



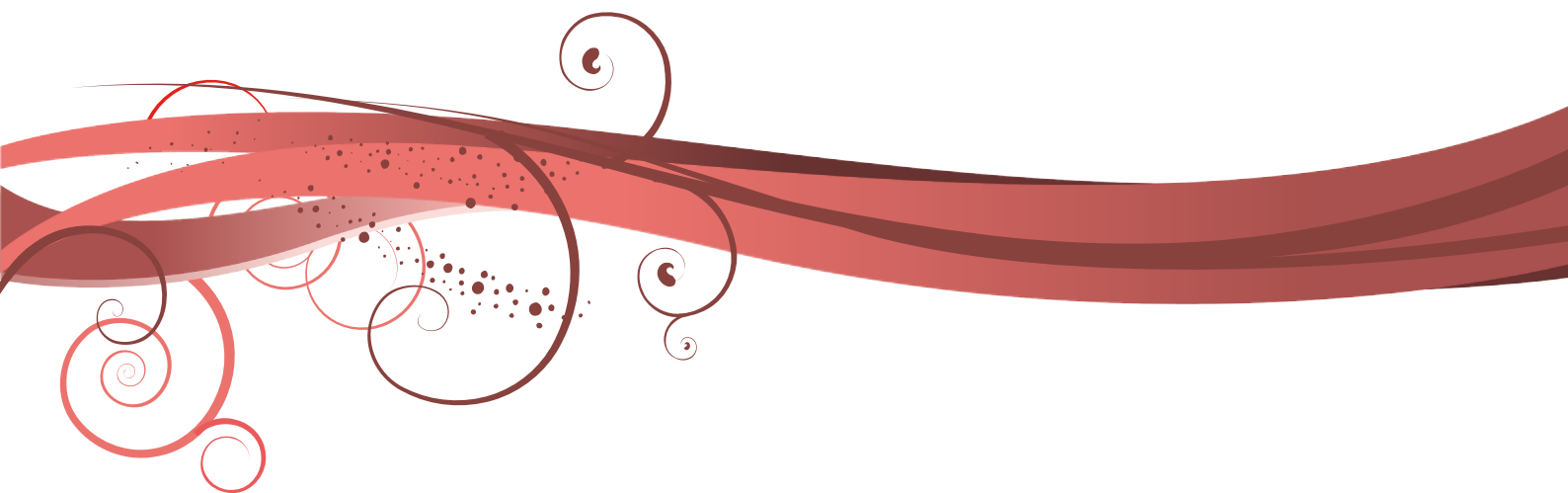
MESA DE TEMPORADA  
CATERING

# ENSALADAS

## ENSALADAS Y CREMAS DE INVIERNO

*Con la llegada del invierno, empieza las comidas con alguna de nuestras cremas de temporada calentitas o una ensalada que te permitirá comer sano y seguirte cuidando.*

*Elige de entre nuestras ensalada y cremas la que más te apetezca como parte de nuestros "Business Lunch"*





## Ensaladas de siempre...

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

Ensalada de pasta, brotes tiernos, salmón al horno, queso feta y albahaca.

Ensalada de pasta, tomate fresco, anchoas, aceitunas negras y albahaca.

Ensalada de pasta tricolor, manzana, pavo y queso emmental

Ensalada de espinacas frescas, champiñones laminados, salmón ahumado, nueces y lascas de parmesano.

