



# MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



# Pasión por los Eventos

## Menús Dirección

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.



## **MENÚ DIRECCIÓN**

**Servimos comidas de directivos en sus propias oficinas...**

Bebida:

Agua, Cerveza, refrescos, Vino Blanco Rueda Verdejo, Vino tinto Crianza Rioja

Aperitivos:

Jamón ibérico con Picos de Jerez

Lascas de Parmesano

Tostaditas de Pan de Pasas con Foie Mi cuit y Cebolla Caramelizada

Entrante (a elegir uno)

Plato principal (a elegir uno)

Postre (a elegir uno)

Pan

**50 € / persona**

Mínimo 4 personas. Sin bebida 46 €



## ENTRANTES

### A elegir uno...

Salmorejo cordobés con huevo y jamoncito

Gazpacho andaluz con su guarnición

Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate, daditos de Tomate y Vinagreta de estragón

Ensalada de Perdiz escabechada y Pimientos rojos caramelizados

Espárragos trigueros con crujiente de ibérico

Ensalada de judías verdes, con jamón ibérico a la Vinagreta de sidra

Risotto de setas y hongos con Parmesano

Pudding de Espárragos blancos y Parmesano

Ensalada de Tomate Rossa, Burrata y Trufa

Tartar de Salmón con encurtidos

Lentejas estofadas con sepia

Crema de espárragos trigueros

Crema de calabaza y manzana al curry con crujiente de parmesano

Alcachofas rehogadas con jamón

Pisto de verduras de temporada con Huevitos de codorniz

Menestra de verduras con daditos de Patatas fritas

Arroz salvaje con langostinos crujientes y salsa de curry



## PLATO PRINCIPAL

---

### A elegir uno...

*Bacalao a la vizcaína*

*Pimientos del Piquillos rellenos de bacalao*

*Lomos de Salmón en papillote con verduritas crujientes al wok*

*Lomos de atún rojo con puerro confitado y confitura de tomate (\*)*

*Medallones de Bonito a la riojana*

*Rape al horno sobre cama de tomate y guarnición de gambas (\*)*

*Guiso de Rape con Gambones (\*)*

*Merluza a la vasca con Almejas*

*Merluza rebozada sobre Crema de Piquillos y patatas al vapor*

*Merluza al Horno con Gulas y Gambitas al Ajillo*

*Lomos de salmón con vinagreta de manzana y cuscús*

*Hamburguesa de WAGYU con soja y mostaza*

*Solomillitos ibéricos con mostaza, arroz salvaje y compota de mango*

*Carrilleras ibéricas con setas, hongos y pasta fresca*

*Redondo de Ternera con su guarnición de Zanahorias Baby, Guisantes franceses y*

*Cebollitas glaseadas*

*Solomillo de ternera en su jugo con patatas paja y cebollitas glaseadas*

*Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales*

*Rabo de toro estofado*



## POSTRE

---

### A elegir uno...

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón

Pie de Limón y Merengue

Tiramisú italiano

Tartita de Queso Idiazabal con Fresitas del Bosque

Mousse de chocolate o de fresa con frutos rojos

Tarta individual de hojaldre y manzanas ácidas

Macedonia de fruta de temporada

Trío de fruta pelada (con frutas de temporada)

Mousse de yogur griego y queso fresco con coulis de mango

Biscuit de avellana con chocolate caliente

## CONDICIONES DE SERVICIO

---

### SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio de pan y aperitivos  
Refrescos, cervezas y agua  
Vino blanco Rueda Verdejo y tinto Crianza Rioja  
Personal de cocina necesario  
Servicio de preparación, montaje y recogida

### 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 con 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.  
Set de servicio desechable (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 1,5 €/servicio  
Set de vajilla, cubertería y cristalería: 10 €/persona  
Menaje loza (servicio café): 2,5 €/pax

### PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio de camareros en Madrid capital: 100 €/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: 50 €  
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.

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.