

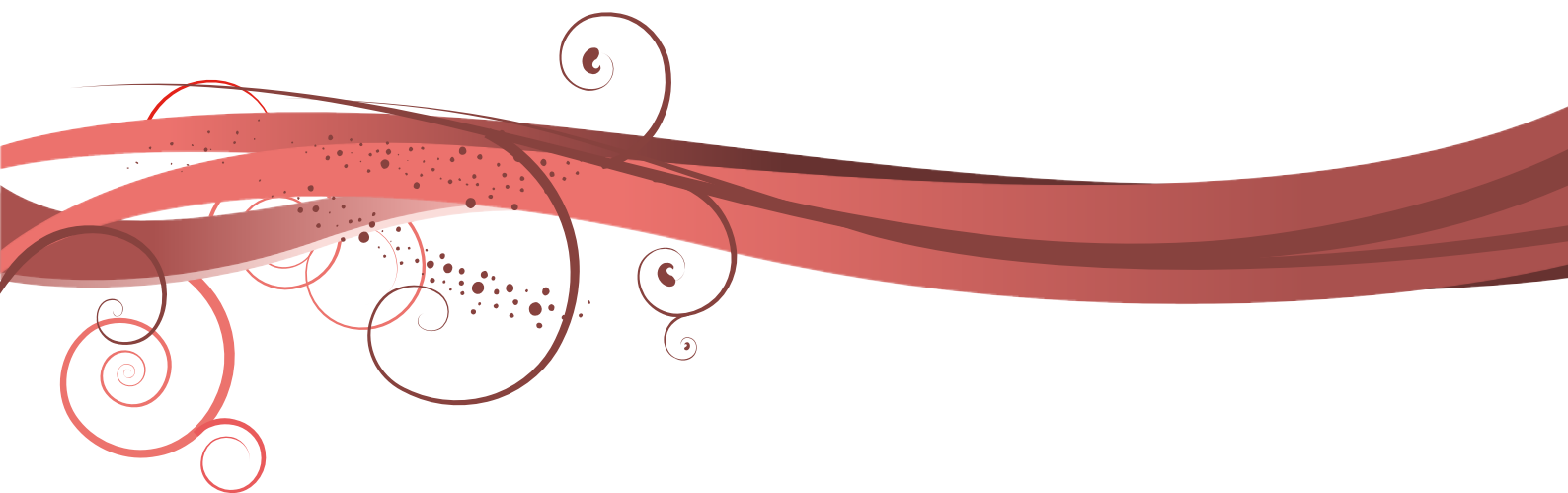


MESA DE TEMPORADA
CATERING

MENÚS DIRECCIÓN

MENÚS DIRECCIÓN

Si la ocasión requiere más formalidad, tiene que recibir a algún cliente o necesita mayor intimidad en su comida de negocios, sínteles a la mesa en su propia oficina o comedor privado. Nuestros "Menús de Dirección" se adaptan al tipo de celebración que Vd. desea.





Menús Dirección

Aperitivos

(U otros a elegir)

Jamón ibérico de Bellota 5J con picos de Jerez
Lascas de parmesano
Tostas de foie con cebolla caramelizada

Entradas

(A escoger una)

Ensalada e langostinos marinados con aguacate, daditos de tomate y vinagreta de estragón
Ensalada de perdiz escabechada y pimientos rojos caramelizados
Ensalada de espinacas, salmón ahumado, champiñones laminados y nueces con vinagreta de Módena
Ensalada de alubias verdes, langostinos y manzana ácida y reducción de vinagreta de café
Lasaña de verduritas crujientes con anchoada y tomate natural
Pastel de calabacín y trigueros
Milhojas de patata con bacalao confitado y espinacas a la catalana
Crema suave de patata y apio con aceite de trufa
Crema de calabaza y manzana al curry con crujiente de parmesano
Tarta salada de berenjenas y pesto con jamón ibérico
Pisto de verduras de temporada con huevitos de codorniz
Menestra de verduras de invierno con daditos de patatas fritas
Arroz salvaje con langostinos crujientes con salsa de curry

Plato Principal

(A escoger uno)

Hamburguesa de buey con cebolla caramelizada
Lomos de salmón con salsa de soja y sésamo
Lomos de merluza en papillote con verduritas crujientes al wok
Lomos de atún rojo con puerro confitado y confitura de tomate
Rape al horno sobre cama de tomate y guarnición de gambas
Tartar de atún rojo con guacamole
Solomillitos ibéricos con mostaza, arroz salvaje y compota de mango
Carrilleras de cerdo con setas y hongos y pasta fresca
Solomillo de ternera en su jugo con patatas panadera
Roast-beef con pimientos rojos y patatitas provenzales
Solomillos rellenos de chistorra y foie
Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano
Magret de pato con compota de manzana
Piquillos rellenos de bacalao con mermelada de cebolla y pimiento verde

Postres

(A escoger uno)

Tarta brick de frutos rojos y crema de limón
Mousse de chocolate
Mousse de fresa y frutos rojos
Tarta individual de hojaldre y manzanas ácidas
Tiramisú
Milhojas de hojaldre y nata
Ensalada de fruta de temporada
Trío de fruta pelada (naranja, piña y kiwi)
Mousse de yogur griego y queso fresco con coulis de mango
Biscuit de avellana con chocolate caliente

Precio por persona: 60 €
(Ver servicios incluidos)



Servicios incluidos:

- Servicio de pan y aperitivos
- Refrescos, cervezas y agua
- Vino blanco Rueda y tinto Crianza Ribera de Duero o Rioja
- Café y mignardises
- Personal de cocina necesario
- Servicio de preparación, montaje y recogida
- Menaje, cristalería y vajilla para la mesa
- Mantelería

Otros Servicios:

- Otros vinos: Consultar precios
- Menaje loza: desde 5 €/servicio. Consultar modelos y precios.
- Menaje servir (fuentes, cubiertos servir, etc.): consultar precios
- Mesas redondas y rectangulares: 20- 30 €/ud según medidas.
- Decoración mesas: desde 30 €/centro
- Mantel blanco algodón: 15 €. Otros colores consultar precios.
- Servilletas blanca algodón: 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 antes de las 9:00 a.m. 30 €/servicio en Madrid Capital. Otras localidades consultar.

Condiciones de Contratación:

- Se requiere realizar el pedido con un mínimo de 5 días de antelación.
- Los precios descritos son para comidas de más de 6 personas. Para comidas de menos se presupuestará aparte.
- 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% o 18% de IVA.

Se recomienda solicitar presupuesto a medida en cada caso. Consúltenos y le ayudaremos a realizarlo a su medida.

Condiciones vigentes a partir del 1 de Noviembre de 2011. Esta tarifa anula todas las anteriores de Menús de Dirección.

Mesa de Temporada - Catering

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