



**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

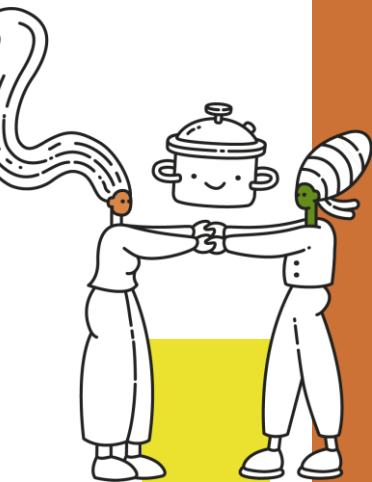
Disponemos de un servicio de Catering para **eventos, social, sostenible, multicultural y delicioso.**

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 CÓCTEL

Un CÓCTEL es un servicio de catering formal, equivalente a una comida o cena, en el que el propio evento de catering es protagonista, un espacio abierto y distendido para la relación entre las personas invitadas.

La duración es de aproximadamente **90 minutos**, los comensales están de pie y el servicio de comida en mesas, **con servicio de camareros para servir las bebidas**. Se encontrarán mesas de apoyo por todo el espacio. Es común en este tipo de evento el servicio de camareros/as con bandeja de comida y bebidas.

Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 13:00 y las 15:00 o entre las 20:00 y 22:00.

En nuestra oferta, un CÓCTEL 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, refrescos, cervezas y agua.





Fríos

1. Bandeja de embutidos artesanos selección
2. Bandeja de quesos manchegos (D.O.) fruta temporalada y secos ▲ 🍃
3. Crema de calabaza, jengibre y coco 🍊 🍃
4. Labneh con tomate confitado y sésamo 🍃
5. Naan pastrami con muhammara
6. Poke de salmón y mango
7. Zaalouk de berenjenas con salmón ahumado

Calientes

1. Kefta de berenjena, espinacas y mezcla de especias 🍊 🍃
2. Moqueca bahiana de langostinos
3. Ají de gallina con arroz basmati
4. Papas arrugás a la huancaína 🍃
5. Tajin de carrillera con ciruelas y almendras
6. Quinoa con verduras al ras al hanout 🍊 🍃
7. Falafel con salsa tarator 🍊 🍃

Postres

1. Vasito de cheesecake de queso manchego 🍃
2. Baklawa de pistacho iraní 🍊

PRECIO 28,20 €

Nº piezas por persona: 16
(7 fríos, 7 calientes, 2 postres)

IVA (10%) no incluido

▲ Comercio Justo / Ecológico

🍃 Producto vegetariano

🍊 Producto Vegano

Servicio de camareros/as en bufé incluido
Vajilla incluida





Todas nuestras propuestas de CÓCTEL 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

Refrescos

Surtido de refrescos

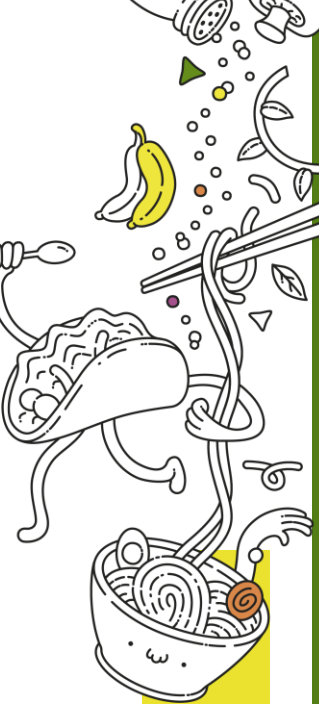
Cervezas 🍷

Con y sin alcohol (opción sin gluten bajo petición)

Agua Mineral 🍷

A granel, más sostenible, en envase reciclado – Auara





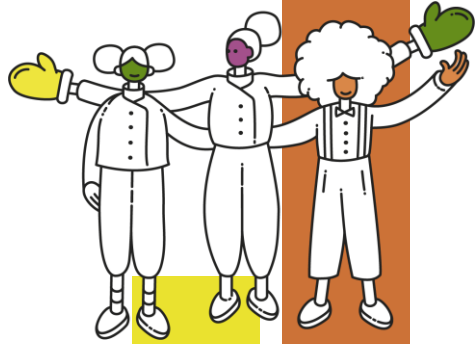
OPCIONES MENÚ CÓCTEL

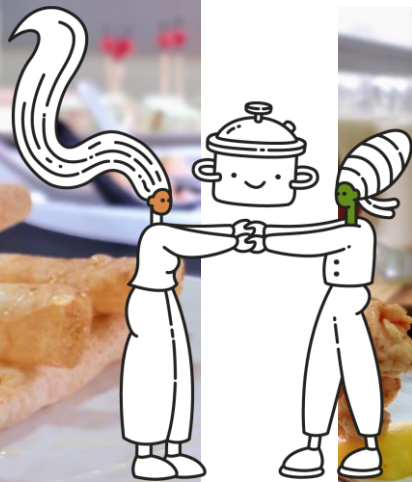
- Pieza CÓCTEL frío adicional + 0,80 €
- Pieza CÓCTEL caliente adicional + 0,90 €
- Córner cervezas ecológicas artesanas (Madrid) + 2,00 €
- Camarero/a por cada 25 personas para servicio con Bandeja + 80,00 €
- Hora extra camarero + 20,00 €



QUÉ INCLUYE CÓCTEL

- 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: **90 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