



# MESA DE TEMPORADA

CATERING



# Pasión por los Eventos

## Bodas Sentados

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 15 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.





## BODA COCKTAIL + MENÚ SENTADOS

### RECEPCIÓN

#### Bebida

Agua mineral  
Zumos  
Cerveza con y sin alcohol  
Refrescos  
Vino Blanco Rueda Verdejo José Pariente  
Vino tinto Crianza Rioja Viña Eizaga

#### Cortador de Jamón

Maestro cortador con Jamón ibérico puro 100% de bellota (Pieza 7/8 kgs)

(\* Includo a partir de 100 personas, sino aparte

#### Mesa degustación de Quesos

Bodegón decorado con selección de quesos nacionales e internacionales con Uvas, frutos secos, mermeladas y degustación de picos, panecillos y crackers



## COCKTAIL DE BIENVENIDA

---

### Aperitivos fríos (a elegir 5)

Piruleta de Parmesano

Tostas de foie con cebolla caramelizada

Bombones de foie con crujiente de almendra crocante

Crujientes de manzanas con foie mi cuit

Vasito de manzana con foie y pan de especias

Cuajada de foie con PX

Grissini con Mortadela de Bolgna trufada

Vasito de Crudités de verduras de temporada con salsa de yogur y Hummus

Tostadita de salmón marinado con alcaparras y salsa de eneldo

Tostadita de Burrata y Trufa

Tostadita de huevas de trucha con mermelada de higos

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Jamón de Pato al PX

Barquillo Crujiente de Guacamole con Boquerón

Barquillo Crujiente de Crema de Queso con Huevas de Salmón

Barquillo Crujiente de Crema de Roquefort con Avellana tostada

Mini tartaleta de atún con cebolla roja

Mini tartaleta de changurro

Mini tartaleta de remolacha

Mini tartaleta de pisto con huevo de codorniz

Rigatone con ricota y pesto

Vasito de gazpacho andaluz





## COCKTAIL DE BIENVENIDA

- Vasito de crema fría de tomate con albahaca fresca
- Vasito de melón a la menta
- Vasito de salmorejo cordobés
- Vasito de Vichyssoise fría
- Vasito de Ajo blanco con uvitas
- Vasito de Crema de remolacha con queso de cabra
- Cubito de Ensalada de Espinacas Baby con Bacon, daditos de Pera y Queso Gorgonzola
- Cubito de Ensalada de Escarola con Granada, Queso de Cabra y Nueces
- Cubito de Ensalada de Tomate Rossa con Mozzarella de Búfala y Jamón Ibérico
- Cubito de Salpicón de marisco con pixín
- Brocheta de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel
- Brocheta de salmón con soja y sésamo
- Brocheta de tomate cherry con brie y jamón de pato
- Cucharita de Pimientos del Piquillo con Lasca de Ventresca y Cristales de Sal Maldon
- Cucharita de Canelón de Salmón Ahumado relleno de Crema de Mascarpone y Eneldo
- Cucharita de Patata baby, salmón y caviar con vinagreta de eneldo
- Cucharita de Tartar De Atún sobre gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtido y Polvo de Kikos
- Cucharita de Tartar de bacalao con gajito de naranja
- Cucharita de maguro picante
- Cucharita de Steak Tartar al toque de encurtidos
- Tartar de salmón con aguacate sobre crujiente de arroz
- Pizzeta crujiente de Carpaccio de Atún Rojo con Trufa y Germinados
- Rollito de salmón con puntas de espárragos trigueros con salsa tártara
- Mini Burger de Pan Negro con Tartar de Atún, Alioli y Chips de Cebolla Frita





## COCKTAIL DE BIENVENIDA

### Aperitivos calientes (a elegir 5)

- Croquetita de Jamón Ibérico
- Croquetita de Boletus
- Croquetita de Bacalao
- Croquetita de Roquefort / Queso azul
- Croquetita de Morcilla de Burgos y manzana
- Croquetita de Puerro confitado, dátiles y zanahorias
- Croquetita de Rabo de Toro
- Croquetita de Chipirón
- Croquetita de Txangurro
- Brick de morcilla con manzana caramelizada
- Piruletas de codorniz con reducción de PX
- Brocheta de Verduras de la Huerta a la Brasa con Espuma de Ajo
- Brocheta de Pollo Satay con salsa de soja, limón y jengibre
- Brocheta de Langostino y fideos chinos al curry
- Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa Suave de Lima
- Brocheta de Solomillo ibérico con manzana caramelizada
- Brocheta de Solomillo de Ternera envuelto en Bacon con Mostaza de Dijon
- Mini coca de verduras
- Mini rollitos vietnamita con salsa agridulce
- Mini rollito de pato con salsa hoisin
- Mini volován de maíz, mayonesa queso emmental al horno

