



MESA DE TEMPORADA

C A T E R I N G



Pasión por los Eventos

Think & Eat

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 THINK & EAT CLÁSICO

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

Ensalada o Crema del día servidos en packs individuales

2 mini chapatas

2 mini sándwiches variados

25 gr Jamón Ibérico con picos de Jerez

30 gr de quesos variados con crackers

Postre dulce (mousse chocolate) o Vasito de fruta

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para Intolerancias alimenticias

28,5 € / persona

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EAT ESPAÑOL

Y10
MESA DE TEMPORADA
111

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

Ensalada o Crema del día servidos en packs individuales

Tortilla de patata individual

2 montaditos

25 gr Jamón Ibérico con picos de Jerez

40 gr de ibéricos (lomo, chorizo y salchichón)

Postre dulce (mousse chocolate) o vasito de fruta

Incluye cubiertos y servilleta

28,5 € / persona

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EAT ITALIANO



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

Ensalada Caprese con tomate, mozzarella y albahaca fresca o Pasta al pesto

Mortadela y parmesano acompañado de grissinis

2 Bruschetta con Caponata siciliana

2 Focaccia de prosciutto y pomodoro

Mini pizza Napolitana tomate, mozzarella, anchoas, orégano, alcaparras y aceite

Panacotta ó vasito de fruta

Incluye cubiertos y servilleta

28,5 € / persona

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EAT HEALTHY



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

Ensalada o Crema del día servidos en packs individuales

Mini Coca de verduras de temporada al horno

Vasito de Crudités con salsa de yogur

2 mini sándwiches integrales

2 brochetas de Cherry con mozzarella y albahaca

Postre dulce (mousse chocolate) ó vasito de fruta

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias

28,5 € / persona

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EAT NEW YORKER



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

Ensalada César (lechuga, pollo, queso parmesano, salsa césar)

BAGEL Gourmet con Pan de Semillas de Pastrami o Salmón Ahumado

Mini Tequeños de queso

Fingers de Pollo con Ketchup / Salsa BBQ

Mini Brownie / NY Cheese Cake

Incluye cubiertos y servilleta

30 € / persona

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EATVIP

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

Ensalada Gourmet de Nuestra Selección

25 gr. Jamón ibérico con picos de Jerez

25 gr. Lascas parmesano

Chapatita Gourmet de Roast Beef con rúcula y mostaza dijon

Chapatita Gourmet de atún con pimientos rojos

2 Mini quiche Lorraine

2 Mini hamburguesa con queso y rúcula

Postre dulce (mousse chocolate) ó vasito de fruta

Incluye cubiertos y servilleta

Pregunta por estos Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias

28,50 € / persona

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EAT ORIENTAL

Ψ10
MESA DE TEMPORADA
111

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

POKE de Salmón, Atún o Pollo a elegir

EDAMAMES en su punto de sal

2 GYOZAS de verdura y/o carne

3 piezas variadas de SUSHI (1 maki y 2 roll)

2 Mini Brochetas de Pollo TERIYAKI

1 MOCHI varios sabores (kiwi, frambuesa, mango, coco) ó Vasito de Fruta

Incluye cubiertos y servilleta

29,50 € / persona

Pregunta por nuestros Menús adaptados para Intolerancias alimenticias

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax



MENÚ THINK & EAT ARGENTINO



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

Ensalada GAUCHA con aceitunas verdes y jugo de limón

1 Empanadilla CRIOLLA (vegetal, caprese, carne picante o pollo suave)

1 Choripán con salsa chimichurri

Tiras de milanesa con salsa argentina

1 Alfajor o Crep con Dulce de leche o Vasito de Fruta

Incluye cubiertos y servilleta

30,50 € / persona

Pregunta por nuestros Menús adaptados para
Intolerancias alimenticias

Precio para 6 personas o más
Menos personas 10% incremento
Mínimo del servicio 4 pax

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: 2,20 €/ud

Refrescos variados (lata 33 cl): 2,50 €/ud

Cervezas (lata 33 cl): 2,50 €/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 Nespresso: 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): 1,85 €/servicio

Suplemento menaje de loza y cristalería: consultar precios

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 100 €/montaje

Servicio de camareros en Madrid capital: 120 €/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: 50 €/ud

Mesas redondas con mantel: desde 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 rustico blancas / colores: 1,5 €/ud

Servicio Transporte diario Madrid M30: 40 €/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 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 Abril de 2026

