



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Celebraciones

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 " UNA CELEBRACIÓN ESPECIAL"

12 Variedades + 2 Postres



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Chupito de Crema de Temporada (Fría o Caliente según estación)

Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás

Ibéricos (lomo, salchichón, chorizo) con Piquitos de Jerez

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

Cucharita de Rigatone con ricota y pesto

Brocheta de Salmón marinado con soja y sésamo y lámina de calabacín

Brocheta de Langostino con Piña y Mayonesa de Curry

(*) Otros a elegir

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico (*)

Saquito de Gulas y Gambas

Cucharita de Pisto manchego con Huevo poché de Codorniz

Rollito de Pato laqueado con Salsa Hoisin

Minihamburguesas de ternera 100% con queso y rúcula

(*) Otras variedades consultar: Boletus, Queso Azul, Rabo de toro, Zanahoria con Dátil

Postre

Rocas crujientes de chocolate

Vasito de Yogur griego con Coulis de Mango

36,50 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Mínimo 20 personas



COCKTAIL Y REFUERZO DE PLATO PRINCIPAL EN MESA

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos y calientes

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)

Jamón ibérico envuelto en Grissinis

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

Mini Blini de Salmón ahumado con Creme fraiche

Tostaditas de Pan de pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada

Bruschetta de tomate, burrata y pimiento rojo caramelizado

Brocheta de Langostino con uvas rojas y vinagreta de Miel y Mostaza

Croquetitas de jamón ibérico ó boletus

Ravioli de Pasta fresca relleno de higos

Rollito de pato laqueado con salsa Hoisin

Plato principal

Carilleras de ibérico con Setas y Patafitas.

Precio por persona: 57,5 €/pax

Arroz a banda ó Arroz negro con Alioli.

Precio por persona: 58,5 €/pax

Roast Beef al horno con Patafitas provenzales y Cebollitas glaseadas a la Mantequilla.

Precio por persona: 58,50 €/pax

Medallones de solomillo en su jugo con patatas al horno y Guarnición de Pimientos de Piquillo.

Precio por persona: 60 €/pax

Lomos de merluza en papillote con verduritas al wok

Precio por persona: 60 €/pax

Postre

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Brownie con nueces y frutos rojos

Tiramisú italiano

Pie de Limón y Merengue

Tarta de Queso Idiazábal con

Fresitas del Bosque



COCKTAIL Y COMIDA SENTADOS

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail 8 aperitivos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)

Jamón ibérico envuelto en Grissini

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

Tostadita de Pan de Pajas con Foie mi cuit con Cebolla caramelizada

Cucharita de Tartar de atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo De Kikos

Croquetita de jamón ibérico

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa y Mayonesa de Lima

Saquito de gulas y gamas con pasta filo

68 € / persona

Precio para 20 personas omás. Menos personas consultar

Entrada (a elegir)

Ensalada de Langostinos marinados con Aguacate, tomatito cherry y vinagreta de estragón

Ensalada de Perdiz escabechada con Pimientos del Piquillo caramelizados

Raviolis de foie con salsa de trufa

Plato Principal (a elegir)

Roast Beef al horno con Patatitas provenzales y Cebollitas glaseadas

Medallones de solomillo en su jugo con Patatas al horno y Ensalada de pimientos rojos

Lomos de Salmón en papillote con verduras al wok

Lomo de Merluza confitado a Baja temperatura con Crema de Piquillos y Patatitas París

Postres (a elegir)

Biscuit de avellanas con chocolate caliente

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Pie de Limón y Merengue

Tiramisú italiano

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



COCKTAIL Y BUFFET DE MESAS DEGUSTACIÓN

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Cocktail 10 aperitivos

Vasito de salmorejo (u otra crema a elegir)

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

Cucharita de Tartar de atún sobre Gota de Guacamole, Cebolla Roja encurtida y Polvo De Kikos

Rollito de Roastbeef en su jugo con Verduritas al Wok

Rigatone con Ricota y Pesto

Blini de Salmon con Creme Fraiche

Croquetita de jamón ibérico

Brocheta de Langostino con Zamburiña a la Brasa

Cucharita de Pisto Manchego con Huevito poché

Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin

80 € / persona

Precio para 40 personas o Más. Menos personas consultar

Cortador de Jamón

Maestro cortador con Jamón ibérico puro 100% de bellota con panecillos de pan de cristal y tomate rallado con Aceite de Oliva Virgen extra

Bodegón de Quesos

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

Buffet de Ensaladas

Escarola, Queso de Cabra y Mango

Pollo con Manzana

Quinoa, Aguacate, Cebolla roja y Garbanzos

Buffet de Cazuelitas calientes

Rabo de toro o Carrilleras con setas

Langostinos al curry con arroz basmati

Pollo en escabeche

Postres

Mini NY Cheesecake

Mini Pie de Limón y Merengue

Brochetas de frutas de temporada con chocolate caliente



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

+

Hamburguesa completa con patatas y kétchup

Postre

Mini brownies de chocolate con Nueces

(El menú incluye menaje desechable. Mantelería y servilletas a parte)

25 € / niño

CARRITOS DE 1ª COMUNIÓN

Carrito de MiniHamburguesas (50 uds): **300 €**

Carrito de Hot Dogs (50 uds): **300 €**

Carrito Mix de Hamburguesas (25 uds) y Hot Dogs (25 uds): **325 €**

Carrito de Creps (25 uds) y Gofres de Chocolate (25 uds): **275 €**

Carrito Donuts y Cup Cakes (donuts, brownies, muffins y cookies) (40 uds): **275 €**

Carrito Helados (50 uds) 4 variedades + 3 toppings servidos en tarrina o barquillo: **300 €**

Carrito Palomitas (50 uds) servidos en vasos cuadrados cartón: **275 €**

Carrito Algodón de azúcar (50 uds): **275 €**

Churros, chocolate y porras (50 uds): **300 €**

Mesa Chuches y Golosinas durante 2 horas (20 personas): **200 €**

(Los carritos incluyen personal y 2 horas de servicio)

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Menú: comida y bebida según la opción elegida
Cristalería y menaje necesario para atender el Cocktail
Servicio de preparación, montaje y recogida
Personal de cocina necesario a partir de 30 personas. Menos personas, se presupuesta aparte.

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 consultar. Precio cazuelita 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 máximo 4 horas: 100 €
Hora extra de camarero: 35 €/persona y hora
Personal de Cocina: 90 € (se cobra en caso de menos de 30 personas)
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 35 €/centro según tamaños
Mantel blanco/negro/colores: desde 25 €/ud según medidas
Servilletas hilo rústico blancas o varios colores: 1,50 €/ud
Servicio Transporte y Entrega Madrid M30: 35 €/servicio en Madrid capital. Otras localidades consultar precios en función de km.
Cuando el Servicio lleva Mobiliario los precios de entregas y recogidas pueden variar

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.

Anulaciones del servicio con menos de 15 días se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva.

Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones en el buzón de voz.

TERMINOS Y CONDICIONES DE PAGOS Y CANCELACIONES



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 del 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 15% 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.

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 2024.