MESA DE TEMPORADA
CATERING

# Pasión por los Eventos

## Think & Eat

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.

# MENÚ THINK & EAT CLÁSICO

**Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer…**

Ensalada ó Crema del día servidos en packs individuales

2 mini chapatas

2 mini sándwich

25 gr Jamón Ibérico con picos de Jerez

30 gr de quesos variados con crackers

Postre dulce (mousse chocolate) ó fruta (vasito de macedonia de fruta)

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias. Precio 25 €/persona

**22,50 € / persona**

Precio para 6 personas o más
Menos personas consultar precio
Mínimo del servicio 4 pax

# MENÚ THINK & EAT ESPAÑOL

**Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer…**

Ensalada ó Crema del día servidos en packs individuales

Tortilla de patata individual

2 montaditos

25 gr Jamón Ibérico con picos de Jerez

40 gr de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón

Postre dulce (mousse chocolate) ó fruta (vasito de macedonia de fruta)

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias. Precio 25 €/persona

**22,50 € / persona**

Precio para 6 personas o más
Menos personas consultar precio
Mínimo del servicio 4 pax

# MENÚ THINK & EAT ITALIANO

**Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer…**

Ensalada Caprese con tomate, mozzarella y albahaca fresca o Pasta al pesto

Mortadela y parmesano acompañado de grissinis

2 Bruschetta con Caponata siciliana

2 Focaccia de prosciuto y pomodoro

Mini pizza Napolitana tomate, mozzarella, anchoas, orégano, alcaparras y aceite

Panacotta ó fruta (vasito de macedonia de fruta)

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias. Precio 25 €/persona

**22,50 € / persona**

Precio para 6 personas o más
Menos personas consultar precio
Mínimo del servicio 4 pax

# MENÚ THINK & EAT HEALTHY

**Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer…**

Ensalada o Crema del día servidos en packs individuales

Mini Coca de verduras de temporada al horno

Vasito de Crudités con salsa de yogur

2 mini sándwiches integrales

2 brochetas de Cherry con mozzarella y anchoas

Postre dulce (mousse chocolate) ó fruta (vasito de macedonia de fruta)

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias. Precio 25 €/persona

**22,50 € / persona**

Precio para 6 personas o más
Menos personas consultar precio
Mínimo del servicio 4 pax

## MENÚ THINK & EAT NEW YORKER

**Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer…**

Ensalada César (lechuga, pollo, queso parmesano, salsa césar)

BAGEL Gourmet con Pan de Semillas de Pastrami o Salmón Ahumado

Mini Tequeños de queso

Fingers de Pollo con Ketchup / Salsa BBQ

Mini Brownie / NY Cheese Cake

Incluye cubiertos y servilleta

**25 € / persona**

Pregunta por estos Menús adaptados para Intolerancias alimenticias. Precio 25 €/persona

Precio para 6 personas o más
Menos personas consultar precio
Mínimo del servicio 4 pax

## MENÚ THINK & EAT VIP

**Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer…**

Ensalada Gourmet de Nuestra Selección

25 gr. Jamón ibérico con picos

25 gr. Lascas parmesano

Chapatita Gourmet de Roast Beef con rúcula y mostaza dijon

Chapatita Gourmet de ventresca de Bonito y Pimientos rojos carameliz.

2 Mini quiche Lorraine

2 mini hamburguesa con queso y rúcula

Postre dulce (mousse chocolate) ó fruta (vasito de macedonia de fruta)

Incluye cubiertos y servilleta

**25,00 € / persona**

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias. Precio 25 €/persona

Precio para 6 personas o más
Menos personas consultar precio
Mínimo del servicio 4 pax

# CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUÍDOS

Los menús Think&Eat se presentan en Cajas de Cartón Kraft biodegrdables y sostenibles con el medio ambiente

SERVICIOS ADICIONALES

Botellines de agua mineral: 1,65 €/ud
Refrescos variados (lata 33 cl): 2,00 €/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
Set de servicio desechable (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 1,75 €/servicio
Suplemento menaje de loza y cristalería: 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.
Montajes especiales con decoración: desde 80 €/montaje

Servicio de camareros en Madrid capital: 100 €/camareros por servicio de 4 horas.
Hora extra adicional se facturará a 35 €/camarero y hora.
Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 40 €/ud
Mesas redondas con mantel: 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 / colores: 1,5 €/ud

Servicio Transporte diario Madrid M30: 35 €/servicio en Madrid capital.
Otras localidades consultar precios en función de km.
Horario de Entrega: 9 am – 17 pm. Fuera de ese horario consultar precios.
Suplemento entregas antes de las 9 am: consultar precios

## 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 Septiembre de 2022.