



# MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



# Pasión por los Eventos

## Cocktails Particulares

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 “UN PICOTEO EN MI CASA”

**8 VARIEDADES + 2 POSTRES: 17 PIEZAS POR PERSONA**

### Aperitivos fríos y calientes

Mini Blini de Salmón ahumado con Crema de eneldo (2 ud/persona)

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada (2 ud/persona)

Bocadito de Pollo con Tomate Seco y Cebolla Crujiente (2 ud/persona)

Brocheta de Tomatito Cherry con Anchoas (2 uds)

Mini Coca de Verduras con Queso de Cabra (1,5 ud/persona)

Brocheta de Langostino con Manzana ácida y vinagreta de miel (2 ud/persona)

Mini foccacia de aguacate, tomate y aceite oliva Virgen (1,5 ud/persona)

Mini-hamburguesitas con queso y rúcula (2 uds/persona)

### Postre

Brocheta de fruta de temporada (1 ud/persona)

Mini Brownie de Chocolate con Nueces (1 ud/persona)

**22 € / persona**

Precio para 10 personas omás

Se presenta en bandejas desechables





## COCKTAIL "UNA CELEBRACIÓN ESPECIAL"

### Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

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 Huevo 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 o más

Menos Personas consultar



## COCKTAIL “UNA CENA DE PIE”

### Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco RuedaVerdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

### Aperitivos fríos

Jamón Ibérico envuelto en Grisinni al Aceite de Oliva

Bombón de Foie Micuit con Camisa de Almendra Crocanti

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

Cono Crujiente relleno de boquerón en vinagre con crema de guacamole

Tartar de Salmón con Cebolleta, Pepinillos y Alcaparras

Cucharita de Pulpo con Puré de patata y pimentón

Carpaccio de Buey a la Mostaza con Rúcula y Parmesano

### Aperitivos calientes

Chupito Templado de Crema de Temporada

Croquetitas de Boletus o Jamón ibérico

Cucharita de pisto con huevo poché de codorniz

Brick de morcilla con salsa de manzana

Brocheta de Verduras a la Brasa con Espuma de Ajo

Minihamburguesa de Ternera 100%

### Postre

Mini Pie de Limón y Merengue

Mini NY Cheesecake

**36,50 € / persona**

Precio para 30 personas o más

Menos Personas consultar





## COCKTAIL “MESA DE TEMPORADA”

### Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

### Aperitivos fríos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Barquita de Endivias con Crema de Queso y Berberechos

Cucharita de Taquitos de Atún rojo sobre gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y Polvo de kikos

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras

Poke bowl de Salmón con Aguacate y Mango

Cucharita de Pulpo con Puré de Patata y pimentón

Rollito de Roast beef con Verduritas al Wok

### Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico

Crujiente de Setas al estilo Strogonnof

Muslitos de codorniz Villeroy

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa suave de Lima

Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin

Brocheta de Solomillo con Manzana a la Plancha con Reducción de PX

### Postre

Mini Pie de Limón y Merengue

Cookie al Horno con Helado de Vainilla

**42 € / persona**

Precio para 30 personas o más

Menos Personas consultar

## CONDICIONES DE SERVICIO

---

### SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida  
Cristalería y menaje necesaria 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. Consultar precios a partir de la tercera hora.

### PERSONAL Y MOBILIARIO

Servicio de camarero 4 horas: 90 €

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