



# MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



# Pasión por los Eventos

## Comidas y Cenas con Chef a domicilio

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.



## “UNA COMIDA EN FAMILIA”

### Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado  
Paletilla de Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez  
Tostas de foie con cebolla caramelizada  
Nuestras croquetas caseras (boletus, jamón ibérico, dátil y bacon...)

### Entradas

*(A escoger una)*

Ensalada de berros y langostinos marinados con aguacate, daditos de tomate concassé y vinagreta de estragón  
Crema fina de calabaza y manzana al curry con teja de parmesano  
Carpaccio de ternera, brotes tiernos, rúcula, lascas de parmesano y hongos

### Plato Principal

*(A escoger uno)*

Papillote de salmón y verduras con patatas baby  
Carrilleras de ternera glaseada con cremoso de boniato  
Piquillos rellenos de brandada de bacalao sobre carne de berenjena a la llama

### Postres

*(A escoger uno)*

Arroz con leche, azúcar de caña y ralladura de lima  
Sopa de frutos con helado de yogur  
Mini brownie con helado de frutos rojos

**60 € / persona**

Mínimo 6 personas



## “UNA CENA CON AMIGOS”

### Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado  
Paletilla de Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez  
Tostas de foie con cebolla caramelizada  
Nuestras croquetas caseras (boletus, jamón ibérico, dátil y bacon...)

### Entradas

*(A escoger una)*

Ensalada de perdiz escabechada y pimientos rojos caramelizados  
Arroz cremoso de boletus y setas de temporada con parmesano  
Tartar de salmón y aguacate con fideos chinos fritos

### Plato Principal

*(A escoger uno)*

Secreto ibérico glaseado con cilindros de patata y mantequilla de romero  
Lomos de lubina con cremoso de apio y vinagreta de frutos secos  
Canelón de rabo de toro deshuesado con salsa de setas y crujiente de parmesano

### Postres

*(A escoger uno)*

Biscuit de avellana con chocolate caliente y frutos rojos  
Tarta tatin con helado de vainilla  
Tarta Sacher con coulis de frambuesa

**65 € / persona**

Mínimo 6 personas



## “UNA OCASIÓN ESPECIAL”

### Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado  
Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez  
Nidos crujientes de anchoa con cebolla pochada  
Langostino con crema de aguacate y yogur

### Entradas

*(A escoger una)*

Canelón de pato confitado y salsa de foie con pera caramelizada  
Carpaccio de gamba de Palamós con vinagreta de frutos secos  
Raviolis wanton de pollo con foie con trompetas de la muerte y jugo de setas

### Plato Principal

*(A escoger uno)*

Tataki de atún rojo con vinagreta japonesa y brotes tiernos  
Rape asado con alioli negro y caviar de cítricos  
Medallón de ternera con boletus salteados y perlas de patata confitada

### Postres

*(A escoger uno)*

Dúo de chocolate con baño de café  
Tarta Brick de frutos rojos y crema de limón  
Pie de Limón y Merengue  
Tiramisú italiano

**70 € / persona**

Mínimo 6 personas

## CONDICIONES DE SERVICIO

---

### SERVICIOS INCLUIDOS

Menú elegido según propuesta  
Servicio de chef a domicilio  
Servicio de preparación, montaje y desmontaje

### SERVICIOS ADICIONALES

Botellines de agua mineral: 1,5 €/ud  
Refrescos variados (lata 33 cl): 1,85 €/ud  
Cervezas (lata 33 cl): 2 €/ud  
Botellas de vino blanco o tinto: consultar precios  
Otras bebidas (vinos específicos, licores) consultar precios  
Servicio de Café en Termos: 2,5 €/persona (mínimo 10 personas).  
Incluye menaje desechable  
Servicio de Café con Nesspreso: 3 €/persona (mínimo 10 personas). Incluye máquina + 2 cápsulas/pax  
Menaje loza (servicio café): 2,5 €/pax  
Vajilla, cubertería y cristalería: Consultar

### PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio de camareros en Madrid capital: 90 €/camareros por servicio mínimo de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 25 €/camarero y hora. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios  
Suplemento entregas antes de las 9 am: consultar precios  
Montajes especiales con decoración: desde 80 €/montaje

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 24 horas.

La hora de entrega de los desayunos comenzará a las 9:00 a.m. Antes de esa hora se cobrará un suplemento de servicio.

Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 24 horas de antelación.  
Anulaciones del servicio con menos de 24 horas en días laborables se cobrará íntegramente el pedido realizado.

Anulaciones del servicio comprendidas entre las 48 horas y 24 horas anteriores a la entrega del servicio, se cobrará el 50% del pedido depositado como fianza al realizar la 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 2019.

