



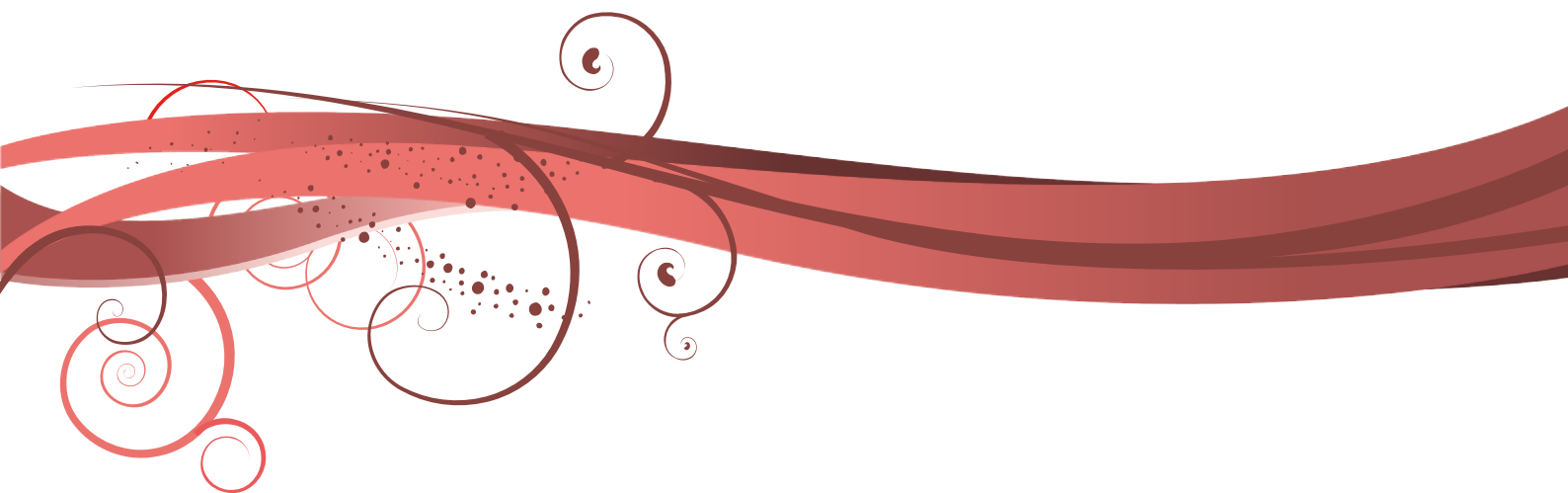
MESA DE TEMPORADA  
CATERING

# MENU EJECUTIVO

## MENÚ EJECUTIVO

*Si dispones de poco tiempo, pero quieres comer sano y equilibrado, déjate sorprender por nuestros menús ejecutivos, con deliciosas ensaladas o cremas de temporada y nuestras chapatas de panes de orégano, vegetales, de nueces y pasas.*

*Es cómodo, rápido y no fallan!*





## Menú Ejecutivo

Ensalada o Crema del día (\*) a elegir servidos en packs individuales

2 mini chapatas (butifarra con tomate, sobrasada, brie con cebolla caramelizada, pan tumaca, pollo escabechado, solomillo ibérico con salsa de mostaza, pollo al curry, etc.)

2 mini sándwich (integral de salmón y queso al eneldo, pavo y manzana fresca, cangrejo y aceitunas, pollo y nueces, etc.)

Postre (macedonia fruta o mouse de chocolate a elegir)

**Precio por persona: 15 €/persona**

**Mínimo 6 personas**



### **(\*) Lunes**

Ensalada verde (lechuga, tomate, cebolla, bonito y zanahoria rallada)  
Crema de calabacín

### **Martes**

Ensalada de pasta, tomate fresco, anchoas, aceitunas negras y albahaca  
Crema suave de patata

### **Miércoles**

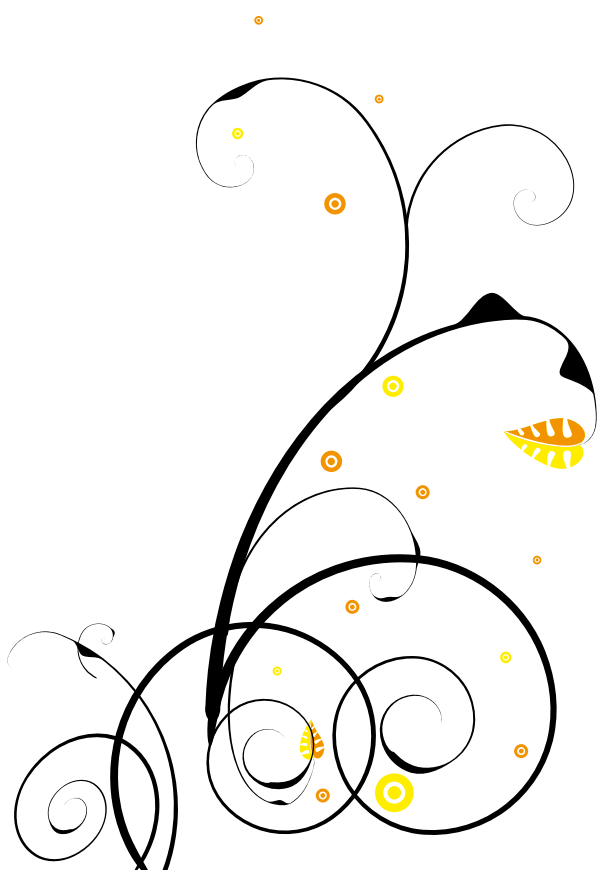
Ensalada de espinacas frescas, mandarina con frutos secos  
Crema de calabaza y manzana al curry

### **Jueves**

Ensalada de arroz con tomatitos cherry, rábanos, aliño de mostaza  
Crema de champiñón y setas de temporada

### **Viernes**

Ensalada de lentejas, tomate, cebolleta y canónigos  
Vichyssoise





**Otros Servicios:**

- Bebida (cervezas, refrescos, agua, etc.): 1,5 €/bebida
- Botellas de vino blanco o tinto: consultar precios
- Otras bebidas (vinos específicos, licores) consultar precios
- Set de servicio plástico (Platito, tenedor, cuchara y cuchillo, vaso y servilleta): 1,5 €/servicio
- Menaje loza: desde 5 €/servicio. Consultar modelos y 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
- 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.
- Servicio montaje y preparación del pedido (apertura de bandejas, colocación, retirada de cajas, termos, etc.): 30 €/servicio
- Servicio antes de las 9 a.m. 30 €/servicio en Madrid Capital. Otras localidades consultar.

**Condiciones de Contratación:**

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 24 horas de antelación.
- Pedido mínimo de Bandejas: 120 euros.
- Los precios incluyen el transporte en Madrid capital. Otras localidades consultar.
- Anulaciones del servicio con menos de 24 horas en días laborables se cobrará íntegramente el pedido realizado.
- Anulaciones del servicio comprendidas entre las 48 horas y 24 horas anteriores a la entrega del servicio, 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 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. Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida.

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

**Mesa de Temporada - Catering**

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