Ensalada de espinacas frescas, mandarina con frutos secos

Ensalada de arroz con tomatitos cherry, rábanos, aliño de mostaza

Ensalada de lentejas, tomate, cebolleta y canónigos

**Las ensaladas son parte de los "Business Lunch" y se sirven en terrinas individuales de 370 cc**



## ...y las novedades (\*)

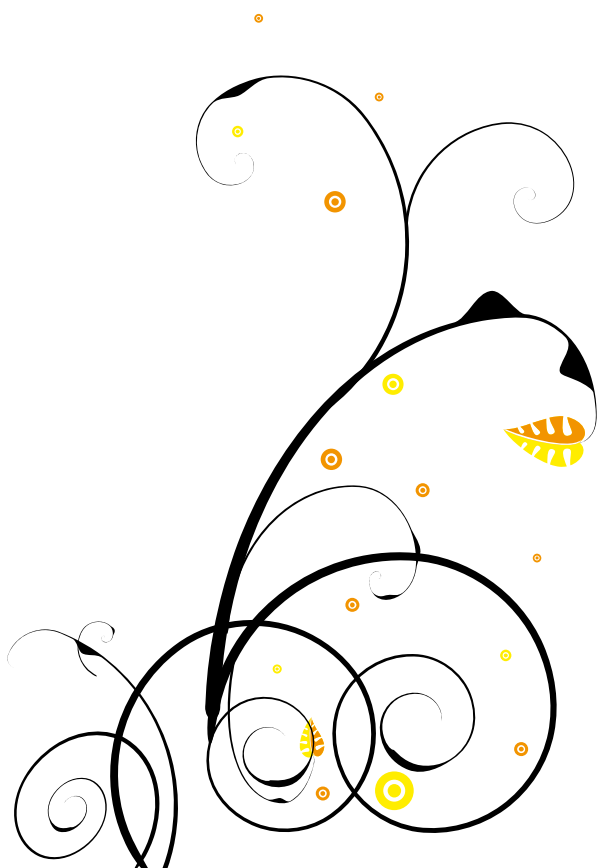
Ensalada griega: queso feta, tomate, calabacín en rodajas, aceitunas negras. Aliño de yogur y finas hierbas.

Ensalada oriental: lechugas variadas, arroz salvaje, brotes de soja, pollo marinado a la plancha con salsa de soja y sésamo.

Ensalada de salmón marinado: lechugas variadas, canónigos y berros, tomate en dados, salmón marinado, aceitunas negras, croutons y aliño normal

Ensalada huerta y mar: judías verdes, langostinos, manzana ácida y decoración de huevo duro. Aliño con vinagreta de miel.

**(\*) Extra de 1,5 €/persona en los Business Lunch**



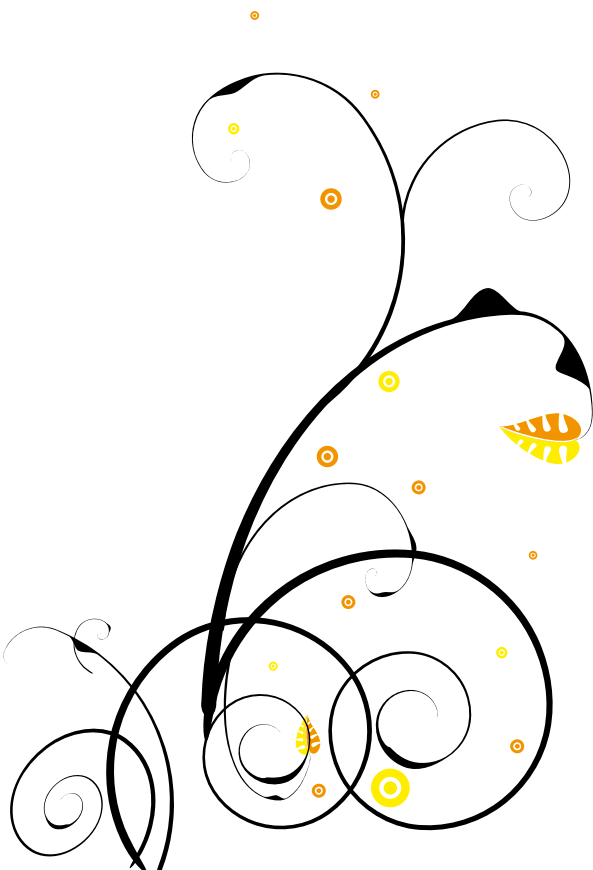


## Cremas calientes

- Consomé con jamoncito picado al PX
- Crema de calabaza y manzana al curry
- Crema suave de patata y apio con aceite e trufa
- Crema de calabacín
- Vichyssoise
- Crema de alcachofas con crujiente de jamón
- Crema de champiñones y setas de temporada



**Las cremas frías son parte de los "Business Lunch" y se sirven en vasos individuales de 220 cc**





**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 Ensaladas.

**Mesa de Temporada - Catering**

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