

COOKING PARTIES

Menú temporada primavera verano 2025



Menú



Salmorejo de fresones con aceite de albahaca y queso feta
 Niguri de tiradito de salmón con crema de aguacate y wasabi
 Brocheta de pollo de corral con salsa satay
 Ravioli wonton de pato confitado y salsa de ciruela roja al tomillo
 Chocolate en tres texturas con frambuesas



PRECIO POR PERSONA: 53,00 € + IVA
 (Incluye una bebida por persona y delantal de regalo)
 Alérgenos: lácteos, frutos secos, gluten



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 (Beronia Crianza y Verdejo o similar): 18,00 € + IVA
- Croft Twist: 16,00 € + IVA
- Hora barra libre, precio por persona y hora: 6,50 € + IVA
- Combinados primeras marcas: 10,00 € + IVA
- Café Nespresso: 1,80 € + IVA

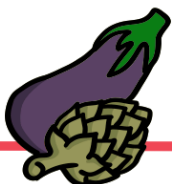
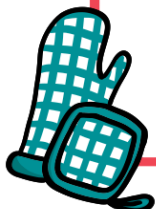


Si se desea traer cualquier plato, vino u otra bebida de fuera, se ruega que nos lo indiquen para su valoración y en cu caso, la cotización de emplatado o descorche.

- Precio descorche de botella de vino: 6,00 € + IVA



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.

Se podrá 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.

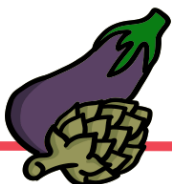
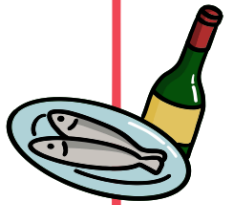
Si se quiere permanecer en nuestro espacio más tiempo, se cobrará un precio de alquiler de 40,00 € + IVA cada media hora.

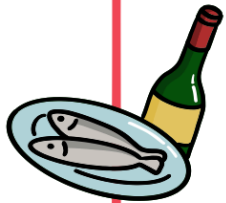
Grupos mínimos de 7 personas o presupuestos mínimos de 350,00 € + IVA

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 personalización de delantales, alquiler de mantelería, decoración floral y servicio de camareros o azafatas, por favor, consúltenos.

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





Los locales de Teresa pon la mesa disponen de servicio de proyector, hilo musical y wifi

Se podrán solicitar cooking parties en inglés



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

