



# MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



# Pasión por los eventos

## Food delivery...cocinamos por ti

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, de la Gestión y de la Organización de Eventos.



Bandeja Jamón ibérico de Bellota 15 – 20 personas (300 gr)

Bandeja degustación de Ibéricos (450 gr) (Lomo ibérico 150 gr, salchichón 150 gr, chorizo 150 gr)

Huevo hilado para acompañar los ibéricos (100 gr)

Bandeja degustación de Quesos (Manchego, Emmental, Parmesano, Brie..) con Uvas, Nueces y Regañás

Bandeja de canapés tradicionales variados (Salmón, huevas de mujol, jamón con huevo hilado...) 36 uds

Croquetas de Cocktail para freír en casa (boletus, jamón, bacalao, queso azul, 1 ud)

Tabla de Ahumados (salmón, trucha, bacalao y anchoas) con alcaparras, cebollita y Tostas (6-8 personas)

Salpicón de marisco con Pixín (Mínimo 8 personas) (precio ración)

Terrina de foie con membrillo y dátiles (8-10 personas) (precio terrina)

## APERITIVOS Y ENTRADAS

55,00 €

Pastel de Espárragos y Parmesano con Lechuguita y Mayonesa (6 personas) (precio pastel)

40,00 €

42,00 €

Pastel de Salmón (Mínimo 6 personas) (precio pastel)

42,00 €

7,50 €

Pudding de Merluza y Langostinos con Lechuguita y Mayonesa (6-8 personas) (Precio pastel)

46,00 €

40,00 €

Consomé de Navidad casero (precio litro)

14,00 €

Crema de hongos con boletus y trufa (precio litro)

18,00 €

Crema de Nécoras (precio litro)

22,00 €

40,00 €

Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (mínimo 6 personas) (Precio ración)

22,00 €

1,00 €

Ensalada de perdiz escabechada (mínimo 6 personas) (precio ración)

18,00 €

45,00 €

Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate y Vinagreta de Estragón (Mínimo 6 personas) (precio ración)

14,00 €

16,00 €

Pimientos del piquillo rellenos de merluza y/o bacalao (mínimo 6 personas) (ración 4 pim/pax)

16,00 €

100,00 €

Tartar de Salmón con aguacate. (Mínimo 6 personas) (precio por ración)

14,50 €





## PLATO PRINCIPAL (Mínimo 6 raciones por plato)

	Precio Ración		Precio Ración
Langostinos al curry con leche de coco y arroz thai	15,00 €	Pularda rellena con lombarda y puré de castaña	20,00 €
Chipirones en su tinta con arroz blanco	14,00 €	Confit de pato y cebollitas glaseadas	18,00 €
Lomos de Merluza en papillote con verduritas al wok	20,00 €	Perdiz estofada a nuestro estilo	20,00 €
Lomos de Merluza rebozada y confitada a baja temperatura sobre Crema de Piquillos y Patatitas provenzales	22,00 €	Carrilleras de ibérico con setas y hongos	15,00 €
Bacalao al pil pil	16,00 €	Fuente de solomillos ibéricos con salsa de mostaza	12,00 €
Lomos de salmón en Papillote de verduritas	18,00 €	Redondo de ternera asado con salsa española, cebollitas glaseadas, guisantes franceses y zanahorias baby	16,50 €
Guiso de Rape con Gambones	24,00 €	Roast Beef asado en su jugo con cebollitas glaseadas y patatitas al horno con hierbas provenzales	22,00 €
Pollo de corral al curry con arroz thai	12,00 €	Rabo de toro deshuesado estofado	18,00 €
Pechuga de Pavo asada al horno con Bacon, Manzana, Piñones, Ciruelas y Puré de Manzana	20,00 €		

## ACOMPAÑAMIENTOS (Mínimo 6 raciones por plato)

Arroz con verduras	3,50 €	Pimientos rojos del Piquillo asados con ajitos	4,00 €
Arroz con bacon pasas y piñones	3,50 €	Tomatitos al horno con hierbas provenzales	4,00 €
Patatitas provenzales al horno	3,50 €	Cebollitas glaseadas	4,00 €
Patatas panadera	3,50 €	Zanahorias baby salteadas a la mantequilla	4,00 €
Puré de patata	3,50 €	Guisantes franceses rehogados	4,00 €
Puré de patata y trufa	4,00 €	Champiñones estofados	4,00 €
Ensalada de pimientos rojos	4,00 €	Cous Cous con pasas y piñones	4,00 €





## POSTRES (mínimo 6 raciones)

Mousse de yogur griego con coulis de mango	6,00 €
Mousse de chocolate con frutos rojos	6,00 €
Crema de mascarpone con frutos rojos	6,00 €
Arroz con leche, azúcar de caña y canela en rama	6,00 €
Biscuit de avellana con chocolate caliente (8 pax)	40,00 €
Pie de Limón y Merengue	6,50 €
Tartita de queso Idiazábal con fresitas del bosque	6,50 €
Brownie con nueces y frutos rojos	6,00 €
Trío de Fruta pelada (con fruta de temporada) y frutos rojos	6,00 €
Macedonia de fruta de temporada	6,00 €





### 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

Servicio de pan: 2,50 €/servicio

Set de servicio desechable ecológico (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 2 €/servicio

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

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

### 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.): 30 €/servicio según personas. Este servicio no se cobraría en caso de contratación de camareros. Montajes especiales con decoración: desde 80 €/montaje

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

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN Y FORMA DE PAGO



Estos precios no incluyen IVA

Tiempo mínimo de contratación 24 horas.

Pedido mínimo: 120 € + IVA.

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.

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 2020.