



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Cremas & ensaladas

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.



CREMAS FRÍAS Formato ECO individual de 220 cc

En verano apetecen...

Gazpacho con tomates de temporada

Salmorejo con jamoncito picado

Ajo blanco con uvas

Vichysoisse... la de siempre

Vichysoisse de yogur a la menta

Crema de melón con pasas

Crema de tomate con albahaca

Crema de tomate y estragón

Crema de Calabacín al pamesano

Crema de remolacha al eneldo

4 € / unidad



CREMAS CALIENTES Formato ECO individual de 220 cc

En invierno apetecen...

Consomé con jamoncito picado al PX

Crema de calabaza y manzana al curry

Crema suave de patata y apio con aceite de trufa

Crema de verduras de temporada

Crema de calabacín y Parmesano

Crema de puerros

Crema de espárragos verdes

Crema de champiñones y setas de temporada (*)

Crema de pimientos del piquillo

4 € / unidad



ENSALADAS CLÁSICAS Formato ECO individual de 370 cc



Las de toda la vida...

Ensalada mixta: lechuga, tomate, cebolla roja, maíz, bonito del Norte en aceite de oliva y zanahoria rallada

Ensalada de pasta con salmón: pasta, brotes tiernos, salmón al horno, queso feta y albahaca

Ensalada de pasta tricolor: pasta, manzana, pavo y queso Emmental en taquitos con Vinagreta de miel

Ensalada de pasta con queso feta: pasta, cherries, ajos tiernos y queso feta

Ensalada griega: tomate, pepino, aceitunas negras y queso feta

Ensalada de espinacas: espinacas, champiñones laminados, nueces y pasas, lascas de parmesano

Ensalada de espinacas y frutos secos: espinacas baby, mandarinas y nueces con Vinagre balsámico

Ensalada de arroz: arroz, cherries, rábanos, pimientos variados y zanahoria rallada con aliño de mostaza.

Ensalada de lentejas: Lentejas, tomate, cebolleta y canónigos

Ensalada de pollo con manzana lechugas variadas, pollo a la plancha, manzana y nueces

Ensalada César: lechugas variadas, pollo, croutons, lascas de parmesano y Salsa César

6,5 € / unidad



ENSALADAS GOURMET Formato ECO individual de 370 cc

Un toque diferente...

Ensalada gourmet con quinoa y salmón: quinoa, salmón y aguacate

Ensalada de brocoli: brócoli, bacon, pasas a y nueces con Vinagreta de miel y mostaza

Ensalada de pavo y aguacate: lechugas, pavo, aguacate, tomates maduros, cebolla morada, rabanitos y aliño de vinagreta de manzana

Ensalada oriental con pollo al sésamo: brócoli, coliflor, huevo, brotes de soja, maíz, pollo marinado a la plancha con salsa de soja y sésamo

Ensalada de mango y queso de cabra: lechugas variadas, croutons, bacon frito y vinagreta

Ensalada de Espinacas y gorgonzola: espinacas baby, gorgonzola, daditos de pera y bacon

Ensalada de salmón ahumado: lechugas variadas, canónigos y berros, tomate en dados, salmón ahumado, aceitunas negras y croutons

Ensalada de tomate rosa, burrata y jamón ibérico

Poke Bowl de Salmón fresco con arroz, aguacate, mango y alga nori + 2 €

Poke Bowl de Pollo Teriyaki con Cacahuetes y alga nori + 2 €

Poke Bowl de Atún + 2 €

7,5 € / persona



BEBIDAS

AGUA

- Botellín de agua mineral 33 cl
- Botellín de agua mineral con gas 25 cl
- Botella de agua mineral 1,5 litros
- Botella de agua mineral con gas 1 litro

ZUMOS

- Botellín de zumo individual de naranja natural 25 cl
- Botellín de zumo detox 25 cl
- Zumo de Naranja natural 1 litro

REFRESCOS

- Coca cola normal, zero y light, lata 33 cl
- Fanta de limón o de naranja, lata 33 cl
- Nestea, lata 33 cl

CERVEZA

- 2,00 € Cerveza Mahou Clásica, lata 33 cl
- 4 € Cerveza Mahou 5 estrellas, lata 33 cl
- 4 € Cerveza sin alcohol Mahou, lata 33 cl

8,50 € VINO

- Botella Vino Blanco Rueda Verdejo Blume 16,8 €
- Botella Vino Tinto Crianza Rioja Lagar de Viñaeizaga 18,9 €

3,85 € CAVA

- 4,00 € Botella de Cava Brut Nature 20 €

12 € CAFÉ

- Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en termos* (Precio por persona) 3,50 €
- 2,20 € Servicio de Café+leche+azúcar/sacarina en Nespresso* (Precio por persona) 4,00 €
- 2,20 € *Incluye menaje desechable



CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Los Bandejas se presentan en Cajas de Cartón Kraft biodegradables y sostenibles con el medio ambiente

SERVICIOS ADICIONALES

Botellines de agua mineral: 2,00 €/ud

Refrescos variados (lata 33 cl): 2,20 €/ud

Cervezas Mahou clásica (lata 33 cl): 2,20 €/ud

Botellas de vino blanco o tinto: consultar precios

Otras bebidas (vinos específicos, licores) consultar precios

Servicio de Café en Termos: 3,5 €/persona (mínimo 10 personas).

Incluye menaje desechable

Servicio de Café con Nesspreso: 4 €/persona (mínimo 10 personas). Incluye máquina + 2 cápsulas/pax + menaje desechable

Set de servicio desechable (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 1,85 €/servicio

Suplemento menaje de loza y cristalería desayuno: 2,5 €/pax

PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio montaje y preparación del pedido (apertura de bandejas, colocación, retirada de cajas, termos, etc.): 30 a 50 €/servicio según personas. Este servicio no se cobraría en caso de contratación de camareros.

Montajes especiales con decoración: desde 80 €/montaje

Servicio de camareros en Madrid capital: 100 €/camareros por servicio de 4 horas. Hora extra adicional se facturará a 35 €/camarero y hora.

Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios

Tablero barra con mantel negro/blanco/topo: 45 €/ud

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

Mesas altas tipo Cocktail con mantel: 50 €/ud

Decoración mesas: desde 40 €/centro según tamaños

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

Servilletas hilo rustico blancas / colores: 1,5 €/ud

Servicio Transporte diario Madrid M30: 35 €/servicio en Madrid capital. Consultar Madrid central

Otras localidades consultar precios en función de km.

Horario de Entrega: 9 am – 17 pm. Fuera de ese horario consultar precios.

Suplemento entregas antes de las 9 am: consultar precios

CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

Tiempo mínimo de contratación 24 horas.

Pedido Mínimo 150 € sin contar el transporte.

La hora de entrega de los pedidos comenzará a las 9:00 a.m. Antes de esa hora se cobrará un suplemento de servicio.

Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 24 horas de antelación.

Anulaciones del servicio el día anterior se cobrará íntegramente el pedido realizado.

Anulaciones del pedido 5 días antes del evento, se cobrará el 50% del pedido depositado como fianza al realizar la reserva.

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

FORMA DE PAGO

En primeros pedidos se pide una señal del 50% del importe del pedido.

Para clientes recurrentes se emite factura con pago a vencimiento.

Pedidos no señalizados no serán entregados

De manera general (primeros o siguientes pedidos) no será posible cancelar pedidos en el mismo día ni el día anterior. La empresa se reserva el derecho de emitir la factura por el pedido solicitado y presupuestado.

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 Febrero de 2025