

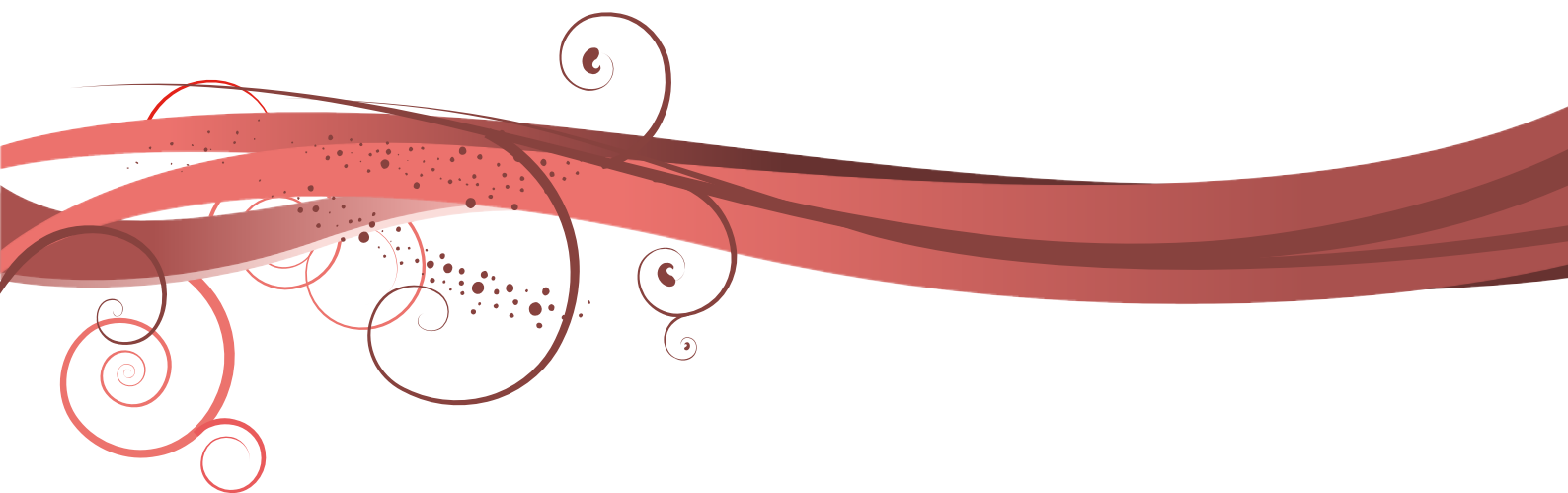


MESA DE TEMPORADA
CATERING

COCKTAILS

COCKTAILS

Un buen punto y final o... seguido a un día intenso de trabajo. Hay muchos momentos en los que un cocktail es la forma ideal de celebrar un acontecimiento importante para la empresa y sorprender a los suyos. Desde cursos de formación a una entrega de premios, y por supuesto reuniones de todo tipo, nuestros "Cocktails" se adaptan perfectamente a las necesidades de la ocasión.





MESA DE TEMPORADA
CATERING

Cocktail – Vino Español “Una copa y un picoteo”

