



MESA DE TEMPORADA

CATERING



En Mdt apostamos por... ...Bandejas 100% sostenibles

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.



BUSINESS LUNCH: 9 Variedades (8 Saladas + 1 Postre)

Un picoteo en Bandejas para compartir al centro de la mesa...

Selección de Quesos Españoles con crackers, uvas y nueces (30 gr/pax)

Sándwich integral de lechuga, pavo y manzana verde. (1 ud/pax)

Mini Focaccia de mortadela italiana, berros y queso parmesano (1 ud/pax)

Montadito de atún con pimientos del piquillo (1,5 uds/pax)

Brocheta cherry con mozzarella, albahaca y pesto (1,5 uds/pax)

Croquetitas de jamón ibérico (2 uds/pax)

Brocheta de pollo y verduras asadas (1 ud/pax)

Tortilla española recién hecha (1 tortilla por cada 10 pax)

Brochetas de fruta de temporada (1,5 uds/pax)

25 € / persona

Mínimo 10 personas.
Menos personas
Consultar precios

SPECIAL LUNCH: 10 Variedades (8 Saladas + 2 Postres)

Un picoteo en Bandejas para compartir al centro de la mesa...

Bandeja de jamón ibérico con picos de Jerez (25 gr por persona)

Sándwich integral de salmón, queso philadelphia y eneldo (1 ud/pax)

Mini Focaccia con verduritas al horno y aceite de oliva Virgen Extra (1 ud/pax)

Montadito de brie con cebolla caramelizada (1,5 uds/pax)

Croquetitas de boletus (2 uds/pax)

Wraps de pollo y verduras (1 uds/pax)

Mini hamburguesitas con queso y rúcula calientes (1,5 uds/pax)

Empanada de atún con fritada de verduras (1 trocito/pax)

Brochetas de fruta de Temporada (1,5 uds/pax)

Mini brownie de chocolate (1 uds/pax)

27,50 € / persona

Mínimo 10 personas.
 Menos personas
 Consultar precios



BUFFET DE EMPRESA

Un formato variado y distendido a la vez...

Bandejas de Jamón ibérico con picos de Jerez

Bandejas de quesos nacionales e internaciones con Uvas, nueces y Regañás

Tostas de foie con cebolla caramelizada

Una fuente de ensalada a elegir de nuestra carta

Un vasito de una crema fría o caliente de nuestra carta

Una carne fría (redondo de ternera asada en su jugo, solomillitos ibéricos con mostaza, roast beef al horno)

Dos acompañamientos (patatas al horno, arroz basmati, pimientos rojos asados...)

Fuente de fruta laminada de temporada

Un postre dulce (pastelitos, mini brownie o vasitos de mousse de chocolate)

- El servicio de Buffet de empresa conlleva un suplemento de montaje y recogida.
- La vajilla y platos van aparte

36 € / persona

Mínimo 10 personas.
Menos personas
Consultar precios



Agua "en caja"

Brick de agua mineral 33 cl

Brick de agua mineral 50 cl

Zumos "en vidrio"

Botellín de zumo individual piña 20 cl

Botellín de zumo individual melocotón 20 cl

Botellín de zumo individual naranja 20 cl

Refrescos

Coca cola normal, zero y light, lata 33 cl

Fanta de limón o de naranja, lata 33 cl

Nestea, lata 33 cl

Cerveza

Cerveza Mahou Clásica, lata 33 cl

Cerveza Mahou 5 estrellas, lata 33 cl

Cerveza sin alcohol Mahou, lata 33 cl

BEBIDAS

Vino

1,50 € Botella Vino Blanco Rueda Verdejo 10,00 €

1,85 € Botella Vino Tinto Crianza Rioja 15,00 €

Cava

2,00 € Botella de Cava 12,00 €

Champagne

2,00 € Botella de Champagne 50,00 €

Café

1,85 € Servicio de Café + leche + azúcar/sacarina en termos* (Precio por persona) 2,50 €

1,85 € Servicio de Café + leche + azúcar/sacarina en Nespresso* (Precio por persona) 3,00 €

*Incluye menaje desechable eco



CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS ADICIONALES

Set de servicio desechable ecológico (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 3 €/servicio

Vajilla de loza, cubertería y cristalería para buffet: 10 €/servicio

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

TRANSPORTE Y MONTAJE

Servicio Transporte diario Madrid M30: 30 €/servicio en Madrid capital. Otras localidades consultar precios en función de km.

Entregas antes de las 9:00 ó en domingos conllevará un suplemento extra de 30 €/servicio

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

Montajes especiales con decoración: desde 80 €/montaje

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO



Tiempo mínimo de contratación 24 horas.

Pedido Mínimo 120 € sin contar el transporte.

La hora de entrega de los pedidos comenzará a las 9:00 a.m. Antes de esa hora se cobrará un suplemento de servicio.

En primeros pedidos se pide una señal del 50% del importe del pedido. Para clientes recurrentes se emite factura con pago a vencimiento.

Pedidos no señalizados no serán entregados

De manera general (primeros o siguientes pedidos) no será posible cancelar pedidos en el mismo día ni el día anterior. La empresa se reserva el derecho de emitir la factura por el pedido solicitado y presupuestado.

Anulaciones del servicio el día anterior se cobrará íntegramente el pedido realizado.

Anulaciones del pedido 2 días antes del evento, 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.

Formas de pago: transferencia bancaria, VISA, y efectivo a la entrega del pedido.

Los precios no incluyen IVA

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Enero de 2022.