





Atendiendo Empresas desde hace más de 12 años...

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.





Comienza el día con energía...
Desayunos y Coffee Breaks



DESAYUNO CONTINENTAL (2 pzs dulces + 2 pz salada)



Bebidas

Café-Leche-Infusiones Azúcar - Sacarina Zumo de Naranja Natural

Algo dulce..

2 Piezas por persona de mini bollería a elegir entre:

- Mini Croissant francés de Mantequilla
- Mini Pain au Chocolat
- Mini Napolitana de Crema
- Mini Napolitana de Chocolate
- Mini Palmera de Azúcar o Chocolate
- Mini Donut de Azúcar o Chocolate
- Mini Muffin con pepitas de Chocolate
- Mini Trenzas de Chocolate
- Mini Caracolas con pasas

Algo salado..

2 Pieza por persona a elegir entre:

- Mini pan de Cristal con tomate rallado y Jamón Ibérico
- Mini Sándwich de Pavo con Manzana
- Mini Sándwich de Salmón con Crema de queso
- Mini Sándwich de Jamón y Queso
- Mini Sándwich de Pollo al Curry
- Mini Sándwich Vegetal
- Mini Sándwich de Ensaladilla
- Mini Sándwich de Queso Azul con Nueces y Rúcula

10 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud Menaje Eco Biodegradable incluido Menaje de loza y cristalería: +2,5 €/ud



DESAYUNO CASTIZO...EL DE TODA LA VIDA



Bebidas

Café-Leche Chocolate

Agua Mineral

De nuestra Churrería..

A elegir una de estas dos opciones:

- 4 Churros recién hechos
- 2 Churros recién hechos + 1 Porra
- 2 Porras recién hechas



9,00 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud Bollería se presupuesta aparte



DESAYUNO MEDITERRÁNEO



Bebidas

Café-Leche-Infusiones Azúcar - Sacarina Zumo de Naranja Natural

Un descanso saludable..

Rebanada de Pan tostado con Aceite de Oliva
 Virgen Extra y Tomate Rallado con Jamón Ibérico
 Vasito de Fruta o Brocheta de Fruta de Temporada
 Barrita de Cereales con Chocolate



12 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar
Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud
Menaje Eco Biodegradable incluido
Menaje de loza y cristalería: +2,5 €/ud



APÚNTATE AL BRUNCH...6 Referencias a elegir



Bebidas

Café-Leche-Infusiones

Botellín de Agua Mineral

Zumo de Naranja Natural individual

Endúlzate primero (A elegir 2 referencias)

- Mini Croissant francés de Mantequilla
- Mini Pain au Chocolat
- Mini Napolitana de Crema
- Mini Palmera de Azúcar o Chocolate
- Mini Donut de Azúcar o Chocolate
- Mini Muffin con pepitas de Chocolate
- Mini Trenzas de Chocolate
- Mini Caracolas con pasas

Vasito o Brocheta de Fruta de Temporada Vasito de Yogur con Muesli y Frutos Rojos

Algo salado (A elegir 2 referencias)

Pan tumaca con Jamón ibérico

Tostada de Aguacate y Salmón

Tostada de Pavo y Queso Fresco

Brocheta de queso con uvas

Petit pan de Semillas de Amapola con jamón y queso

Micro chapata de tortilla con mayonesa

Mini Croissants salados variados

Mini Sándwiches variados

15 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar
Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud
Menaje Eco Biodegradable incluido
Menaje de loza y cristalería: +2,5 €/ud



UN CAFÉ A MEDIA TARDE

Bebidas

Café-Leche

Agua Mineral

1 Refresco por persona

Algo para tomar...