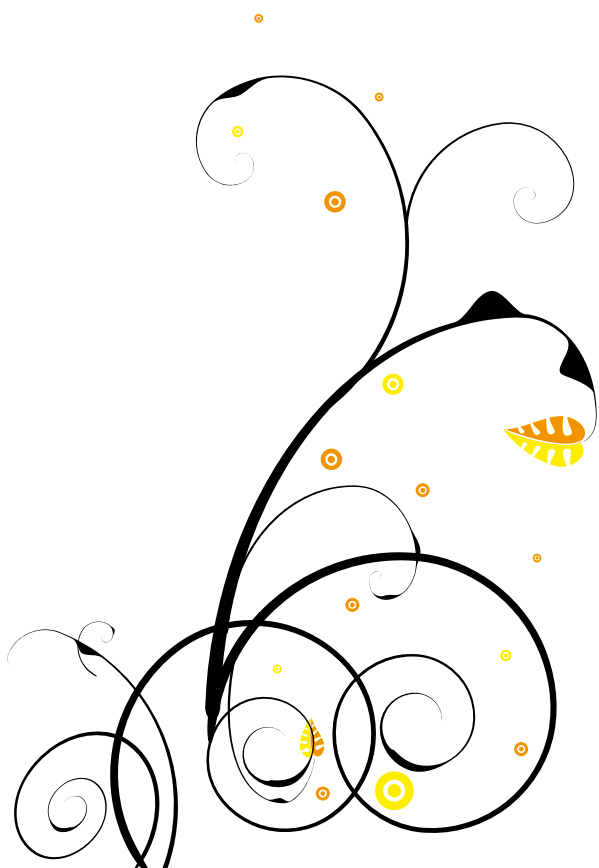
Bebidas

Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos

Nachos con guacamole
Jamón ibérico envuelto en grissinis
Surtido de quesos con crackers y uvas
Croquetitas de cocktail
Canapés de Tortilla de patata
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada
Tartaleta de atún con cebolla roja
Brochetas de salmón con salsa de soja y sésamo
Brochetas de langostino con manzana ácida y
vinagreta de miel

Precio por persona: 25 €





MESA DE TEMPORADA
CATERING

Cocktail "Hoy invito a mis amigos"

Bebidas

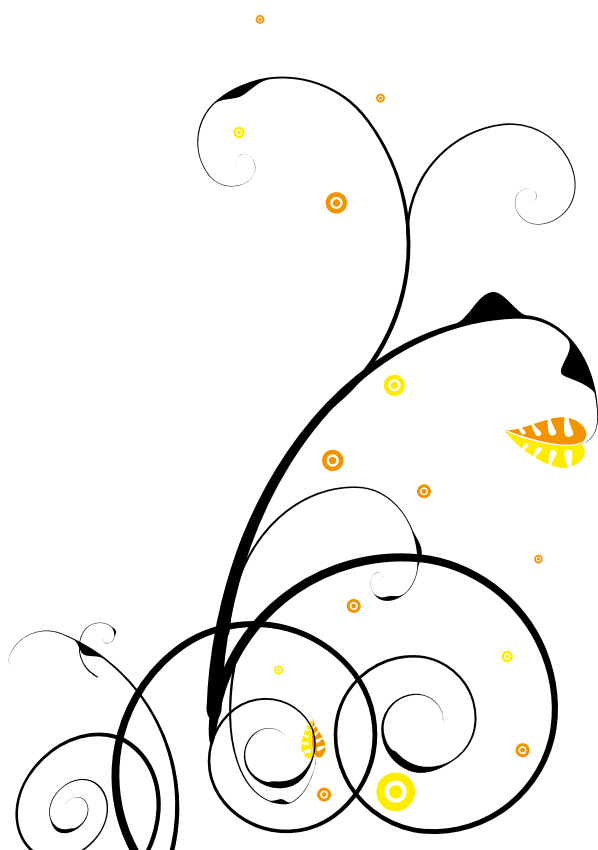
Refrescos, cervezas con y sin alcohol
Vino Blanco Rueda Verdejo
Vino Tinto Rioja Crianza

Aperitivos

Crema de calabaza y manzana al curry
Jamón ibérico envuelto en grissinis
Piruletas de parmesano
Tostas de foie mi cuit con cebolla caramelizada
Tartaleta de atún con cebolla roja
Croquetitas de Cocktail
Rollitos vietnamita con salsa thai
Rigatone con Ricota y Pesto
Brochetas de langostino con manzana ácida y vinagreta de miel
Brochetas de cherry con rúcula, mozzarella y anchoa
Brochetas de Pollo satay
Rollitos de roast beef con verduritas crujientes

Brochetas de fruta de temporada
Hojaldritos variados

Precio por persona: 32,5 €





MESA DE TEMPORADA
CATERING



Cocktail "Especial Celebraciones"

