

Mesa de Temporada recomienda los eventos corporativos en verano

Son cada vez más las organizaciones que aprovechan la temporada para hacer team building o networking

El verano ha llegado y con él los días son más largos y cálidos. Durante estos meses las empresas aprovechan para realizar sus eventos corporativos.

Mesa de Temporada es una empresa con más de diez años de experiencia especializada en catering para empresas y eventos, tanto corporativos como de particulares. Durante esta época del año aumenta la demanda, a través de su página web, de empresas que desean un catering perfecto para sus eventos corporativos. Son cada vez más las organizaciones que aprovechan la temporada para hacer team building o networking.

Gracias a su trayectoria, Mesa de Temporada ofrece un servicio integral. No solo crean el menú perfecto para cualquier tipo de eventos, sino que asesoran en cuanto a la organización y proveedores de diferentes servicios necesarios para llevar a cabo una jornada especial.

Los eventos corporativos de verano suelen llevarse a cabo en terrazas. Presentaciones, reuniones, comidas etc. las posibilidades son muy amplias y Mesa de Temporada se adapta a las necesidades que requiera la ocasión.

Brunch, cocktails, vinos, comidas o buffets son solo algunas de las opciones que ofrece la empresa en su página web www.mesadetemporada.com, pero la realidad es que pueden crear soluciones 100% personalizadas.

Además de la ubicación, el tema del catering suele ser determinante en el éxito de un evento, por ello es tan importante poner este tema en manos de profesionales que garanticen no solo la calidad y el buen servicio, sino el diseño de un menú acorde con el momento del día, el lugar, número de asistentes, temperatura, etc.

En los eventos corporativos de verano las bebidas juegan un papel muy importante, pues deben abundar y ser lo suficientemente refrescante para mantener hidratados y frescos a los asistentes.

También es recomendable tener opciones no alcohólicas, como las limonadas o aguas de sabores, que además pueden servir de elemento decorativo si se colocan en dispensadores de cristal que están muy en tendencia.

Las sopas frías y ensaladas son unas de las alternativas más solicitadas para los eventos corporativos de verano, en lo que a gastronomía se refiere. En Mesa de Temporada ofrecen opciones novedosas que se adaptan perfectamente a la época del año y aprovechan al máximo los productos de temporada.

Una de las ventajas de los eventos corporativos en verano es que permiten a las empresas transmitir sus valores en el “exterior”, con un carácter más informal y divertido. Además, este tipo de reuniones permiten fomentar el bienestar, espíritu de equipo y motivación.

Contar con el apoyo de profesionales como Mesa de Temporada garantiza la tranquilidad y seguridad de que, en materia de gastronomía, los asistentes se quedarán con un buen sabor de boca.

Datos de contacto:

Valentina Keiboo
918 61 67 99

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

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Comunicación](#) [Marketing](#) [Madrid](#) [Emprendedores](#) [Restauración](#) [Recursos humanos](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>