MESA DE TEMPORADA
CATERING

Pasión por los eventos
Ferias y Congresos

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.

DESAYUNO FERIA…EL CONTINENTAL (2 pzs dulces + 1 pz salada)

Bebidas

Café-Leche-Infusiones

Zumo de Naranja Natural

Algo dulce..

2 Piezas por persona de minibollería a elegir entre:

Mini Croissant francés de Mantequilla

Mini Pain au Chocolat

Mini Napolitana de Crema

Mini Napolitana de Chocolate

Mini Palmera de Azúcar

Mini Palmera de Chocolate

Mini Donut de Azúcar

Mini Donut de Chocolate

Mini Muffin

Brocheta de Fruta de Temporada

Algo salado..

1 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

8,50 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar

Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud

UN CAFÉ A MEDIA TARDE

Bebidas

Café-Leche

Agua Mineral

Refresco

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

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

6,50 € / persona

Mínimo 20 personas. Menos personas consultar

Pieza dulce o salada adicional: 1,50 €/ud

PICOTEO FERIA 1 - 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 Foccacia 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

PICOTEO FERIA 2 - 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

MENÚ STAFF (En Bolsitas Kraft Individuales)

Bebidas

Botellita de Agua Mineral

Lata de Refresco 33 cl

Almuerzo Día 1

Ensalada César con Pollo

Chapata de Tortilla con Pimientos

Tarta de Queso

Almuerzo Día 2

Ensalada de Quinoa con salmón

Mollete de Antequera Lomo y Queso

Tarrina de Yogur Griego con Coulis de Mango

Almuerzo Día 3

Ensalada Campera con Bonito del Norte

Sandwich de Pan de Cereales y semillas con Roastbeef, Lechugas y Salsa de Miel y Mostaza

Brownie de Chocolate con Nueces

18,50 € / persona

Mínimo 10 personas. Menos personas Consultar precios

BEBIDAS

Agua "en caja"	
Brick de agua mineral 33 cl	1,50 €
Brick de agua mineral 50 cl	1,85 €
Zumos "en vidrio"	
Botellín de zumo individual piña 20 cl	2,00 €
Botellín de zumo individual melocotón 20 cl	2,00 €
Botellín de zumo individual naranja 20 cl	2,00 €
Refrescos	
Coca cola normal, zero y light, lata 33 cl	2,00 €
Fanta de limón o de naranja, lata 33 cl	2,00 €
Nestea, lata 33 cl	2,00 €
Cerveza	
Cerveza Mahou Clásica, lata 33 cl	2,00 €
Cerveza Mahou 5 estrellas, lata 33 cl	2,50 €
Cerveza sin alcohol Mahou, lata 33 cl	2,00 €

Vino	
Botella Vino Blanco Rueda Verdejo	12,00 €
Botella Vino Tinto Crianza Rioja	15,00 €
Cava	
Botella de Cava ANNA CORDONIU BrutNature	18,00 €
Champagne	
Botella de Champagne (consultar)	
Café	
Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en termos* (Precio por persona)	2,50 €
Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en Nespresso* (Precio por persona)	4,00 €
*Incluye menaje desechable eco	

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS FERIA

BAR

Grifo con enfriador de Cerveza. Incluye portes, instalación y puesta en marcha	**150,00 €**
Barril de Cerveza Mahou 5* 50 L	**200 €**
Alquiler Máquina Nespresso (1 día)	**60 €**
Cápsula Nespresso (1 ud)	**1,00 €**
Leche (entera, semi, desnatada) 1 L	**2,50 €**
Leche especial (Sin lactosa, avena, almendras…) 1 L	**3,20 €**
Alquiler Arcón congelador (1 día)	**90,00 €**
Bolsa de Hielo 2 kgs	**3,50 €**
Alquiler Neverita (1 día)	**60,00 €**

APERITIVOS

Patatas Fritas en Aceite de Oliva 1 Kg	**9,00 €**
Aceitunas rellenas de anchoa 450 grs	**8,00 €**
Frutos Secos 1 Kg	**12,00 €**
Cocktail Japonés 1 Kg	**12,00 €**
Chips de Verduras al Punto de Sal 1 Kg	**12,00 €**

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS FERIA

SERVICIO DE CORTADOR DE JAMÓN

Servicio de cortador de jamón 1 pieza	175,00 €
Jamón ibérico cebo campo 7/8 kgs con Picos de Jerez	300,00 €
Jamón ibérico de Bellota 7/8 kgs con Picos de Jerez	400,00 €
Paleta ibérica cebo campo 4/5 kgs con Picos de Jerez	200,00 €
Paleta ibérica de bellota 4/5 kgs con Picos de Jerez	250,00 €

IBÉRICOS Y QUESOS

Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos con Picos (200 grs)	20 €
Lomo, Chorizo y Salchichón Ibéricos con Picos (450 grs)	40 €
Jamón Ibérico en virutas con Picos de Jerez (220 grs)	28 €
Jamón Ibérico en virutas con Picos de Jerez (400 grs)	50 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez (200 grs)	32 €
Jamón ibérico cortado a cuchillo con picos de Jerez (400 grs)	60 €
Selección de Quesos nacionales e internacionales con Uvas, Nueces y Regañás (350 grs)	24 €
Selección de Quesos nacionales e internacionales con Uvas, Nueces y Regañás (650 grs)	40 €

SERVICIOS COMPLEMENTARIOS FERIA

MENAJE

Vaso de cartón café+paletina+azucar/sacarina 100 uds	28,00 €
Vaso desechable de refresco/cerveza 100 uds	25,00 €
Vaso desechable zurito para vino 100 uds	25,00 €
Copa de Cristal para vino/cerveza 25 uds	25,00 €
Vaso de cristal para refresco 25 uds	25,00 €
Plato hoja de palma redondo 18 cm 25 uds	22,00 €
Bowl aperitivo hoja de palma 25 uds	22,00 €
Servilletas 100 uds	2,50 €
Bolsa de basura 50 L 10 uds	5,00 €
Mantel hilo rústico	25,00 €

PERSONAL

Servicio de Camarero 2 horas	75,00 €
Servicio de Camarero 4 horas	120,00 €
Servicio de Camarero 8 horas	200,00 €
Servicio de Azafata 4 horas	150,00 €
Servicio de Azafata 8 horas	250,00 €

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUÍDOS

Set de servicio desechable ecológico (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 2 €/servicio
Menaje loza (servicio café): 2,5 €/pax

SERVICIOS ADICIONALES

Botellines de agua mineral: 1,5 €/ud
Refrescos variados (lata 33 cl): 2 €/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
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.

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.

Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 24 horas de antelación.
Anulaciones del servicio el día anterior se cobrará íntegramente el pedido realizado.

Anulaciones del pedido 5 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. No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.

FORMA DE PAGO

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.

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.