

Mesa de Temporada, catering a medida de las necesidades de cada empresa

Mesa de Temporada ofrece un amplio catálogo de servicios en los que se puede encontrar la solución al catering de empresa que se necesita

Los catering de empresa están ganando más importancia que nunca. La contratación de este tipo de servicios está en pleno auge, aunque para acertar en su selección se debe tener en cuenta una serie de cuestiones que facilitarán la decisión. La clave de un buen evento pasa en gran medida por el acierto que supone la elección de un catering que se ajuste a las características de este.

En Mesa de Temporada se ofrece una gran variedad de alternativas dependiendo del tipo de evento que se quiera realizar. Por lo que si una empresa piensa en hacer un evento matinal puede elegir dos opciones que se pueden ajustar perfectamente a esas ocasiones.

Por un lado, Mesa de Temporada ofrece desayunos y coffee breaks en los que se puede disfrutar de diferentes variantes, como desayunos continentales o buffets de desayuno, y escoger aquel que mejor se adapte al tipo de evento.

Para un horario un poco más tardío, pero también dentro de la franja de mañana, existe un brunch para empresas, con unas combinaciones de dulce-salado y frío-caliente, que resulta perfecta para esas reuniones que se alargan más de la cuenta o eventos con clientes internacionales.

Mesa de Temporada también dispone de opciones muy interesantes destinadas a reuniones que funcionan perfectamente, tanto como para la hora de comer, como para reuniones que se alargan hasta la tarde.

Para este tipo de ocasiones los especialistas en catering de empresas disponen de tres servicios muy apetitosos. En primer lugar ofrecen bandejas para reuniones de trabajo que permiten mantener una reunión prácticamente sin interrupciones ni distracciones. En segundo lugar, ensaladas y cremas, frías o calientes, que pueden ser ideales para acompañar el servicio de bandejas.

Hoy por hoy, también hay empresas que requieren de algo distinto, por lo que menús individuales saludables, perfectos para reuniones con clientes o con el propio equipo, que además incluye 4 opciones a elegir.

En caso de que la empresa tenga intención de detener la jornada laboral para tomarse un respiro los business lunch o buffets de empresa son perfectos. Dentro de esta opción se presenta un combinado de comida "finger food" o comida de picoteo que puede estar acompañado de una buena ensalada o de cremas frías o calientes. Además, esta modalidad permite escoger tres tipos de menú: business

lunch, special lunch y buffet de empresa.

Por otro lado, si la ocasión requiere una mayor formalidad, es recomendable elegir las comidas o almuerzos de dirección. Esta alternativa está especialmente preparada para la recepción de un cliente o reunión que requiera una mayor intimidad, siendo atendida por camareros profesionales y adaptables al tipo de celebración que sea requerida.

En último lugar, Mesa de Temporada también ofrece caterings encaminados a eventos sencillos y más informales. Dos de sus servicios son ideales para estas ocasiones: en primer lugar se pueden escoger vinos españoles que funcionan a la perfección para eventos como entregas de premios o la presentación de un libro.

Si el evento se trata de un acontecimiento más importante, la alternativa de un cocktail de empresa es ideal, además de ser atendido por camareros profesionales, mezcla platos calientes y fríos adaptables a las necesidades del cliente.

Sin duda Mesa de Temporada ofrece un amplio catálogo de servicios en los que se puede encontrar la solución al catering de empresa que se necesita.

Datos de contacto:

Valentina Keiboo
918 61 67 99

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>