



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.

Causas CEAR es una empresa social, 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

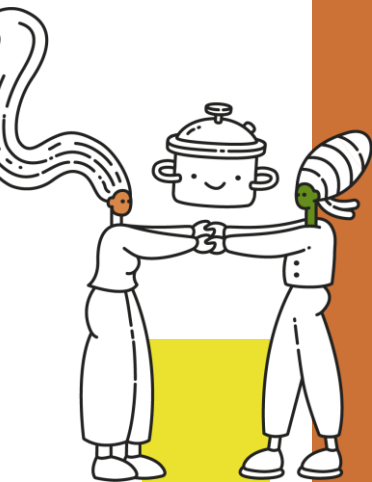
Disponemos de un servicio de Catering para **eventos, social, sostenible, multicultural y delicioso.**

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 APERITIVO

Un aperitivo es un servicio de catering sencillo, en el que la bebida es protagonista, con piezas de comida de uno o dos bocados para acompañar. Usualmente se ofrece en el intermedio de una formación, reunión, jornada o congreso.

La duración es de aproximadamente **40 minutos**, los comensales están de pie y el servicio es tipo bufé, **con servicio de camareros para servir las bebidas, incluido en todas nuestras propuestas**. Se encontrarán mesas de apoyo para dejar las bebidas o comida.

Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 12:00 y las 14:00 o entre las 18:00 y 20:00.

En nuestra oferta, un aperitivo estándar contiene siete piezas de comida de uno o dos bocados, **siempre de elaboración propia** y con productos de cercanía, frescos y primando la producción ecológica.

En cuanto a las bebidas, contaremos con zumos de frutas ecológicos, vino blanco y tinto ecológico de Madrid y agua. Refrescos y cervezas opcional.





APERITIVO 1

1. Bandeja de embutidos artesanos selección
2. Bandeja de quesos manchegos (D.O.) fruta temporada y secos ▲ ●
3. Labneh, tomate confitado y sésamo ●
4. Shawarma de pollo musakhan con salsa de ajo
5. Crema de calabaza, jengibre y coco ● ●
6. Mini pita de reina pepiada
7. Zaalouk de berenjenas con salmón ahumado

PRECIO 15,34 €

Nº piezas por persona: 7

IVA (10%) no incluido

▲ Comercio Justo / Ecológico

● Producto vegetariano

● Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida





APERITIVO 2

1. Tabla de jamón ibérico
2. Bandeja de quesos manchegos
fruta temporada y frutos secos 🍓 🌿
3. Crema lentejas al ras al hanout 🍊
4. Muhammara de pimientos,
nueces y melaza de granada 🍊
5. Poke de salmón marinado y
mango
6. Mini pita de tinga de pollo
7. Dakwa de tomate, pepino y
crema de cacahuete 🍊

PRECIO 17,55 €

Nº piezas por persona: 7

IVA (10%) no incluido

🍓 Comercio Justo / Ecológico

🌿 Producto vegetariano

🍊 Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida





APERITIVO CORTESÍA 1

Selección de snacks, frutos secos y chips vegetales en bowl 🥑 🍌

PRECIO 9,50 €

IVA (10%) no incluido

APERITIVO CORTESÍA – Sin comida

Punto de bebida sin comida

PRECIO 7,40 €

IVA (10%) no incluido

▲ Comercio Justo / Ecológico

🌿 Producto vegetariano

🍌 Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida





Todas nuestras propuestas de APERITIVO contarán con las siguientes bebidas:

Zumos 🍋

Naranja, Uva, Naranja y Zanahoria, Ciruela

Vino tinto barrica 🍷

Viña Bosquera-Bodega Andrés Morate D.O. Madrid

Vino blanco 🍷

Viña Bosquera-Bodega Andrés Morate D.O. Madrid

Agua Mineral 🍷

A granel, más sostenible, en envase reciclado – Auara



Contiene Comercio Justo

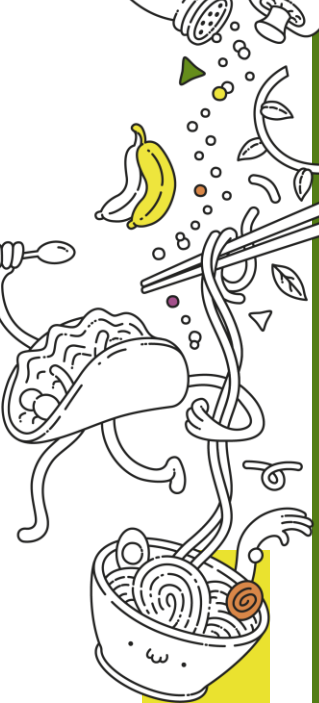


Contiene Producto Biológico



Producto Vegano





OPCIONES MENÚ APERITIVO

- Sin servicio camareros y material desechable 100% biodegradable
- Pieza aperitivo adicional
- Brocheta de fruta de temporada adicional
- Refrescos y cervezas
- Córner cervezas ecológicas artesanas (Madrid)
- Vino ecológico crianza Esther (D.O. Madrid)
- Camarero/a por cada 25 personas para servicio con Bandeja
- Hora extra camarero

- 1,00 €

+ 0,80 €

+ 0,95 €

+ 1,00 €

+ 2,00 €

+ 0,50 €

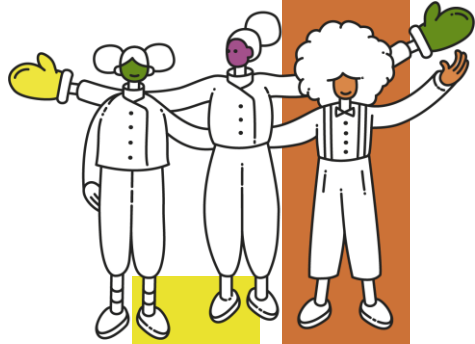
+ 80,00 €

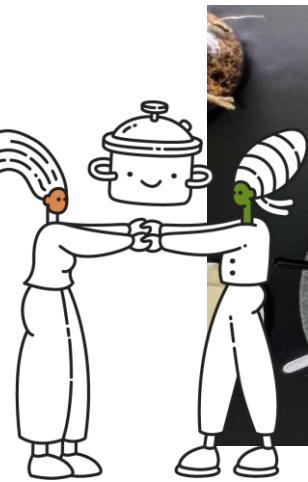
+ 20,00 €



QUÉ INCLUYE APERITIVO

- 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: **40 min.**
- Servicio de carga y descarga, cristalería, vajilla, mantelería, montaje y recogida **incluido.**
- 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, con servicio de camareros/as 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 acoge un plato.**







**Contacta
con nosotr@s**

catering@acogeunplato.org

Tf. 91 529 58 79

Mv. 681 39 91 08