



# MESA DE TEMPORADA

CATERING



# Pasión por los Eventos

## Comidas y Cenas 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 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.





## COMIDA Ó CENA DE NAVIDAD EN FAMILIA

### Pan y Aperitivos

Servicio de Pan recién horneado  
Jamón ibérico de Bellota con picos de Jerez  
Tostadita de Foie micuit con cebolla caramelizada  
Tartar de Salmón con Pepinillo y Cebolleta  
Croquetitas de boletus

### Entrada

*(A escoger una)*

Ensalada templada de confit de pato  
Ensalada de Perdiz escabechada  
Ensalada de bogavante y vinagreta de mostaza (S.M.)  
Salpicón de marisco con pixín (S.M.)  
Carpaccio de Gambón con salsa de tomate y zumo de cítricos  
Crema de setas y hongos con aceite de trufa  
Crema de patatas con trufa y huevo poché  
Crema de marisco (\*)  
Milhojas de patata con bacalao confitado y espinacas a la catalana  
Milhojas de manzana y foie con reducción de PX  
Raviolis de foie con salsa de trufa al Parmesano  
Canelones de pato y manzana caramelizada  
Canelones de pescado y marisco  
Terrina de Foie con membrillo y dátiles. Reducción de Modena (\*)



## COMIDA Ó CENA DE NAVIDAD EN FAMILIA

### Plato principal

*(A escoger uno)*

Rape al horno con puerro, ajo tierno y cebollita roja (\*)

Salmon con verduras salteadas

Merluza confitada a Baja temperatura con Crema de Piquillos y Patatitas

Guiso de Rape con Gambones (\*)

Confit de pato con compota de ciruelas y manzana

Pularda rellena con lombarda y puré de castaña

Pollo de corral al curry, arroz thai aromatizado y chutney de mango

Solomillo Strogonoff al Vino Tinto con puré de patata y remolacha

Rabo de ternera deshuesada

Pavo relleno a la catalana

Jarrete de Cordero a baja temperatura con romero, guarnición patatas gratén

Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales

Pimientos del Piquillo rellenos de marisco y bacalao





## COMIDA Ó CENA DE NAVIDAD EN FAMILIA

### Postres

*(A escoger uno)*

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón

Crema de mascarpone con frutos rojos

Mousse de turrón

Tiramisú

Sorbete de cava y Limón

Dúo de chocolate con baño de café

Biscuit de turrón con chocolate caliente

Tartaleta de Limón y Merengue

Tartita de Queso Idiazábal con Fresitas del

Bosque

Tarta tatin de manzana

**70 € / persona**

Mínimo 6 personas

(\*) Platos con suplemento  
S.M.

## CONDICIONES DE SERVICIO

### SERVICIOS INCLUIDOS

Menú elegido según propuesta

### SERVICIOS ADICIONALES

Servicio de montaje y preparación de mesa: 100€

Servicio de pan: 2,5 €/pax

Bebidas:

- Vino Blanco Rueda Verdejo: 16 €/botella

- Vino Tinto CUNE Crianza Rioja: 18 €/botella

- Cava Brut Nature Codorniu: 20 €/botella

Menaje, cristalería, cubertería y vajilla para la mesa en blanco: desde 10 €/pax

Bajoplatos: 3,5 €/ud

Centros de Mesa Navidad: Consultar precios

### PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio de camareros en Madrid capital: 125 €/camareros por servicio hasta 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 50 €/camarero y hora (salvo los días 24, 25 y 31 de diciembre, y 1 y 6 de enero)

Personal de cocina del 10 de diciembre al 10 de Enero (salvo fechas clave): 110 €/chef

Servicio de camarero/chef en días especiales (24 y 25, 31, 1 y 6 de Enero): 400 €/camarero

Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios

Montajes especiales con decoración: consultar

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 42 €/ud

Mesas redondas con mantel: 40-50 €/ud según medidas.

Mesas altas tipo Cocktail con mantel: 50 €/ud

Manteles Navidad: desde 25 €.

Mantel blanco/negro/colores: desde 25 €/ud según medidas

Servilletas blancas/color: 1,5 €/ud

Sillas: desde 6,5 €/ud

## CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

---

Tiempo mínimo de contratación 7 días.

Los servicios de comida o cena cubren un tiempo máximo de 4 horas. Horas extras se cobran aparte del personal.

Los pedidos para Comidas/Cenas de Navidad (24, 25, 31, 1) se realizarán antes del Martes 12 de Diciembre.

A partir del 15 de Diciembre no se admiten cambios ni anulaciones por ninguna causa y no se devolverá la señal entregada

Los pedidos se entregarán el día 23 y 30 de Diciembre de 09:00 a 16:00

Abono del 100% del importe por adelantado (50% a la reserva y 50% el día antes de la comida/cena)

Precio de entrega: consultar dependiendo de la zona.

Puedes hacer tu pedido desde la Web [mesadetemporada.com/Navidad](https://mesadetemporada.com/Navidad), llamando al 91 161 11 12/ 629 528 498 o enviando un email a [contacto@mesadtemporada.com](mailto:contacto@mesadtemporada.com)

## FORMA DE PAGO

---

A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del Pedido.

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 2023.