



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los eventos

Inauguraciones

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.



SERVICIO DE BANDEJAS

Bebidas

Se cotizan a parte. Consultar precios.

Aperitivos

A elegir 5 variedades:

- Canapés Variados
- Tostas de foie con cebolla caramelizada
- Saladitos de hojaldre
- Mini tartaletas de maíz y Emmental
- Mini Sándwiches variados
- Blinis de salmón con creme fraiche
- Montaditos variados
- Pastelitos variados

*Se presentan en bandejas desechables

8,50 € / persona

Precio para 50 personas omás

Menos personas consultar



COPA DE VINO ESPAÑOL

Bebidas

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

Aperitivos

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

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

12 € / persona

Precio para 50 personas omás
Menos personas consultar
Servicio de camareros aparte



CAVA & PASTELITOS / CAVA & FRESAS

Bebidas

Cava*

Incluye:

Cristalería

Champanera

Mesa con mantel

*El cava se puede sustituir por Champagne. Consultar precio

Pastelitos

Degustación de pastelitos y macarrons

ó

Fresas con Chocolate

14 € / persona

Precio para 50 personas omás

Menos personas consultar

Duración máxima del servicio: 2 horas

Servicio de camarero aparte

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio Vino Español: comida y bebida según la opción elegida

Cristalería y menaje

Servicio de preparación, montaje y recogida

Servicio de camareros incluido a partir de 70 personas para atender el Vino Español durante el tiempo señalado. Menos personas se facturará a parte

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 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 70 personas: 90 €/ servicio y camarero

Hora extra de camarero: 25 €/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 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 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.

Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva.

Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.

TERMINOS Y CONDICIONES DE PAGOS Y CANCELACIONES



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 15% 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.

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 2022.