



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Take Away en Navidad

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 14 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.

APERITIVOS ...

Bandeja Jamón ibérico de Bellota cortado a cuchillo con picos de Jerez (300 gr)	55 €
Bandeja Degustación de Ibéricos (450 gr) (Lomo ibérico 150 gr, salchichón 150 gr, chorizo 150 gr) con picos de Jerez	45 €
Huevo hilado para acompañar los ibéricos (100 gr)	7,5 €
Bandeja Degustación de Quesos (300 gr)(Manchego, Brie, Emmental, Parmesano) con uvas, nueces y regañás	45 €
Bandeja surtida de canapés tradicionales variados NAVIDAD (salmón, huevas de mujol, foie, etc.) (36 uds)	50 €
Croquetas de Cocktail para freír en casa Navidad (boletus, jamón, queso azul, bacalao...) Ración 12 unidades. Precio por ración	15 €
Tabla de Ahumados 400 gr. (salmón, trucha, bacalao y anchoa) con alcaparras, cebollitas y tostas (8 personas)	55 €
Salpicón de marisco con Pixín Navidad (Mínimo 8 personas) (precio ración) (200 gr)	25 €
Terrina de foie con membrillo y dátiles Navidad (10 personas) (precio terrina)	125 €



...Y ENTRADAS

Pastel de calabacín y trigueros con salsa de tomate natural (8 personas) (precio pastel)	42 €
Pastel de Espárragos y Parmesano con Lechuguita y mayonesa (8 personas) (precio pastel)	42 €
Pastel de salmón (8 personas) (precio pastel)	45 €
Pastel de Cabracho con muselina (8 personas) (precio pastel)	55 €
Pastel de Merluza y Langostinos con Lechuguita y mayonesa (8 personas) (precio pastel)	48 €
Consomé de Navidad casero (precio litro)	16 €/l
Crema de hongos con boletus y trufa (precio litro)	18 €/l
Crema de mariscos (precio litro)	22 €/l
Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (mínimo 6 personas) (Precio ración)	S.M.
Ensalada de perdiz escabechada (mínimo 6 personas) (precio ración)	18 €
Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate y Vinagreta de estragón (mínimo 6 personas) (precio ración)	18 €
Pimientos del piquillo rellenos de merluza y/o bacalao (mínimo 6 personas) (ración 4 pim/pax)	18 €

PLATO PRINCIPAL (precios por ración)

- Langostinos al curry con arroz thai y chutney de mango **18 €**
(mínimo 6 personas)
- Lomos de Merluza en papillote con verduras al wok **23,5 €**
(mínimo 6 personas)
- Lomos de Merluza confitada a baja temperatura sobre crema de Piquillos y Patatas provenzales (mínimo 6 personas) **25 €**
- Guiso de Rape con Gambones (mínimo 6 personas) (precio ración) **26 €**
- Pavo relleno a la catalana (con orejones, frutos secos, pasas, etc.) con lombarda y puré de castañas (mínimo 10 personas) **24 €**
- Carrilleras de ibérico estofadas con setas y hongos **22,5 €**
- Roast Beef asado en su jugo con cebollitas glaseadas y patatas al horno con hierbas provenzales (mínimo 8 personas) (150gr.) **24 €**
- Pularda rellena con lombarda y puré de castaña (mínimo 10 personas) (150 gr.) **22 €**
- Confit de pato con coulis de frambuesa y cebollitas Glaseadas (mínimo 6 personas) (150 gr.) **20 €**



GUARNICIONES y ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz con verduras
Arroz pilaf con pasas y piñones
Arroz basmati aromatizado
Patatitas provenzales al horno
Patatas panadera
Puré de patata y trufa
Ensalada de pimientos rojos
Cebollitas glaseadas
Zanahorias baby salteadas con mantequilla
Guisantes franceses rehogados (+ 1€)
Tomatitos al horno con hierbas provenzales
Champiñones rehogados
Setas salteadas(+1€)
Cous Cous con pasas y piñones (+1€)
Pimientos del Piquillo asados con ajitos

Precio por ración: 4,5€

Mínimo 6 raciones



POSTRES

Biscuit de Turrón con Chocolate Caliente (mínimo 8 raciones)
Mousse cremosa de Turrón
Tronco de Navidad decorado (+1,5€)
Tarta de Limón y Merengue (+1€)
Tarta de Queso Idiazábal con Fresas del Bosque (+1€)
Brownie casero de chocolate con Nueces
Bandeja de Brochetas de Frutos Rojos y Exóticos Navidad (precio bandeja 18 uds) -36€

Precio por ración: 6,5€

Mínimo 6 u 8 raciones



CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS ADICIONALES

Servicio de montaje y preparación de mesa: 100€. Este servicio no se cobra en caso de contratación de camarero.

Servicio de pan: 2,5 €/pax

Bebidas:

- Vino Blanco Rueda Verdejo: 16 €/botella
- Vino Tinto CUNE Crianza Rioja: 18 €/botella
- Cava Brut Nature Codorniu: 20 €/botella

Menaje, cristalería, cubertería y vajilla para la mesa en blanco: desde 10 €/pax

Bajoplatos (distintos modelos): 3,5 €/ud

Centros de Mesa Navidad: Consultar precios

PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio de camareros en Madrid capital: 125 €/camareros por servicio mínimo de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 50 €/camarero y hora (salvo los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero)

Precio Camarero y/o Chef de cocina en festivos navideños: 400 €

Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios

Suplemento entregas antes de las 9 am: consultar precios

Montajes especiales con decoración: desde 100 €/montaje

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 42 €/ud

Mesas redondas con mantel: 40-50 €/ud según medidas.

Mesas altas tipo Cocktali con mantel: 50 €/ud

Servicio Entrega de Comida Navidad (10 de Diciembre al 10 de Enero)

- Madrid M30 - 50 €
- Pozuelo y Aravaca - 25 €
- Majadahonda - 30 €
- Boadilla del Monte y Las Rozas - 40 €
- La Moraleja, El Encinar de los Reyes y Alcobendas - 50 €
- Otras Localidades Consultar



CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Pedido mínimo: 250 €. Algunos platos tienen pedidos mínimos delimitados por raciones.

Los pedidos para los Take Away de Navidad (24, 25, 31, 1) se realizarán antes del Martes 12 de Diciembre.

A partir del 15 de Diciembre no se admiten cambios ni anulaciones por ninguna causa y no se devolverá la señal entregada

Los pedidos se entregarán el día 23 y 30 de Diciembre de 09:00 a 16:00

Abono del 100% del importe por adelantado (50% a la reserva y 50% el día antes de la entrega)

Precio de entrega: consultar dependiendo de la zona.

Puedes hacer tu pedido desde la Web mesadetemporada.com/Navidad, llamando al 91 161 11 12/ 629 528 498 o enviando un email a contacto@mesadtemporada.com

FORMA DE PAGO

A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.

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 Octubre de 2023.

