + 3 toppings servidos en tarrina o barquillo: **225 €**

Carrito Palomitas (50 uds) servidos en vasos cuadrados cartón: **220 €**

Carrito Algodón de azúcar (50 uds): **220 €**

Carrito Chuches y Golosinas durante 2 horas: **225 €**

(Los carritos incluyen personal y 2 horas de servicio)

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Puesto de Limonada

Mesa decorada con Cajas de Madera, limas y limones con dispensadores en cristal de limonada fresquita.

Precio por persona: desde 4 €

Corner de Cerveza

Bodegón decorado con Cajas, Latones y Flores con Botellines de Cerveza Helados sobre Hielo Pilé.

Precio por persona: desde 7 €

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

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

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: desde 8 €/pax

Mesa de Jamón

Maestro cortador con Jamón ibérico puro 100% de bellota (Pieza 7/8 kgs) con panecillos de pan de cristal y tomate rallado con Aceite de Oliva Virgen extra.

Precio del servicio: 600 €

*Posibilidad de que el jamón sea aportado por el cliente. Consulte nuestras tarifas de cortador de jamón.

Mesa degustación de Quesos

Bodegón decorado con selección de quesos nacionales e internacionales con Uvas, frutos secos, mermeladas y degustación de picos, panecillos y crackers

Precio por persona: desde 9 €/pax

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

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: desde 8,50 €/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: desde 15 €/pax

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

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: desde 12 €/pax

Showcooking de arroces

Un maestro arrocero cocinará en vivo y en directo diferentes arroces...Del señorito, negro con calamar, paella, a banda…Acompañado de ali oli y panecillos.

Precio por persona: desde 22 €/pax

Parrillada en Directo

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

Precio por persona: desde 25€/pax.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Mesa de Postres

Degustación de tartas, pastelitos, cupcakes, brochetas de fruta...con decoración de cajas y flores.

Precio por Persona: desde 10 €. Mínimo 50 pax

Candy Bar

Nubes, fresitas, lenguas de azúcar, moras, plátanos, dedos, regaliz rojo, chicles de melón y chocolatinas con decoración de cajas y flores.

Precio por persona: desde 5 €/pax. Mínimo 50 pax

Recena

Sandwichitos variados, pulguitas de jamón con tomate, tablas de quesos, mini hamburguesitas y mini brownies de chocolate con nueces.

Precio por persona: desde 10 €/pax. Mínimo 50 pax

.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Puesto de Churros con Chocolate

Añade a tu recena un tradicional y original puesto de Churros con Chocolate!

Precio por persona: desde 7 €/pax

Carrito de Gofres y Crepes

Gofres y Crepes hechos en el momento con los toppings que más os gusten!

Precio por persona: desde 7 €/pax

.

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

Mesa de Champagne

Mesa de champagne con champanera, hielo pilé y cristalería.

Precio por Persona: desde 12 €. Mínimo 50 pax

Barra de Mojitos

Barra libre de Mojitos elaborados al momento por camareros profesionales.

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

Coctelería en directo

Servicio de Coctelería Premium con Barra de Madera Decorada atendida por Maestros Cocteleros.

Precio por persona: 12 €/pax y hora

Contratación Mínima de 3 horas y un mínimo de 50 pax

.

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUÍDOS

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

SERVICIOS ADICIONALES

Otras bebidas (vinos específicos, licores) consultar precios
Servicio de Café con Nesspreso: 4 €/persona (mínimo 10 personas). Incluye máquina + 2 cápsulas/pax
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 100 personas. Para un número inferior de comensales consultar presupuesto.
No está incluido el canon por parte de la finca
Anulaciones del servicio con menos de 60 días de antelación se cobrará la señal realizada 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.

FORMA DE PAGO

A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado en concepto de reserva por valor de 2.000 €. Del importe restante, se realizará un 2º pago del 75% por adelantado 30 días antes de la boda. El importe restante se abonará en el día siguiente de la boda junto con las posibles ampliaciones.

Los precios no incluyen el IVA

Formas de pago: transferencia bancaria, VISA, y efectivo a la entrega del pedido.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

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