



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Celebraciones

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.



COCKTAIL " UNA CELEBRACIÓN ESPECIAL"

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco RuedaVerdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada (*)

Piruleta de Parmesano

Chacinas Ibéricas con Piquitos de Jerez

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y
Cebolla caramelizada

Cubito de Ensalada de Tomate Kumato con
Aguacate y Cebolleta

Cucharita de Rigatone con ricota y pesto

Canelón de Salmón Ahumado relleno de Crema
de Mascarpone y Eneldo

Brocheta de Langostino con Piña y Mayonesa de
Curry

Aperitivos calientes

Croquetitas de Boletus o Jamón ibérico

Cucharita de Pisto manchego con Huevoito
poché de Codorniz

Rollito de Pato laqueado con Salsa Hoisin

Minihamburguesas de ternera 100% con
queso y rúcula

Postre

Brocheta de Fruta de Temporada

Vasito de Yogur griego con Coulis de Mango

32,50 € / persona

Precio para 30 personas omás

Menos Personas consultar



COCKTAIL Y REFUERZO DE PLATO PRINCIPAL EN MESA

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos y calientes

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)

Jamón ibérico envuelto en Grissinis

Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás

Mini Blini de Salmón ahumado con Creme fraiche

Tostaditas de Pan de pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada

Cubito de Ensalada de Espinacas con Bacon, Pera y Gorgonzola

Brocheta de Langostino con Manzana ácida y Vinagreta de Miel y Mostaza

Croquetitas de jamón ibérico ó boletus

Ravioli de Pasta fresca relleno de higos

Bricks de morcilla con compota de manzana

Plato principal

Carilleras de ibérico con Setas y Patafitas.

Precio por persona: 45 €/pax

Arroz a banda ó Arroz negro con Alioli.

Precio por persona: 48 €/pax

Roast Beef al horno con Patafitas provenzales y Cebollitas glaseadas a la Mantequilla.

Precio por persona: 50 €/pax

Medallones de solomillo en su jugo con patatas al horno y Guarnición de Pimientos de Piquillo.

Precio por persona: 52 €/pax

Lomos de merluza en papillote con verduritas al wok

Precio por persona: 52 €/pax

Postre

Hojaldre fino de manzana con crema inglesa

Fondant de chocolate con helado de vainilla

Tiramisú italiano

Pie de Limón y Merengue

Tarta de Queso Idiazábal con

Fresitas



COCKTAIL Y COMIDA SENTADOS

Bebidas

- Agua mineral, Refrescos y Cervezas
- Vino Blanco Rueda Verdejo
- Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail 8 aperitivos

- Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)
- Jamón ibérico envuelto en Grissini
- Selección de Quesos Nacionales e Internacionales con Uvas, Nueces y Regañás
- Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit con Cebolla caramelizada
- Cucharita de Tartar de atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo De Kikos
- Croquetita de jamón ibérico
- Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa de Lima
- Brick de morcilla con compota de manzana

60 € / persona

Precio para 20 personas omás. Menos Personas consultar



Entrada (a elegir)

- Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate, tomatito cherry y vinagreta de estragón
- Ensalada de Perdiz escabechada con Pimientos del Piquillo caramelizados
- Raviolis de foie con salsa de trufa

Plato Principal (a elegir)

- Roast Beef al horno con Patatitas provenzales y Cebollitas glaseadas
- Medallones de solomillo en su jugo con Patatas al horno y Ensalada de pimientos rojos
- Lomos de Salmón en papillote con verduras al wok
- Lomo de Merluza confitado a Baja temperatura con Crema de Piquillos y Patatitas París

Postres (a elegir)

- Biscuit de avellanas con salsa de chocolate caliente
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla
- Pie de Limón y Merengue
- Tiramisú italiano



COCKTAIL Y BUFFET DE MESAS DEGUSTACIÓN

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail 10 aperitivos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit con Cebolla caramelizada

Cucharita de Tartar de atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo De Kikos

Rollito de Roastbeef en su jugo con Verduritas al Wok

Rigatone con Ricota y Pesto

Blini de Salmon con Creme Fraiche

Croquetita de jamón ibérico

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa

Cucharita de Pisto Manchego con Huevito poché

Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin

70 € / persona

Precio para 40 personas omás

Cortador de Jamón

Maestro cortador con Jamón ibérico puro 100% de bellota con panecillos de pan de cristal y tomate rallado con Aceite de Oliva Virgen extra

Bodegón de Quesos

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

Buffet de Ensaladas

Escarola, Queso de Cabra y Mango

Pollo con Manzana

Quinoa, Aguacate, Cebolla roja y Garbanzos

Buffet de Cazuelitas calientes

Rabo de toro o Carrilleras con setas

Langostinos al curry con arroz basmati

Pollo en escabeche

Postres

Mini NY Cheesecake

Mini Pie de Limón y Merengue

Brochetas de frutas de temporada con chocolate caliente



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)

20 € / niño

Precio a partir de 20 niños: 15 €

CARRITOS DE 1ª COMUNIÓN

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)

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Menú: comida y bebida según la opción elegida
Cristalería y menaje necesario para atender el Cocktail
Servicio de preparación, montaje y recogida
Personal de cocina necesario

SERVICIOS ADICIONALES

Cazuelitas de refuerzo: carrilleras con setas y patatitas paja, mini albóndigas caseras, pollo al curry con arroz basmati, bonito en escabeche, langostinos al curry con arroz salvaje. Otras opciones consúltanos: 5 €/ud. Para más de 30 personas. Menos personas consultar precios.

Servicio de Cava: 3,5 €/ud

Vino blanco o tinto distinto al indicado en los Cocktails: consultar precios

Servicio de Café en Termos con menaje loza: 3,5 €/persona (mínimo 10 personas)

Servicio de Café con Nesspreso y menaje loza : 4 €/persona (mínimo 10 personas)

Servicio de Barra Libre (primeras marcas): 10 €/persona y hora. Precio 3 horas de barra libre: 25 €. Precio hora extra a partir de 4ª hora: 6 €/ hora y persona.

PERSONAL Y MOBILIARIO

Servicio de camarero 4 horas (montaje, servicio y desmontaje) en Madrid:
90 €/camarero

Hora extra de camarero: 25 €/persona y hora

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 35 €/ud

Mesas redondas con mantel: 40-50 €/ud según medidas.

Mesas altas tipo Cocktali con mantel: 50 €/ud

Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños

Mantel blanco/negro/colores: desde 20 €/ud según medidas

Servilletas hilo rustico blancas: 1,25 €/ud

Servilletas hilo rústico varios colores: 1,50 €/ud

Servicio Transporte diario Madrid M30: 30 €/servicio en Madrid capital. Otras localidades consultar precios en función de km.

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Tiempo mínimo de contratación 7 días.

El número de personas se debe confirmar con 7 días de antelación. En caso de que el número de comensales sea superior, se facturará de acuerdo con esta. Si el número de asistentes resulta inferior, se cobrará de acuerdo con lo contratado inicialmente.

Todo retraso en el comienzo del evento y/o ampliaciones en la extensión del servicio conllevará un recargo a convenir por la empresa de Catering.

En caso de que el montaje o recogida del evento suponga realizarlo fuera del día del evento o en un horario especial, conllevará un recargo especial a convenir en función de cada caso.

Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva.

Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.

FORMA DE PAGO

A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.

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 2020.