**...Sigue**



## COCKTAIL DE BIENVENIDA / MENÚ SENTADOS

Mini quiche de salmón  
Mini quiche de espárragos trigueros  
Mini quiche Lorraine  
Cucharita de pisto con huevo de codorniz  
Cucharita de puré de patata y apio con pulpo  
Cucharita de Ravioli de Pasta Fresca relleno de Pecorinno e Higos al Parmesano  
Rollito de roast beef con verduritas crujientes  
Mini Crep rellena de bechamel, pollo y champiñones  
Mini Crep rellena de pollo al curry  
Mini Crep rellena de espinacas con bechamel  
Filetitos Rusos caseros con miel y mostaza

### Primer plato (a elegir uno)

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de mostaza (\*)  
Ensalada de Perdiz escabechada  
Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate y daditos de tomate a la Vinagreta de estragón  
Tartar de Cigala y Tomate con Ajoblanco de Almendra Marcona en dos servicios(\*)  
Tartar de Salmón con encurtidos y Mayonesa Suave de Soja  
Gazpacho de Espárragos verdes con Lascas de Bacalao confitado  
Gazpacho de frutos rojos con Helado de orégano en dos servicios

...Sigue





## **MENÚ SENTADOS**

Salmorejo con helado de queso Idiazábal en dos servicios  
Raviolis de Foie con calabacín, espárragos y salsa de trufa  
Raviolis de setas y trufa blanca con crema de boletus y parmesano  
Terrina de foie con membrillo y Dátiles. Reducción de Módena (\*)

### **Plato principal (a elegir uno)**

Lomo de Merluza confitada a Baja Temperatura sobre Crema de Piquillos y Patatitas Parisien  
Lomo de Atún rojo con mermelada de tomate y puerro frito  
Cola de Rape con Cremoso Suave de Soja y Atadillo de Trigueros con Bacon (\*)  
Lomo de Salmón con Aceite de limón y vainilla con arroz Pilaf  
Carrillera ibérica con Salsa de Setas y Crema de Tubérculos  
Carrillera de Ternera Confitada con Crema de Patata a la Trufa y Cebollitas Francesas  
Solomillo de Ternera con Foie y trufa con Patatas graten  
Solomillo de Ternera con Cebollitas glaseadas, Patatas provenzales y reducción de PX  
Confit de Pato con coulis de frambuesa y acompañamiento de Cous cous de pasas y piñones  
Solomillo de venado con Salsa de grosellas y Gratinado de Patatas Dauphinoise  
Lingote de Cochinillo deshuesado con Puré de manzana y canela  
Carré de Cordero deshuesado con Alcachofas confitadas en aceite de arbequina





## MENÚ SENTADOS

### De postre (a elegir uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón

Pie de Limón y Merengue

Dúo de chocolate con baño de café

Tiramisú italiano

Brownie con nueces y frutos rojos

Tartita de Queso Idiazabal con Fresitas del Bosque

Mousse de chocolate con frutos rojos

Mousse de yogur griego con coulis de mango

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Tarta tañín

Crema de mascarpone con frutos rojos

Macedonia de fruta de temporada

Trío de fruta pelada (con frutas de temporada) y frutos rojos

Biscuit de avellana con chocolate caliente

Arroz con leche, azúcar de caña y canela en rama

### Café y Caprichos de Chocolate

#### Barra Libre 3 horas/5 horas

#### Recena

Precio por persona con 3 horas de Barra Libre: 150 €/pax

Precio por persona con 5 horas de Barra Libre y Recena: 170 €/pax

Mínimo de personas 100 pax. Menos personas consultar

(\*) Platos con suplemento S/M



## MENÚ DE NIÑOS

### Bebidas

Agua mineral

Refrescos

Zumos

### Picoteo al centro de la mesa

Croquetas de jamón ibérico

Pizzetas de jamón y queso

Nuggets de pollo con salsa barbacoa

Tortilla de patata

Minihamburguesas de ternera con patatas y kétchup

### Postre

Minibrownies de chocolate con Nueces

(El menú incluye menaje, vajilla, cristalería cubertería, mesa con mantel y silla)

**45 € / niño**

### CARRITOS BODAS

Carrito de MiniHamburguesas: **4 €/pax**

Carrito de Hot Dogs: **3,5 €/pax**

Carrito de Creps y Gofres de Chocolate: **7 €/pax**

Carrito Donuts y Cup Cakes: **3,5 €/pax**

Carrito Helados + toppings servidos en tarrina o barquillo: **4 €/pax**

Carrito Palomitas servidos en vasos cuadrados cartón: **3,5 €/pax**

Churros, chocolate y porras: **7 €/pax**

Mesa Chuches y Golosinas: **5 €/pax**

**Todos los carritos se montan mínimo para 100 pax.  
Menos personas consultar precios.**





## ESTACIONES GASTRONÓMICAS

### Puesto de Limonada

Mesa decorada con Cajas de Madera, limas y limones con dispensadores en cristal de limonada fresquita.

