



**ACOGE
UN PLATO**
CATERING

SOBRE NUESTRO PROYECTO

Acoge un plato es un proyecto de la Comisión Española de Ayuda al Refugiado, CEAR, lleva 40 años defendiendo el derecho de asilo y los derechos humanos, promoviendo el desarrollo integral de las personas refugiadas que vienen huyendo de conflictos bélicos o de violación de DDHH, solicitantes de asilo, apátridas y migrantes con necesidad de protección internacional y/o en riesgo de exclusión social.

El servicio de catering para eventos se ofrece a través de la empresa social **Causas CEAR**, promovida por CEAR, cuyo objeto es la integración social y laboral de las personas objetivo de la entidad.

En Causas CEAR, ayudamos a las personas refugiadas que han huido de sus países a construir un nuevo futuro, proporcionándoles a través de la cocina un medio para integrarse social y laboralmente en España.

Así nace un catering diferente, que se adapta a cualquier tipo de evento con una oferta de deliciosos platos provenientes de todos los lugares del mundo y con un marcado sabor a solidario.

Hoy en día, trabajamos cada día **un equipo de más de 80 personas de 25 nacionalidades diferentes.**



QUÉ OFRECEMOS

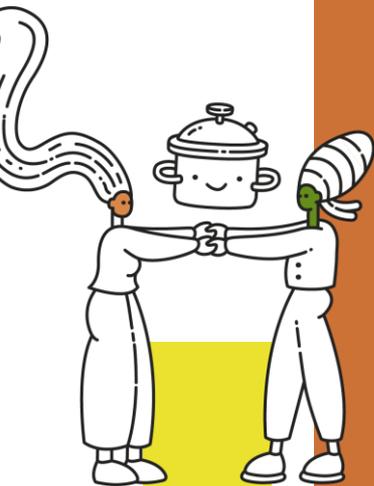
Disponemos de un servicio de Catering para **eventos, social, sostenible, multicultural y delicioso.**

Practicamos criterios de **sostenibilidad** en nuestras compras y gestión de residuos, sumamos productos de **comercio justo y productos de cercanía**, introducimos artículos procedentes de **agricultura ecológica** en nuestras propuestas y apostamos por una **cocina saludable**.
Reducimos el uso de plásticos y desechables, y en su caso, 100% biodegradables.

El resultado, una propuesta gastronómica deliciosa y sorprendente con platos procedentes de todo el planeta.

Realizamos servicios para Pausas Café, Brunch, Aperitivos, Cócteles, Lunch, Eventos singulares y Food Truck en festivales y eventos especiales.





QUÉ ES PAUSA CAFÉ

Una pausa café es un servicio de catering, que se ofrece para hacer una pausa en un evento, jornada o formación, usualmente por la mañana o a primera hora de la tarde. También se puede dar al final de un evento. Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 9:00 y las 18:00.

La duración es de aproximadamente **30 minutos**, la gente está de pie y el servicio es tipo bufé, **con servicio de camareros** para servir el café al gusto.

En nuestra oferta, una pausa café estándar contiene café e infusiones de origen ecológico y de comercio justo, zumos de frutas ecológicos, leche de vaca y vegetal, así como un surtido de dulces o dulces y salados, **siempre de elaboración propia** y con productos de cercanía, frescos y primando la producción ecológica.





A. SURTIDO DE BIZCOCHOS Y GALLETAS DE ELABORACIÓN ARTESANA

Galleta libanesa ▲ ● 🍊

Aceite de girasol, harina trigo no refinada, azúcar de caña, semilla de hinojo y semilla de sésamo tostado.

Galleta de coco y azahar ▲ ●

Mantequilla, huevos, coco, azúcar de caña, harina trigo no refinada, aroma de azahar

African donuts – Mandazi ▲ ●

Leche de coco, harina trigo no refinada, aceite girasol, azúcar de caña, huevo, cardamomo y canela.

Galleta de chocolate ▲ ●

Cacao, mantequilla, huevo, azúcar de caña, harina de trigo no refinada, nueces, cardamomo.

Basbousa 🍊 ▲ ●

Bizcocho borracho de semolina de trigo y almíbar de agua de rosas.

Bizcocho de té Matcha ▲ ●

Leche de coco, harina trigo no refinada, aceite girasol, azúcar de caña y té matcha.

Bizcocho de zanahoria y cúrcuma ●

Zanahoria, harina trigo no refinada, cúrcuma y canela.

Bizcocho de chía y jengibre ●

Harina trigo no refinada, leche, azúcar de caña, huevo, aceite girasol, chía y jengibre.