*Crema de Calabaza y manzana al curry
Jamón Ibérico de Bellota envuelto en Grissinis
Piruletas de parmesano
Tostas de foie con cebolla caramelizada
Rollitos primavera con salsa thai
Croquetitas de bacalao con cilantro recién hechas
Pizzetas de queso azul y pimiento rojo caramelizado
Vasito de arroz con langostinos al curry
Brochetas de salmón con soja y sésamo
Cucharita de Rigatones con ricotta y pesto
Mini hamburguesas renovadas
Cucharita de carrillera en salsa
Rollitos de salmón con espárragos trigueros
Cucharita de pisto con huevos de codorniz*

*Bavaroise de café
Vasito de fruta salteada con mascarpone*

Cocktail: 40 €/persona

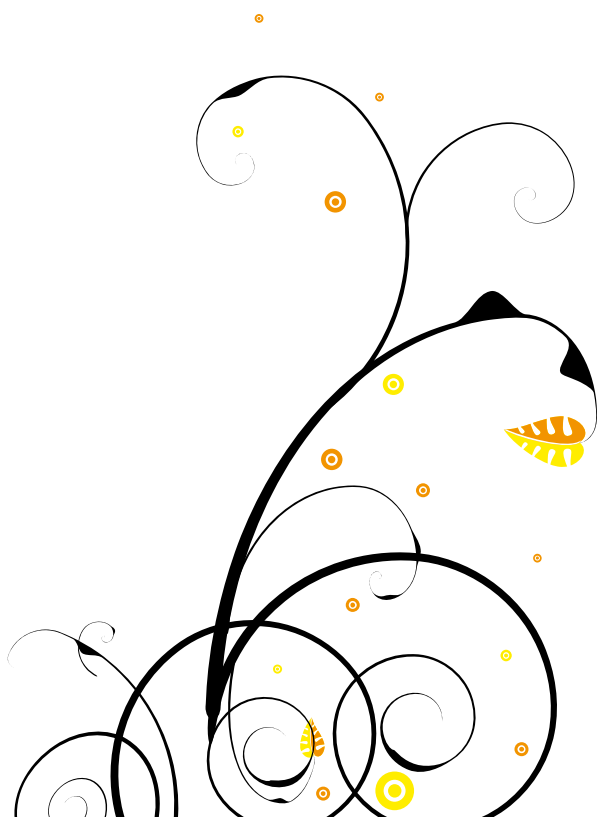
"Diseña tu propio cocktail"

*Si eres creativo y te apetece algo diferente,
cuéntanos las ideas que tienes y te ayudamos a
hacerlas realidad.*

*Desde fiestas con menús exóticos: cocina
oriental, japonesa, comida mejicana o una
barbacoa en el jardín...*

*También puedes utilizar un cocktail de los que te
proponemos de base o hacemos sugerencias de
canapés y montar uno propio. Si añades una
barra de coctelería tendrás una fiesta perfecta y
el éxito asegurado*

**Llámanos y te preparamos un presupuesto a
medida sin compromiso**





Servicios incluidos:

- Servicio Cocktail
- Bebida del Cocktail (cervezas, refrescos, agua, etc.)
- Vino blanco Rueda y tinto Crianza Ribera de Duero
- Menaje necesario para servir el cocktail
- Servicio de transporte (Madrid Capital)
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Personal de cocina necesario
- Servicio de camareros en Madrid capital: se incluye el servicio de camareros durante 3 horas. Cada hora extra adicional tiene un coste de 25 €/hora

Otros servicios:

- 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.
- Menaje servir (fuentes, cubiertos servir, etc.): consultar precios
- Café: 2,5 €/persona
- Menaje 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

Condiciones de Contratación:

- Tiempo mínimo de contratación 7 días.
- Los precios descritos son para Cocktails de más de 25 personas. Para cocktails de menos, se presupuestará aparte.
- Los precios incluyen el transporte en Madrid capital. Otras localidades consultar.
- En el caso que el montaje o recogida exija realizarlo el día anterior o posterior, se cobrará un extra aparte.
- Anulaciones del servicio con menos de 5 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% o 18% de IVA.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso.

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

Mesa de Temporada - Catering

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