2 Piezas por persona a elegir entre:

Pastas de té

Trufas de Chocolate Belga

Mini Pie de Limón

Tejas de Almendra

Palmeritas de Azúcar

Bizcocho de Limón

Mini Macarrons

Petit Pan de Jamón dulce



Este servicio de café se ofrece en combinación a otros servicios en una jornada. No de forma independiente

7,50 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar
Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud
Menaje Eco Biodegradable incluido
Menaje de loza y cristalería: +2,5 €/ud

7

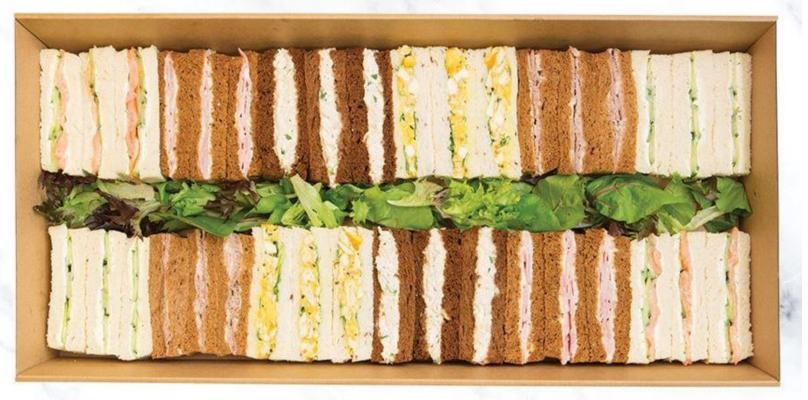




Servicios de Picoteo Reuniones... ...Bandejas 100% sostenibles

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. (1,5 ud/pax)

Mini Foccacia de mortadela italiana, berros y queso parmesano (1,5 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 Bebidas aparte



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 (22 gr por persona)

Sándwich integral de salmón, queso philadelphia y eneldo (1,5 ud/pax)

Mini Focaccia con verduritas al horno y aceite de oliva Virgen Extra (1,5 ud/pax)

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

Croquetitas de boletus (2 uds/pax)

Wraps de pollo y verduras (1,5 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 uds/pax)

Mini brownie de chocolate (1 uds/pax)

27,50 € / persona

Mínimo 10 personas Menos personas consultar Bebidas aparte





...Tras una presentación, un momento para el Networking...

Copas de Vino atendidas por camareros



COPA DE VINO OPCIÓN 2 (4 REFERENCIAS)



Bebidas

Agua mineral
Refrescos
Cerveza con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

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

Tosta de Foie con cebolla caramelizada

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

20 € / persona

Precio para 50 personas o más Menos personas consultar

Mínimo del servicio 20 personas

Duración del servicio 1 hora

Servicio de camareros incluido para 50 personas o mas



COPA DE VINO OPCIÓN 3 (6 REFERENCIAS)



Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cervezas con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

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

Tosta de Foie con cebolla caramelizada

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

25 € / persona

Precio para 50 personas o más Menos personas consultar

Mínimo del servicio 20 personas

Duración del servicio 1 -1 h1/2

Servicio de camareros incluido para 50 personas o mas



COPA DE VINO OPCIÓN 4 (10 RETERENCIAS)

Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos

Jamón Ibérico con Picos de Jerez

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

Tosta de Foie con cebolla caramelizada

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

Mini Tartaleta de Pisto con Huevo de codorniz

Mini Blini de Salmón con Creme fraiche



Aperitivos

Mini Taco de Carpaccio con rúcula y parmesano

Crujiente de Ensalada Oriental

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

Algo dulce para terminar...

Rocasde Chocolate

30 € / persona

Precio para 50 personas o más Menos personas consultar

Mínimo del servicio 20 personas

Duración del servicio máx 1 h1/2

Servicio de camareros incluido para 50 personas o mas





...Una celebración especial... Cocktails Empresa atendidos por camareros



COCKTAIL OPCIÓN 1- 10 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada

Tostadita de Pan de Pasas con Foie micuit y Cebolla caramelizada

Cubito de Ensalada de Tomate Kumato con Aguacate y Cebolleta

Tostadita de Pan de Verduras con Burrata, mermelada de pimientos caramelizados y Rúcula