Brocheta de Frutas de temporada 🍊 (+ 0,30 €)

PRECIO 7,34 €

Nº piezas por persona: 3

Nº variedades: 4 (2 bizcochos + 2 galletas)

IVA (10%) no incluido

▲ Comercio Justo / Ecológico

● Producto vegetariano

🍊 Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida



SUGERENCIAS



PAUSAS CAFÉ

ACOGES DULCE Y SALADA



A. SURTIDO DE BIZCOCHOS Y GALLETAS ARTESANAS (Elegir 2)

B. SURTIDO DE ENTREPANES

Rustic de labneh y tomate seco

labneh (crema queso y yogur), Rúcula, aceitunas de Kalamata y cebolla encurtida.

Shawarma de pollo musakhan

Lechuga, tomate, pollo, AOVE, limón, yogur y especias.

Naan de pollo cajún y espinacas

Brotos tiernos, cebolla, pollo, especias cajún, AOVE.

Naan de pastrami y muhammara

Rúcula, cebolla frita, pastrami, muhammara y mahonesa de alcaparras.

Wrap falafel con chermoula

Falafel, Lechuga, hummus, salsa de tomate especiada y tomate.

Brie a la mostaza y ágave

Queso brie, tomate, canónigos, tomate semi seco, salsa de mostaza y ágave.

PRECIO 8,90 €

Nº piezas por persona: 2 dulces, 1 salada
Nº variedades: 4 (1 galleta + 1 bizcocho + 2 salados)

IVA (10%) no incluido

 Comercio Justo / Ecológico

 Producto vegetariano

 Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida



SUGERENCIAS



PAUSAS CAFÉ

ACOGE CORTESÍA

A. PAUSA CAFÉ CORTESÍA 1

Surtido de Galletas de elaboración propia   

PRECIO 5,80 €

Nº piezas por persona: 2
Nº variedades: 2

IVA (10%) no incluido

B. PAUSA CAFÉ CORTESÍA 2 – Sólo Bebida

Punto sólo bebida.

PRECIO 4,50 €

IVA (10%) no incluido

 Comercio Justo / Ecológico

 Producto vegetariano

 Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida





Todas nuestras propuestas de Pausa Café contarán con las siguientes bebidas:

Café ▲ ● 🍊

Cacao ▲ ● 🍊

Leche ▲ ●

Leche (Vegetal) ● 🍊

Zumos (Naranja, Uva, Naranja y Zanahoria, Ciruela) ● 🍊

Infusiones ▲ ● 🍊

Agua Mineral (A granel, más sostenible, en envase reciclado – Auara)



▲ Comercio Justo / Ecológico

● Producto vegetariano

🍊 Producto Vegano





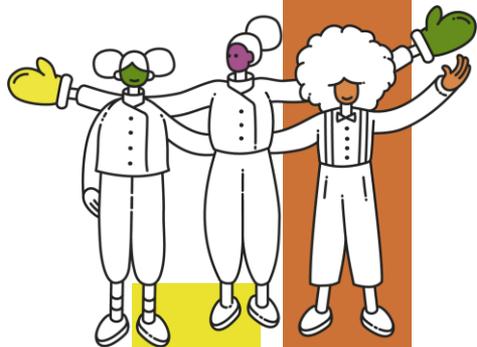
OPCIONES MENÚ PAUSA CAFÉ

- Sin servicio camareros. Material desechable 100% biodegradable - 1,00 €
- Pieza dulce adicional + 0,65 €
- Pieza salada adicional + 0,95 €
- Brocheta de fruta de temporada adicional + 0,95 €
- Hora extra camarero + 20,00 €



QUÉ INCLUYE PAUSA CAFÉ

- Todos los precios están calculados para **100 personas**, con servicio bufé. Entre 75-90 personas **+0,90€**, entre 50-74 **+1,40€**, entre 35 y 49 **+2,00€**, entre 120-150 personas **-0,75€**, entre 151-200 **-1,00€**.
- Servicios inferiores a 35 personas y superiores a 200 se presupuestarán a parte.
- **5% de Descuento adicional para entidades sin ánimo de lucro.**
- Duración del servicio: **30 min.**
- Servicio de carga y descarga, cristalería, vajilla, mantelería, montaje y recogida.
- Transporte incluido en el área metropolitana de Madrid.
- **Equipo de camareros/as** necesario para un servicio bufé. Se contará con una barra de apoyo para el servicio de la bebida y una serie de mesas auxiliares para la comida.
- Barra libre de las bebidas indicadas en menú, calculadas para el número de personas y tiempo estimado del evento. **La bebida no consumida deberá retornar a la empresa.**







**Contacta
con nosotr@s**

catering@acogeunplato.org

Tf. 91 529 58 79

Mv. 681 39 91 08