Precio por persona: desde 5 €

### Corner de Cerveza

Bodegón decorado con Cajas, Latones y Flores con Botellines de Cerveza Helados sobre Hielo Pilé.

Precio por persona: desde 9,50 €

### Cata de Vinos

Un sumiller decantará vinos de distintas D.O. diferentes contando con varias bodegas de cada D.O.: Rioja, Ribera del Duero, Penedés, Vinos de Castilla, Somontano, Rueda, Albariño. (Se servirán 6 referencias de tinto y 2 de blanco).

Precio por persona: En función de las variedades y el número de vinos contratados



## ESTACIONES GASTRONÓMICAS



### **Mercado del Aperitivo**

Mesa decorada con Cajas de Madera, con cucuruchos de Patatas Fritas estilo churrería, Aceitunas el Gordal rellenas de Berenjena, Chips de Verduras, Galletitas de Queso Cheddar, Taquitos de Queso Manchego con Picos, Chorizo ibérico, Salchichón Ibérico y Fuet con Rosquillitas.

Precio por persona: desde 8 €/pax

### **Mesa de Jamón**

Maestro cortador con Jamón ibérico puro 100% de bellota (Pieza 7/8 kgs) con panecillos de pan de cristal y tomate rallado con Aceite de Oliva Virgen extra.

Precio del servicio: 750 €

\*Posibilidad de que el jamón sea aportado por el cliente. Consulte nuestras tarifas de cortador de jamón.

### **Mesa degustación de Quesos**

Bodegón decorado con selección de quesos nacionales e internacionales con Uvas, frutos secos, mermeladas y degustación de picos, panecillos y crackers

Precio por persona: desde 10 €/pax





## ESTACIONES GASTRONÓMICAS

### **Mercado de la Verdura**

Bodegón de Verduras decorado con Cajas de Madera, Crudités de Verduras (Endivias, Zanahoria, Pimiento Rojo, Pimiento Verde, Rabanitos, Espárragos Trigueros, Apio y Calabacín) y Salsas de: Hummus con Garbanzos, Crema de Queso con Anchoas y Roquefort. Chupitos de Gazpacho, Ajoblanco y Crema de Calabacín.

Precio por persona: desde 9,50 €/pax

### **Mesa de Sushi**

Un Sushi man preparará sushi durante 2 horas, Makis, Nigiris en directo. California Roll, Maki-Sushi de cangrejo, aguacate y pepino. Maki-Sushi vegetariano. Nigiris (salmón, atún, izumidai, etc.). Hosomaki, Sashimi mixto. Acompañados con salsa de soja y wasabi de jengibre dulce. (Los camareros pasarán platitos de degustación)

Precio por persona: desde 15 €/pax



## ESTACIONES GASTRONÓMICAS

### Puesto de Empanadas Caseras

Mesa de Empanadas de Masa fina y crujiente de Bonito del Norte con Fritada de Verduras, de Zamburiñas con Cebolla confitadísima, de Jamón Dulce con Emmental y Crema de Camembert.

Precio por Persona: desde 12 €/pax

### Showcooking de arroces

Un maestro arrocero cocinará en vivo y en directo diferentes arroces...Del señorito, negro con calamar, paella, a banda...Acompañado de ali oli y panecillos.

Precio por persona: desde 25 €/pax

### Parrillada en Directo

Una parrillada a la brasa en vivo y en directo. Hamburguesas, chorizo, morcilla, pinchitos de pollo con verduras, chuletilas de lechazo y guarniciones de Patatitas y Pimientos Asados en carbón de encina.

Precio por persona: desde 30€/pax.





## ESTACIONES GASTRONÓMICAS

### Mesa de Postres

Degustación de tartas, pastelitos, cupcakes, brochetas de fruta...con decoración de cajas y flores.

Precio por Persona: desde 15 €. Mínimo 50 pax

### Candy Bar

Nubes, fresitas, lenguas de azúcar, moras, plátanos, dedos, regaliz rojo, chicles de melón y chokolatinas con decoración de cajas y flores.

Precio por persona: desde 7 €/pax. Mínimo 50 pax

### Recena

Sandwichitos variados, pulguitas de jamón con tomate, tablas de quesos, mini hamburguesitas y mini brownies de chocolate con nueces.

Precio por persona: desde 10 €/pax. Mínimo 50 pax





## ESTACIONES GASTRONÓMICAS

### Puesto de Churros con Chocolate

Añade a tu recena un tradicional y original puesto de Churros con Chocolate!

