



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Cocktails Particulares

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.



C O C K T A I L “UN PICOTEO EN MI CASA”

8 Variedades + 2 Postres: 16 Piezas por persona

Aperitivos fríos y calientes

Mini Blini de Salmón ahumado con Crema de eneldo (2 ud/persona)

Tostadita de Pan de Pasas con Foie mi cuit y Cebolla caramelizada (2 ud/persona)

Bocadito de Pollo con Tomate Seco y Cebolla Crujiente (2 ud/persona)

Brocheta de Tomatito Cherry con Mozzarella y Albahaca fresca (2 ud/persona)

Mini Coca de Verduras con Queso de Cabra (1 ud/persona)

Brocheta de Langostino con uva y vinagreta de miel (1,5 ud/persona)

Mini pitas variadas (cangrejo, pollo al curry, ahumados) (1 ud/persona)

Minihamburguesas con queso, ketchup y rúcula (2 ud/persona)

Postre

Brocheta de fruta de temporada (1 ud/persona)

Mini Brownie de Chocolate con Nueces (1 ud/persona)

25 € / persona

Precio para 20 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 10 personas

Este servicio no conlleva personal

Se presenta en Cajas de Kraft
ECO Sostenibles



C O C K T A I L "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

(*) Salmorejo, Gazpacho, gazpacho de sandía, ajo blanco, Vichyssoise, Consomé, Crema de calabaza y manzana al curry

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 “UNA CENA DE PIE”

14 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)

Jamón Ibérico envuelto en Grisinis

Bombón de Foie mi cuit con camisa de Almendra Crocanti (Invierno)

Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás

Piruletas de Parmesano con orégano

Cono Crujiente relleno de boquerón en vinagre con crema de guacamole

Tartar de Salmón con Cebolleta, Pepinillos y Alcaparras

Cucharita de Pulpo con Puré de patata y pimentón

Taquito de Carpaccio de Buey con Mostaza, Rúcula y Parmesano

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico (*)

Tartaleta de Pisto manchego con Huevito poché de Codorniz

Samosas de verduras con salsa agridulce

Brochetas de Pollo Satay

Minihamburguesas de ternera 100% con queso y rúcula

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

Postre

Mini Brownie de Chocolate

Mini NY Cheesecake

40 € / persona

Precio para 30 personas o más
Menos personas consultar
Mínimo 20 personas



C O C K T A I L “MESA DE TEMPORADA VERANO” 15 Variedades + 3 Postres



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Gazpacho de Sandía o de Frutos Rojos

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Cubitos de Crudités con Salsa de yogur y finas hierbas

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

Tartaleta de guacamole con gajito de rábano picante

Creps de salmón ahumado con salsa tártara

Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras

Rollito de Roast beef con Verduritas al Wok

Ceviche de corvina con cebolla morada y cilantro

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico (*)

Rollitos vietnamitas vegetales con salsa oriental

Cucharita de Pulpo con Puré de Patata y pimentón

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

Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin

Minihamburguesas de salmón con lechuga, pepinillo y tomate

Postre

Brochetas de Frutos Rojos y Hierbabuena

Mini Pecado de chocolate

Mousse de lima y limón

45 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Mínimo 20 personas



C O C K T A I L “MESA DE TEMPORADA INVIERNO” 15 Variedades + 3 Postres



Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo

Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos fríos

Crema de calabaza y manzana al curry o consomé de invierno con huevo picado

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Selección de Quesos, con uvas, nueces y regañás

Cecina de Leon con virutas de foie y AOVE

Bombón de Foie micuit con camisa de Almendra crocanti

Brocheta de Langostinos con fideos chinos

Empanadita casera de Bonito del Norte con fritada de verduras

Blinis de salmón con creme fraiche y huevas de mujol

Brocheta de Pulpo con Patata Gallega y pimentón

Aperitivos calientes

Croquetitas de Jamón Ibérico

Crujiente de Setas al estilo Strogonnof

Muslitos de Codorniz Villeroy

Tataki de atún rojo con sésamo

Rollito de Pato Laqueado con Salsa Hoisin

Brocheta de Solomillo con Manzana a la Plancha con Reducción de PX

Postre

Brochetas de Fruta de temporada con chocolate caliente

Mini Pecado de chocolate

Panacota de frutos rojos

45 € / persona

Precio para 30 personas o más

Menos personas consultar

Mínimo 20 personas

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

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): 12 €/persona y hora. Consultar precios a partir de la tercera hora.

SERVICIOS APARTE: PERSONAL Y MOBILIARIO

Servicio de camarero máximo 4 horas: 100 €

Hora extra de camarero: 25 €/persona y hora

Chef de cocina Cocktail: 90 €

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 y Madrid central consultar precios en función de km y horarios.

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 Enero de 2024.