



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G

Pasión por los Eventos

Cremas & ensaladas

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.



CREMAS FRÍAS

En verano apetecen...

Gazpacho con tomates de temporada

Salmorejo con jamoncito picado

Ajo blanco con uvas

Vichysoisse... la de siempre

Vichysoisse de yogur a la menta

Crema de melón con pasas

Crema de tomate con albahaca

Crema de tomate y estragón

Crema de Calabacín al parmesano

Crema de remolacha al eneldo

3,50 € / unidad

Formato: envase individual de 220 cc



CREMAS CALIENTES

En invierno apetecen...

Consomé con jamoncito picado al PX

Crema de calabaza y manzana al curry

Crema suave de patata y apio con aceite de trufa

Crema de verduras de temporada

Crema de calabacín y Parmesano

Crema de puerros

Crema de espárragos verdes

Crema de champiñones y setas de temporada (*)

Crema de pimientos del piquillo

3,50 € / unidad

Formato: envase individual de 220 cc



ENSALADAS CLÁSICAS

Las de toda la vida...

Ensalada mixta: lechuga, tomate, cebolla roja, maíz, bonito del Norte en aceite de oliva y zanahoria rallada

Ensalada de pasta con salmón: pasta, brotes tiernos, salmón al horno, queso feta y albahaca

Ensalada de pasta tricolor: pasta, manzana, pavo y queso Emmental en taquitos con Vinagreta de miel

Ensalada de pasta con queso feta: pasta, cherries, ajos tiernos y queso feta

Ensalada griega: tomate, pepino, aceitunas negras y queso feta

Ensalada de espinacas: espinacas, champiñones laminados, nueces y pasas, lascas de parmesano

Ensalada de espinacas y frutos secos: espinacas baby, mandarinas y nueces con Vinagre balsámico

Ensalada de arroz: arroz, cherries, rábanos, pimientos variados y zanahoria rallada con aliño de mostaza.

Ensalada de lentejas: Lentejas, tomate, cebolleta y canónigos

Ensalada de pollo con manzana lechugas variadas, pollo a la plancha, manzana y nueces

Ensalada César: lechugas variadas, pollo, croutons, lascas de parmesano y Salsa César

4,50 € / unidad

Formato: envase individual de 370 cc



ENSALADAS GOURMET

Un toque diferente...

Ensalada gourmet con quinoa y salmón: quinoa, salmón y aguacate

Ensalada de brocoli: brócoli, bacon, pasas a y nueces con Vinagreta de miel y mostaza Ensalada de pavo y aguacate: lechugas, pavo, aguacate, tomates maduros, cebolla morada, rabanitos y aliño de vinagreta de manzana

Ensalada oriental con pollo al sésamo: brócoli, coliflor, huevo, brotes de soja, maíz, pollo marinado a la plancha con salsa de soja y sésamo

Ensalada de mango y queso de cabra: lechugas variadas, croutons, bacon frito y vinagreta Ensalada de Espinacas: espinacas baby, gorgonzola, daditos de pera y bacon

Ensalada de salmón ahumado: lechugas variadas, canónigos y berros, tomate en dados, salmón ahumado, aceitunas negras y croutons

Ensalada de tomate rosa, burrata y jamón ibérico

Poke Bowl de Salmón fresco con arroz, aguacate, mango y alga nori

Poke Bowl de Pollo Teriyaki con Cacahuets y alga nori

6,50 € / persona

Formato: envase individual de 370 cc



AGUA

Botellín de agua mineral 33 cl

Botellín de agua mineral con gas 33 cl

Botella de agua mineral 1L

Botella de agua mineral con gas 1L

ZUMOS

Botellín de zumo individual de piña ó melocotón
25 cl

Botellín de zumo individual de naranja natural 25
cl

Botellín de zumo detox 25 cl

Botella de zumo de piña ó melocotón 1L

Zumo de Naranja natural 1L

REFRESCOS

Coca cola normal, zero y light , lata 33 cl

Fanta de limón o de naranja, lata 33 cl

Nestea, lata 33 cl

BEBIDAS

CERVEZA

1,50 € Cerveza Mahou Clásica, lata 33 cl 2 €

3 € Cerveza Mahou 5 estrellas, lata 33 cl 2 €

4 € Cerveza sin alcohol Mahou, lata 33 cl 2 €

5,50 € **VINO**

Botella Vino Blanco Rueda Verdejo Blume 10 €

Botella Vino Tinto Crianza Rioja Lagar de 15 €

2,50 € Viñaeizaga

CAVA

3 € Botella de Cava 12 €

3,50 € **CAFÉ**

6 € Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en 2,50 €
termos* (Precio por persona)

8 € Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en

1,85 € Nespresso* (Precio por persona) 3 €

1,85 € *Incluye menaje desechable

1,85 €



CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS ADICIONALES

Set de servicio desechable (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 1,5 €/servicio

Menaje loza (servicio café): 2,5 €/pax

PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio montaje y preparación del pedido (apertura de bandejas, colocación, retirada de cajas, termos, etc.): 30 €/servicio según personas. Este servicio no se cobraría en caso de contratación de camareros.

Servicio de camareros en Madrid capital: 90 €/camarero por servicio hasta 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

Las cremas y ensaladas se venden como complemento de la contratación de un pedido de bandejas ó business lunch.

Tiempo mínimo de contratación 24 horas.

Pedido mínimo: 120 € +IVA

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.