



MESA DE TEMPORADA

CATERING



Pasión por los Eventos

Celebraciones de Navidad

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.



NAVIDAD EN LA OFICINA-SERVICIO DE BANDEJAS

Aperitivos fríos (6 referencias)

Bandeja de quesos navideños (Manchego curado, Pesto, Roncal, Parmesano, etc.) con nueces, uvas y regañás

Mini roll de cangrejo y salsa rosa (1 ud/pax)

Chapata de Roast beef con rúcula y mostaza (1 ud/pax)

Petit pan de jamón y queso con huevo hilado (1,5 ud/pax)

Blini de salmón con queso fresco y eneldo (1,5 ud/pax)

Brocheta de langostinos con piña y mayonesa de lima (1,5 ud/pax)

26,5 € / persona

Precio para 20 personas o más
Entre 10 y 20 personas = 30 €
Mínimo del Servicio 10 personas

Aperitivos calientes (4 referencias)

Croquetas caseras de jamón ibérico (2 ud/pax)

Mini quiche de puerros y gambas (1,5 ud/pax)

Tartaleta de setas Strogonoff (1 ud/pax)

Mini hamburguesas con rúcula y queso (1,5 ud/pax)

Postre

Degustación de dulces navideños (2 uds/pax)

EXTRAS

Bandeja de Jamón ibérico: +4 €/pax

Botella de Cava Brut Nature – 20 €/botella

Botella de Vino Blanco Sanz D.O. Rueda – 16,8 €

Botella de Vino Tinto Crianza 2019 Rioja Selección del Sumillier – 18,9 €

Servicio Brindis con Cava (> 30 pax) – 5 €/persona
. Incluye copas desechables

Set de Menaje Biodegradable (platos, cubiertos, servilletas) – 1,75 €/pax



COPA DE NAVIDAD

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Aperitivos

Jamón ibérico bellota con picos de Jerez

Selección de quesos navideños (Manchego curado, Pesto, Roncal, Parmesano, etc.) con nueces y uvas

Tostaditas de Foie con cebolla caramelizada

Mini Bikini trufado

Blini de salmón con huevas de mujol

30 € / persona

Precio para 30 personas o más

Para menos personas 37,50 €

Mínimo del Servicio 20 personas

Duración estimada 1 h - 1h 1/2

Condiciones del Servicio

El Servicio incluye menaje y cristalería

Servicio de preparación, montaje y recogida

Mobiliario aparte

Camareros incluidos a partir de 50 personas

Para menos de 50 personas se facturarán

aparte a razón de 90 €/servicio 2 horas

Extensión del Servicio 8 €/persona y hora



COCKTAIL DE NAVIDAD

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto D.O. Rioja Crianza

Aperitivos fríos (6 referencias)

Selección de Quesos nacionales e internacionales con Uvas, Nueces y regañás

Jamón ibérico con picos de Jerez

Tostaditas de Foie con mermelada de frutos rojos

Canelón de Salmón ahumado con Crema de Mascarpone y Eneldo

Mini volauvent de langostinos con aguacate

Mini Carpaccio de buey con rúcula y parmesano

40 € / persona

Precio para 30 personas o más
Para menos personas 45 €
Mínimo del Servicio 20 personas
Duración estimada 2 h

Aperitivos calientes (6 referencias)

Crema de calabaza y manzana al curry

Tartaleta de pisto con huevo de codorniz

Croquetitas de jamón

Mini saquito de gulas con gambas

Rollitos thai con salsa agridulce

Mini hamburguesas con rúcula y cebolla caramelizada

Postre

Degustación de Dulces Navideños

Pastelitos variados

Condiciones del Servicio

El Servicio incluye menaje y cristalería
Servicio de preparación, montaje y recogida
Mobiliario aparte
Camareros incluidos a partir de 50 personas
Para menos de 50 personas se facturarán aparte a razón de 100 € camareros y servicio 4 horas
Extensión del Servicio 8 €/persona y hora



COCKTAIL VIP DE NAVIDAD

Bebidas

Agua mineral, Refrescos y Cervezas

Vino Blanco Rueda Verdejo Jose Pariente

Vino Tinto Rioja Crianza Ramón Bilbao
Copa de Cava

Aperitivos fríos (6 referencias)

Jamón ibérico envuelto en Grisinis

Mini Blini de salmón con queso fresco, huevas de
mujol y eneldo

Bombón de Foie con crocanti de almendra

Taquito de atún rojo con guacamole, cebolla
encurtida y polvo de kikos

Brocheta de langostino con zamburiña

Cucharita de pulpo con puré de patata y
pimentón

55 € / persona

Precio para 30 personas o más

Para menos personas 60 €

Mínimo del Servicio 20 personas

Duración estimada 2 h

Aperitivos calientes (5 referencias)

Crema suave de patata y aceite de trufa

Croquetitas de Jamón

Crujiente de setas al estilo Stroganoff

Bricks de huevo con trufa

Daditos de merluza rebozada con crema de
piquillos

Postre

Vasito de Mousse de Turrón

Mini Brownie de Chocolate con Nueces

Condiciones del Servicio

El Servicio incluye menaje y cristalería

Servicio de preparación, montaje y recogida

Mobiliario aparte

Camareros incluidos a partir de 50 personas

Para menos de 50 personas se facturarán

aparte a razón de 100 € camareros y

servicio 4 horas

Extensión del Servicio 8 €/persona y hora

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.

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.

Botella de Cava Brut Nature – 20 €/botella

Botella de Vino Blanco Sanz D.O. Rueda – 16,8 €

Botella de Vino Tinto Crianza 2019 Rioja Selección del Sumillier – 18,9 €

Servicio Brindis con Cava (> 30 pax) – 5 €/persona. Incluye copas desechables.

Set de Menaje Biodegradable (platos, cubiertos, servilletas) – 1,75 €/pax

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 50 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 Cocktali con mantel: 50 €/ud

Decoración mesas: desde 35 €/centro según tamaños

Servilletas hilo rústico varios colores: 1,50

€/ud

Servicio Transporte Navidad Madrid M30 (11 al 30 dic): 50 €/servicio en Madrid capital. Otras localidades consultar precios en función de km.

Servicio de Transporte Mobiliario: consultar en función horarios y localización

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.