Canelón de Salmón ahumado relleno de Crema de Mascarpone y Eneldo

Brocheta de Langostino y Piña con Mayonesa de Curry

Aperitivos calientes

Croquetitas de Boletus

Mini Quiche de Bacon, Puerro, Champiñón

y Emmental

Brocheta de Solomillo ibérico con manzana

al PX

Mini-hamburguesa ternera 100% con queso y

Postre

Brocheta de fruta de temporada

Vasito de mousse de yogur con Coulis de mango

35 € / persona

Precio para 30 personas o más Menos personas consultar

Servicio de camareros incluído a partir de 30 personas



COCKTAILOPCIÓN2 - 11 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

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

Cono crujiente de guacamole con boquerón

Tartar de Salmón con encurtidos

Cuenquito de Carpaccio de Buey con Rúcula y Parmesano

Cucharita de Pulpo con Puré de Patata y pimentón

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico

Cucharita de pisto con Huevo poché de codorniz

Brick de Morcilla con Salsa de Manzanas

Mini hamburguesa de Ternera 100% con Cheddar y Kétchup

Postre

Degustación de Pasteliitos artesanos Mini Macarrons

38 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluído a partir de 30 personas



COCKTAILOPCIÓN3 - 12 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Barquita de Endivias con Crema de Queso y Berberechos

Cucharita de Taquitos de Atún rojo sobre gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y Polvo de kikos

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras

Mini Pudding de Espárragos blancos

Rollito de Roast beef con Verduritas al Wok

Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico

Crujiente de Setas al estilo Strogonoff

Cucharita de Pulpo sobre Crema de Pulpo al Pimentón

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa suave de lima

Brocheta de Solomillo con manzana al PX

Postre

Mini Pie de Limón y Merengue

Mini Brownie de Chocolate con Nueces

42 € / persona

Precio para 30 personas o más Menos personas consultar

Servicio de camareros incluído a partir de 30 personas

4

CONDICIONESDESERVICIO

MESA DE TEMPORADA

SERVICIOS INCLUÍDOS

Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida Cristalería y menaje necesaria para atender el Cocktail Servicio de preparación, montaje y recogida Personal de cocina necesario Servicio de camareros en Madrid capital a partir de 30 personas: fuera de Madrid consultar precios

SERVICIOS ADICIONALES

Cazuelitas de refuerzo: carrilleras con setas y patatitas paja, mini albóndigas caseras, pollo al curry con arroz basmati, bonito en escabeche, langostinos al curry con arroz salvaje. Otras opciones consúltanos: 6 €/ud. Para más de 30 personas. Menos personas consultar precios.

Servicio de Cava: 4,5 €/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 30 personas: 100 €/ servicio de 4 horas

Hora extra de camarero: 35 €/persona y hora

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 40 €/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 25 €/ud según medidas

Servilletas hilo rustico blancas/color: 1,5 €/ud

Servicio Transporte diario Madrid M30: 35 €/servicio en Madrid capital.

Otras localidades consultar precios en función de km.

Servicio de Entrega de cristalería, menaje y mobiliario: en función de km

CONDICIONES DECONTRATACIÓN

Tiempo mínimo de contratación 7 días.

El número de personas se debe confirmar con 7 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.

Las cancelaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta.

FORMADEPAGOYPOLITICA CANCELACION



A la reserva de la fecha del evento se debe realizar un pago de un 50% para bloquear la fecha

15 días antes del evento se debe realizar un pago de un 25% adicional El resto del pago se efectuará en la semana posterior al evento Eventos no señalizados no serán tenidos en cuenta ni puestos en marcha Desde la fecha de reserva hasta 1 mes antes del evento cualquier cancelación tendrá una penalización del 20% del total del evento, que no será devuelto. Cancelaciones del evento con menos de 1 mes de antelación respecto del servicio habrá una penalización del 50% entregado a cuenta, que no será devuelto. Cancelaciones del evento con menos de 1 semana de antelación respecto del servicio habrá una penalización del 75% entregado a cuenta, que no será devuelto. Consultar en cada momento las condiciones de cancelación vigentes.

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 2023.