



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Menús Especiales

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 ESPECIAL SIN GLUTEN

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Jamón ibérico con picos de Jerez sin Gluten

Ensalada de Salmón ahumado con Brotes Tiernos

Daditos de Pollo al Curry con Arroz Basmati

Fruta laminada

Pan sin gluten, cubiertos y servilleta

26,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús saludables



MENÚ ESPECIAL SIN LACTOSA

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Jamón ibérico con picos de Jerez

Ensalada de Brócoli, Bacon, Pasas y Nueces con Vinagreta de Miel y Mostaza

Redondo de Ternera con Salsa a la Española y Chips de Patatitas

Fruta Laminada

Pan, cubiertos y servilleta

26,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús saludables



MENÚ ESPECIAL VEGETARIANO

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Vasito de Crudités con Dip de Yogur y Cebollino

Ensalada de Tomate Raff, Aguacate y Cebolla con Vinagreta al PX

Parrillada de Verduras a la Brasa con Queso de Cabra

Fruta laminada

Pan, cubiertos y servilleta

26,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús saludables



MENÚ ESPECIAL VEGANO

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Vasito de Crudités con Dip de Hummus

Ensalada de Espinacas y Frutos Secos

Hamburguesa vegana

Fruta laminada

Pan, cubiertos y servilleta

26,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús saludables

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Los Menús especiales se presentan en bandejas individuales
Cubiertos desechables ,servilleta y pan

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: 4 €/persona (mínimo 10
personas). Incluye máquina + 2 cápsulas/pax + menaje
desechable
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 €/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.

