



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G

Pasión por los Eventos

Bodas Cocktail

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 + Estaciones Gastronómicas

RECEPCIÓN

Bebida

Agua mineral con y sin gas
Cerveza con y sin alcohol
Refrescos
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Crianza Rioja Ramón Bilbao

Snacks salados apoyados en Mesas Altas

Chips de Verduritas
Crudités con Hummus y Guacamole
Cocktail japonés

...Sigue



COCKTAIL

COCKTAIL 16 VARIEDADES (7 aperitivos fríos + 9 calientes)

- Salmorejo con crujiente de ibérico (u otra crema a elegir)
- Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla Caramelizada
- Crujiente de ensalada oriental
- Taquitos de carpaccio de buey con Rúcula y Salsa de Miel y Mostaza
- Cono de boquerón con guacamole
- Brocheta de Salmón con soja y sésamo
- Tartar de Atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla roja encurtida y polvo de kikos
- Croquetitas de Boletus / Jamón ibérico
- Saquito de gulas y gambas
- Brick de morcilla con compota de manzana
- Rollitos de pato con salsa Hoisin
- Cucharita de Pulpo sobre Crema de Patata al Pimentón
- Cucharita de Pisto con Huevos de Codorniz
- Ravioli Templado de Queso Pecorinno e Higos al Parmesano
- Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa Suave de **...Sigue**
- Minihamburguesas ternera 100% con rúcula y queso



ESTACIONES CON SHOWCOOKING EN DIRECTO

SERVICIO CORTADOR DE JAMÓN + JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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

MESA DEGUSTACION DE QUESOS

Un maestro quesero ofrecerá distintos tipos de quesos nacionales e internacionales y preparará tablas de degustación surtidas acompañadas de panes de distintas variedades, frutos secos, mermeladas, fruta fresca y decoración variada.

SHOW COOKING DE ARROCES

Se elaborará arroz en directo (varias opciones consultar) a elección del cliente y se servirá en cazuelitas de degustación acompañado con alioli.

...Sigue



POSTRES

MESA DEGUSTACIÓN DE POSTRES

A continuación del Cocktail se montará una barra con distintas variedades de postres y tartas para elegir (Buffet de Postres). Entre las variedades se incluirán:

Brochetas de Fruta de Temporada con chocolate caliente
Pastelitos Pasión Chocolate
Mini macarrons
Tartas Decoradas
Mini Pie de Limón
Mini NY Cheesecake
Crepes de Chocolate Belga

Servicio de Café

Barra Libre 3 horas ó 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: 175 €/pax
Mínimo de personas 100 pax
Menos personas consultar



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 Mini Hamburguesas: **6 €/pax**

Carrito de Hot Dogs: **5 €/pax**

Carrito de Creps y Gofres de Chocolate: **8 €/pax**

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

Carrito Helados + toppings servidos en tarrina o barquillo: **5 €/pax**

Carrito Palomitas servidos en vasos cuadrados cartón: **4,5 €/pax**

Churros, chocolate y porras: **9 €/pax**

Mesa Chuches y Golosinas: **7 €/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 chocolatinas 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

Comida y Bebida descrita en la propuesta
Mesas Degustación especificadas
Material, menaje y cristalería necesaria
Mobiliario y Mantelería: mesas/sillas y mesas altas
Centros de Flores sencillos
Servicio de hielos para el Cocktail y Barra Libre
Servicio de Camareros
Personal de Cocina
Servicio de Degustación Menú Previo (máx 4 personas)
Servicio de preparación, montaje y recogida

SERVICIOS ADICIONALES

Servicio Recepción Brindis con Cava o Champagne: consultar precios
Menú Infantil
Menú Staff
Personal de Limpieza
Decoración especial
Vinos, Licores especiales, Alcohol Premium

SERVICIOS ADICIONALES

Otras vajillas o modelos de mobiliario
Zonas de degustación específicas: consultar precios y condiciones
Barra libre y recena.
Mobiliario extra: consultar
Otros modelos de sillas
Mesas adicionales
Sombrillas, Carpas
Muebles chill out
Tarta nupcial: consultar precios
Otros servicios: consultar precios y condiciones
Decoración floral especial
Servicio de música y DJ
Servicio de iluminación
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.