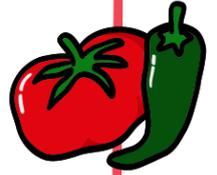


## COOKING PARTIES

Menú temporada invierno 2025



### Menú

Falso capuccino de setas con crema de Idiazábal y crujiente ibérico  
Cestitas de tartar de atún con ajoblanco y uvas  
Keftedes de cordero sobre cogollo con tzatziki  
Cazuelita de risotto de pato confitado y pera  
Trifle de frutos rojos con crema de queso



**PRECIO POR PERSONA: 53,00 € + IVA**

*(Incluye una bebida por persona y delantal de regalo)*



### EXTRAS

En los talleres se incluye una bebida por persona (cerveza, refresco o copa de vino). No obstante, se podrán consumir cuantas bebidas se deseen, o bien contratar barra libre:

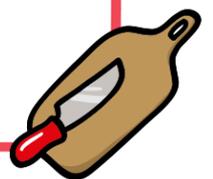


- UNIDAD DE BEBIDA: 2,50 € + IVA
- BOTELLA DE VINO (CVNE CRIANZA Y VERDEJO O SIMILAR: 18,00 € + IVA
- HORA DE BARRA LIBRE, PRECIO POR PERSONA Y HORA: 6,50 € + IVA
- COMBINADOS PRIMERAS MARCAS: 10,00 € + IVA
- CAFÉ NESPRESSO: 1,80 € + IVA



Si se desea traer cualquier plato, vino u otra bebida de fuera, se ruega que nos lo indiquen para su valoración y en cu caso, la cotización de emplatado o descorché.

Teresa pon la mesa es una empresa de catering, por lo que podemos servir cualquier plato adicional al menú presupuestado, ya sea un aperitivo, un coffeebreak...





## CONDICIONES

**FUNDAMENTAL: CONOCER ALERGIAS E INTOLERANCIAS.** El día del evento se firmará una declaración de responsabilidad y consentimiento, en la que se detallan alergias e intolerancias.

### HORAS DE INICIO:

12:00 por las mañanas

19:00 por las tardes

**SE RUEGA PUNTUALIDAD.** Podéis llegar un máximo de 15 minutos antes de dicha hora. Antes de esa hora, el local permanecerá cerrado, puesto que se estará realizando toda la actividad de preparación del evento.

La duración de los talleres es de 4 horas para grupos a partir de 10 personas: 2 horas de taller de cocina y 2 horas de degustación. Para los grupos de menos de 10 personas, el tiempo será de 3 horas: 1,5 horas de taller y 1,5 horas de degustación.

Si se quiere permanecer en nuestro espacio más tiempo, se cobrará un precio de alquiler de 40,00 € + IVA cada media hora.

Grupos mínimos de 7 personas. Para grupos de hasta 15 personas, el evento tendrá lugar en nuestro espacio de calle Matilde Díez, 16. Para grupos a partir de 15 personas, el evento será en el espacio de Avda. de Burgos, 42.

Teresa pon la mesa pone a su disposición servicio de alquiler de mantelería, decoración floral y servicio de camareros o azafata, por favor, consúltenos.

Se podrá traer material para la decoración del local (globos, banderines...), con el compromiso de retirarlo, una vez terminado el evento.

### TERESA PON LA MESA

Avda de Burgos, 42 local 2 (Zona Pinar de Chamartín)

c/ Matilde Díez, 16 local (Zona Prosperidad)

914572262 - 608218197

info@teresaponlamesa.com

www.teresaponlamesa.com

