



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Menús Especiales

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.



MENÚ ESPECIAL SIN GLUTEN

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Jamón ibérico con picos de Jerez sin Gluten

Ensalada de Salmón ahumado con Brotes Tiernos

Daditos de Pollo al Curry con Arroz Basmati

Fruta laminada

Pan sin gluten, cubiertos y servilleta

28,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús
saludables Menos personas consultar



MENÚ ESPECIAL SIN LACTOSA

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Jamón ibérico con picos de Jerez

Ensalada de Brócoli, Bacon, Pasas y Nueces con Vinagreta de Miel y Mostaza

Redondo de Ternera con Salsa a la Española y Chips de Patatitas

Fruta Laminada

Pan, cubiertos y servilleta

28,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús
saludables Menos personas consultar



MENÚ ESPECIAL VEGETARIANO

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Vasito de Crudités con Dip de Yogur y Cebollino

Ensalada de Tomate Raff, Aguacate y Cebolla con Vinagreta al PX

Parrillada de Verduras a la Brasa con Queso de Cabra

Fruta laminada

Pan, cubiertos y servilleta

28,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús
saludables Menos personas consultar



MENÚ ESPECIAL VEGANO

Preparado en una bandeja individual lista para abrir y comer...

Vasito de Crudités con Dip de Hummus

Ensalada de Espinacas y Frutos Secos

Hamburguesa vegana

Fruta laminada

Pan, cubiertos y servilleta

28,50 € / persona

Mínimo 6 personas ó con la contratación de 6 menús
saludables Menos personas consultar

CONDICIONES DE SERVICIO

SERVICIOS INCLUIDOS

Los menús Think&Eat se presentan en Cajas de Cartón Kraft biodegradables y sostenibles con el medio ambiente

SERVICIOS ADICIONALES

Botellines de agua mineral: 2 €/ud

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

Cervezas (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 + cápsulas/leche y menaje desechable

Set de servicio desechable (Platito, tenedor, Cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 1,75 €/servicio

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

PERSONAL, MOBILIARIO Y TRANSPORTE

Servicio montaje y preparación del pedido (apertura de bandejas, colocación, retirada de cajas, termos, etc.): 30 €/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 30 €/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.

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 realizarla 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.

