

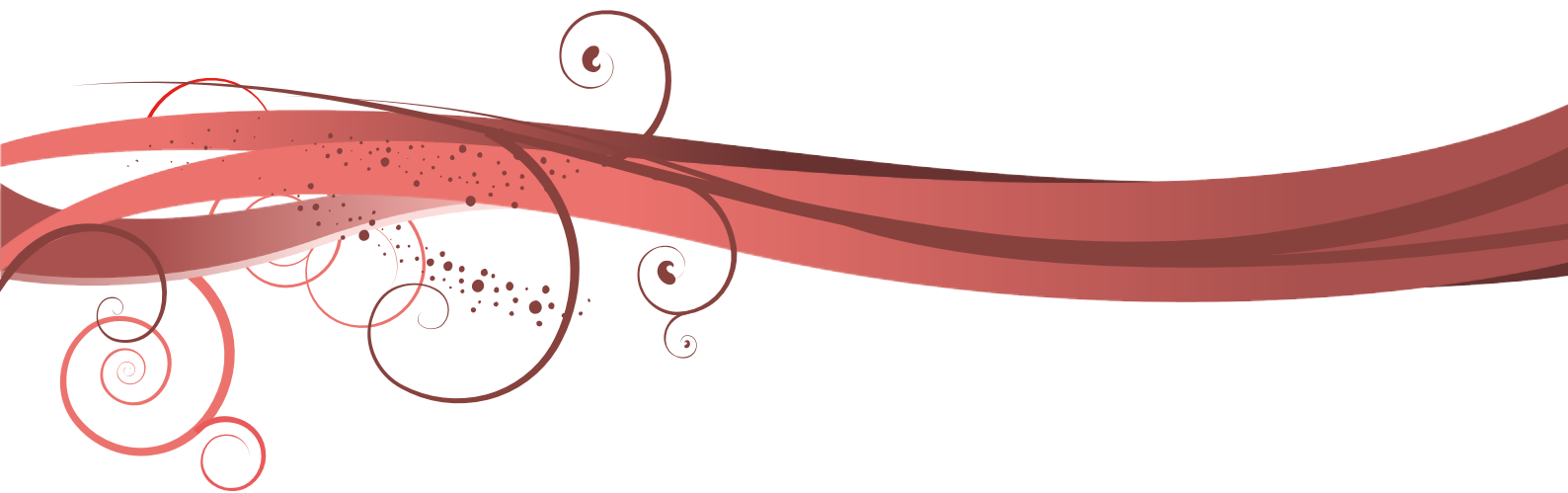


MESA DE TEMPORADA
CATERING

BUFFETS

BUFFETS

Una comida de negocios o un evento privado... Sorpréndales. Déjelo en nuestras manos. Mesa de Temporada Catering es especialista en este tipo de soluciones. Déjese seducir por nuestros "Buffets de Temporada" y tendrá el éxito garantizado.





Buffets de Invierno

Nuestros **Buffets** se componen de un pequeño **Cocktail** con cuatro aperitivos a elegir, dos **entradas**, dos **platos principales** (carne y pescado) y dos **postres**.

Los precios incluyen la **bebida** y el **montaje** necesario

Aperitivos **(Consultar otras variedades)**

Jamón ibérico con picos de Jerez
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Canapés variados
Tostas de boquerones con pesto
Piruletas de parmesano
Brick relleno de morcilla con manzana ácida
Tartar de atún con guacamole
Mini cocas de verduras
Mini-rollitos primavera con salsa agridulce

Entradas

Crema de calabaza y manzana al curry
Terrina de verduras y espárragos con salsa de tomate natural
Arroz thai con langostinos al curry
Lasaña de verduras crujientes con anchoada y tomate natural
Ensalada de perdiz escabechada con pimientos rojos caramelizados
Tarta salada de berenjena y pesto con jamón ibérico
Ensalada de verduras de temporada con vinagreta de comino
Milhojas de patata con bacalao confitado y espinacas a la catalana

Plato Principal

Solomillitos ibéricos con compota de mango y arroz salvaje
Piquillos rellenos de bacalao con salsa de pimiento verde
Roast-beef en su jugo con patatitas al horno y cebollas glaseadas
Lomos de merluza en papillote con verduras crujientes al wok
Carrilleras de cerdo con setas y hongos y pasta fresca
Medallones de salmón fresco con salsa de soja al horno con verduras al vapor
Jamón asado en su jugo con patatas provenzales

Postres

Biscuit de avellanas con salsa de chocolate caliente
Hojaldre de manzana con crema inglesa
Tarta a los dos chocolates
Milhojas de nata y crema
Tiramisú
Fuente de frutas de temporada

Precio por persona: 48 €



Servicios incluidos:

- Buffet
- Bebida del cocktail (cervezas, refrescos, agua, etc.)
- Menaje necesario para servir el buffet (bandejas y fuentes de presentación)
- Servicio de transporte (Madrid Capital)
- Montaje y recogida del menaje de presentación del buffet

Otros servicios:

- Bebidas (Refrescos, agua, cerveza, etc): 1,5 €/persona
- Vino Blanco y Tinto: consultar precios
- Otras Bebidas (vinos específicos y licores) consultar precios
- Servicio de Barra libre (whisky, ginebra, ron, vodka): 6 €/persona y hora
- Menaje loza: desde 5 €/servicio. Consultar modelos y precios.
- Café: 2,5 €/persona
- Menaje loza de Café: 1,5 €/persona
- Mesas redondas y rectangulares: 20-30 €/ud según medidas.
- Decoración mesas: desde 30 €/centro según tamaños
- Mantel blanco algodón: 15 €. Otros colores consultar precios.
- Servilletas blancas: 1 €/ud Otros colores consultar precios.
- Silla tapizada: 2 €/ud. Otras sillas (forja, etc.) consultar precios.
- Funda Silla: 3 €/ud
- Lazo Silla: 1 €/ud
- Servicio de camareros en Madrid capital: se facturará un mínimo de 4 horas por camarero a razón de 90 €/camarero y servicio. Cada hora extra adicional 25 €/camarero. Servicio de camarero fuera de Madrid consultar precios.

Condiciones de Contratación:

- Tiempo mínimo de contratación 7 días.
- Los precios descritos son para buffets de más de 20 personas. Para buffets de menos, se presupuestará aparte.
- Los precios incluyen el transporte en Madrid capital. Otras localidades consultar.
- Anulaciones del servicio con menos de 5 días en días laborables se cobrará la fianza del 50% depositada en concepto de reserva
- Anulaciones del servicio con menos de 48 horas de antelación se cobrará íntegramente el pedido contratado.
- Las anulaciones se realizarán por teléfono y/o e-mail con confirmación de vuelta. No se aceptan anulaciones por fax o buzón de voz.
- A la reserva de la fecha elegida, se realizará un pago anticipado del 50% del pedido.
- Los precios no incluyen el 8% de IVA o el 18% IVA en el caso de menaje y servicios.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

Precios y condiciones vigentes a partir de 1 de Nov 2011. Esta tarifa anula todas las anteriores de Buffets.

Mesa de Temporada - Catering

www.mesadetemporada.com
Teléfonos: 629528498 - 646918351
mesadetemporada@gmail.com