



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Cocktails Empresa

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.



COCKTAIL OPCIÓN 1- 10 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Jamón Ibérico con picos de Jerez

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada

Tostadita de Pan de Verduras con burrata, mermelada de pimientos caramelizados y Rúcula

Canelón de Salmón ahumado relleno de Crema de Mascarpone y Eneldo

Brocheta de Langostino y Piña con Mayonesa de Curry

Aperitivos calientes

Chupito de Crema de Temporada

Croquetitas de Boletus

Samosas de Verduras

Mini Quiche de Bacon, Puerro, Champiñón y Emmental

Minihamburguesa ternera 100% con queso y rúcula

Postre

Pastelitos variados

Vasito de mousse de yogur con Coulis de mango

42 €/ persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido



COCKTAIL OPCIÓN 2 - 12 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

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

Cono crujiente de guacamole con boquerón

Tartar de Salmón con encurtidos

Taquitos de Carpaccio de Buey con Rúcula y Parmesano

Cucharita de Pulpo con Puré de Patata y pimentón

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico o Beletus

Cucharita de pisto con Huevo poché de codorniz

Saquito de Gulas y Gambas

Mini hamburguesa de Ternera 100% con Cheddar y Kétchup

Brochetas de pollo satay

Postre

Degustación de Pasteliitos artesanos

Mini Macarrons

48 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido



COCKTAILOPCIÓN 3 - 14 REFERENCIAS SALADAS+2 DULCES

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Barquita de Endivias con Crema de Queso y Berberechos

Cucharita de Taquitos de Atún rojo sobre gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y Polvo de kikos

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras

Mini Pudding de Espárragos blancos

Rollito de Roast beef con Verduritas al Wok

Aperitivos calientes

Croquetitas de jamón ibérico

Rollito de pato con salsa hoisin

Crujiente de Setas al estilo Strogonoff

Cucharita de Pulpo sobre Crema de Pulpo al Pimentón

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa suave de lima

Brocheta de Solomillo con manzana al PX

Postre

Mini Pie de Limón y Merengue

Mini Brownie de Chocolate con Nueces

52 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Servicio de camareros incluido

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Servicio Cocktail: comida y bebida según la opción elegida. Cristalería y menaje necesaria para atender el Cocktail. Servicio de preparación, montaje y recogida. Personal de cocina necesario.

Servicio de camareros en Madrid capital a partir de 30 personas: fuera de Madrid consultar precios.

SERVICIOS ADICIONALES

Cazuelitas de refuerzo: carrilleras con setas y patatitas paja, mini albóndigas caseras, pollo al curry con arroz basmati, bonito en escabeche, langostinos al curry con arroz salvaje. Otras opciones consúltanos: 6 €/ud. Para más de 30 personas. Menos personas consultar precios.

Servicio de Cava: 4,5 €/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 camarero para menos de 30 personas: 100 €/ servicio y camarero

Hora extra de camarero: 35 €/persona y hora

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 45 €/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 rustico blancas/color: 1,5 €/ud

Servicio Transporte diario Madrid M30: 35 €/servicio en Madrid capital.

Otras localidades consultar precios en función de km.

Servicio de Entrega de cristalería, menaje y mobiliario: 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.

Las cancelaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta.

FORMA DE PAGO y POLITICA CANCELACION



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 posterior al 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 20% 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.

Consultar en cada momento las condiciones de cancelación vigentes.

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 2024.