Precio por persona: desde 9 €/pax  
Mínimo 50 personas

### Carrito de Gofres y Crepes

Gofres y Crepes hechos en el momento con los toppings que más os gusten!

Precio por persona: desde 8 €/pax  
Mínimo 50 personas





## BEBIDAS ESPIRITUOSAS

### Mesa de Champagne

Mesa de champagne con champanera, hielo pilé y cristalería.

Precio por Persona: desde 20 €. Mínimo 50 pax

### Barra de Mojitos

Barra libre de Mojitos elaborados al momento por camareros profesionales.

Precio por persona: 8,5 €/pax. Mínimo 50 pax

### Coctelería en directo

Servicio de Coctelería Premium con Barra de Madera Decorada atendida por Maestros Cocteleros.

Precio por persona: 15 €/pax y hora

Contratación Mínima de 3 horas y un mínimo de 50 pax

## CONDICIONES DE SERVICIO

---

### SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio de Cocktail y Menú elegido  
Bebidas descritas en la propuesta  
Café y mignardises  
Centros de mesa sencillos  
Menaje, cristalería, cubertería y vajilla blanca para la mesa.  
Otras opciones consultar  
Mobiliario (mesas altas de Cocktail, mesas redondas, sillas con cojín) Consultar otros posibles modelos.  
Mantelería hilo rústico y servilletas a juego  
Servicio de camareros necesario para atender el evento  
Personal de cocina necesario  
Servicio de preparación, montaje y recogida

### SERVICIOS ADICIONALES NO INCLUIDO EN EL PRECIO

Otras bebidas (vinos específicos, licores) consultar precios  
Decoración con flores especiales, Decoración de mesas  
cristalería, modelos de sillas especiales se presupuestan aparte

Servicio de cava o champagne para el Cocktail o Brindis final: consultar precios  
Otros Vinos (vinos específicos y licores) consultar precios  
Otras vajillas o modelos de mobiliario  
Zonas de degustación específicas: consultar precios y condiciones  
Barra libre y recena.  
Mobiliario extra: consultar  
Mesas adicionales  
Sombrillas, Carpas  
Muebles chill out  
Tarta nupcial: consultar precios  
Menús Staff  
Servicio de Limpieza  
Servicio de música y DJ  
Grupos y Cantantes en directo  
Bodas civiles: preparamos espacio y decoración. Consultar precios  
Servicio de transporte de mobiliario y personal en función km.



## CONDICIONES CONTRATACIÓN

---

Los precios descritos son para Bodas de más de 100 personas. Para un número inferior de comensales pedir presupuesto.

No está incluido el precio de la finca en el presupuesto del Catering

A la reserva de la fecha se entrega una señal de 1.000€ para bloquear la fecha.

Consultar Condiciones de Pago y Cancelación

Los precios no incluyen el IVA

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Los desplazamientos y visitas previas a Fincas fuera de Madrid se cobran aparte.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Septiembre de 2024.

## POLÍTICA DE PAGOS

Para reservar una fecha concreta de una Boda de este tipo, el cliente debe hacer un depósito de 1000€ en concepto de señal para bloquear dicha fecha con independencia del importe de la Boda. Esta señal no será devuelta en ningún caso.

Los pagos para la realización de la Boda serán como siguen:

- Pago 1: En el momento de la reserva de la fecha de la Boda se depositarán 1000 € en concepto de reserva.
- Pago 2: 6 meses antes de la fecha de la Boda se abonará un 30% del importe del presupuesto descontando el importe de la señal. En caso de que la reserva de la fecha de la boda se realice con menos de 6 meses de antelación, en el momento de la reserva se señalará con el 30% del presupuesto.
- Pago 3: 2 meses antes de la fecha de la Boda se abonará un 40% adicional completando el 70% del importe del presupuesto.
- Pago 4: 15 días antes de la fecha de la Boda se abonará un 25% adicional completando el 95% del importe del presupuesto.
- Pago 5: El 5% restante se liquidará en la semana posterior a la Boda junto con los ajustes que se hayan podido producir.

## CONDICIONES DE CANCELACIÓN

Las cancelaciones que discurren en los siguientes periodos se tratarán de la siguiente manera:

- Entre la fecha de reserva y 6 meses antes de la celebración de la Boda. No se devuelve la señal de 1000 € en concepto de reserva.
- Con menos de 6 meses de antelación y más de 2 meses. Se pierde el 30% que se ha pagado.
- Con menos de 2 meses de antelación y más de 15 días. Se pierde el 70% que se ha pagado.
- Con menos de 15 días de antelación. Se pierde el 95% que se ha pagado.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Septiembre de 2024.