



MENÚ COOKING PARTIES  
*Otoño invierno 2025 - 2026*

Capuccino de setas con chantilly de Idiazábal y crujiente ibérico  
Oblea crujiente de gambas con tartar de atún y crema de aguacate  
Gnocchi de calabaza con salsa de gorgonzola y salvia  
Pavlovas de cacao con crema de castañas y lascas de chocolate

Precio por persona: 57,00 € + IVA

*Se incluye una bebida por persona y un 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 (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 su caso, la cotización de emplatado o descorche.

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 detallen 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 15 personas: 2 horas de taller de cocina y 2 horas de degustación. Para los grupos de menos de 15 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 presupuesto mínimo de 400,00 € + 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 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.



Para confirmar la reserva, trabajamos con el pago del 50%.

El evento sólo quedará confirmado, una vez recibamos el abono del 50% en la siguiente cuenta corriente:

CHEF MOI SL ES51 0081 5077 7000 0173 8784 / BSAB ESBB

Indicando en el concepto la fecha del evento y el nombre de la empresa o contacto

Enviar justificante bancario a [info@teresaponlamesa.com](mailto:info@teresaponlamesa.com)

#### 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](mailto:info@teresaponlamesa.com)

[www.teresaponlamesa.com](http://www.teresaponlamesa.com)