



# MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



# Pasión por los Eventos

## Copas de Vino

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.





## **COPA DE VINO OPCIÓN 1 (2 Referencias)**

---

### **Bebidas**

Agua mineral

Refrescos

Cerveza con y sin alcohol

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

### **Aperitivos**

Jamón Ibérico con piquitos de Jerez

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

**18,50 € / persona**

Precio para 50 personas omás

Menos personas consultar

Mínimo del servicio 20 personas

Duración del servicio 1 hora

Servicio de camareros aparte



## 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 aparte



## **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 hora

Servicio de camareros aparte





## **COPA DE VINO OPCIÓN 4 (10 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  
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...**

Rocas de Chocolate

### **30 € / persona**

Precio para 50 personas o más  
Menos personas consultar  
Mínimo del servicio 20 personas  
Duración del servicio max 1 h1/2  
Servicio de camareros aparte

## CONDICIONES DE SERVICIO

---

### SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio Vino Español: comida y bebida según la opción elegida durante un máximo de 60 minutos.

Cristalería y menaje

Servicio de preparación, montaje y recogida

### 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 camareros: 75 €/ servicio y camarero. Duración máxima 2 horas

Hora extra de camarero: 25 €/persona y hora

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 42 €/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 rústico varios colores: 1,50 €/ud

Servicio Transporte Menaje y Cristalería Madrid M30: 35 €/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 del 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 Julio de 2022.