



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Copas de Vino

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.



COPA DE VINO OPCIÓN 1 (2 REFERENCIAS)

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos

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

Tostadita de Pan artesano con Tortillita de Patata con cebolla y Ali oli de Ajo negro

12,50 € / persona

Precio para 50 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido a partir de 50 personas



COPA DE VINO OPCIÓN 2 (4 REFERENCIAS)

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

Aperitivos

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

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

Bombón de Foie micuit con Camisa de Almendra crujiente

Tostadita de Pan artesano con Tortillita de Patata con cebolla y Ali oli de Ajo negro

16,50 € / persona

Precio para 30 personas omás

Menos personas consultar

Servicio de Camareros incluido
a partir de 50 personas



COPA DE VINO OPCIÓN 3 (6 REFERENCIAS)

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

Aperitivos

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

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

Bombón de Foie micuit con Camisa de Almendra crocanti

Tostadita de Pan artesano con Tortillita de Patata con cebolla y Ali oli de Ajo negro

Crujiente de Atún con cebolla roja

Saladitos de hojaldre

20 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido a partir de 50 personas



COPA DE VINO OPCIÓN 4 (10 REFERENCIAS)

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza Viña Eizaga

Aperitivos

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

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

Bombón de Foie micuit con Camisa de Almendra crocanti

Tostadita de Pan artesano con Tortillita de Patata con cebolla y Ali oli de Ajo negro

Petit Pain de Espárragos von Mayonesa

Mini Blini de Salmón con Creme fraiche

Aperitivos

Cucharita de Rigatone con Ricota y Pesto

Crujiente de Ensalada Oriental

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

Algo dulce para terminar...

Roquitas de Chocolate

25 € / persona

Precio para 30 personas omás

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido a partir de 50 personas

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio Vino Español: comida y bebida según la opción elegida durante un máximo de 60 minutos.

Cristalería y menaje

Servicio de preparación, montaje y recogida

Servicio de camareros incluido a partir de 50 personas para atender el Vino Español durante el tiempo señalado. Menos personas se facturará a parte

SERVICIOS ADICIONALES

Servicio de bebida tiempo extra: 4,50 €/30 minutos

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 para menos de 50 personas: 70 €/ servicio y 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 Cocktail 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 3 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 5 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 2019.