



**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 50 personas de 24 nacionalidades diferentes.**



# QUÉ OFRECEMOS

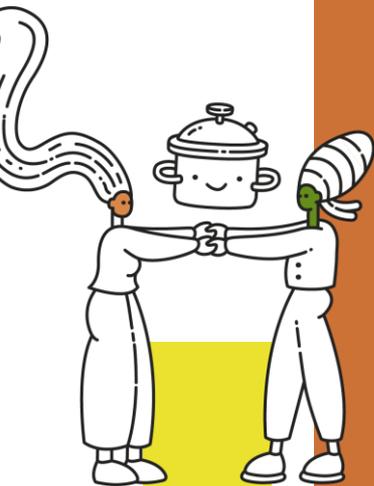
Disponemos de un servicio de Catering para **eventos, social, sostenible, multicultural y delicioso.**

Contamos con un equipo de todos los continentes, practicamos criterios de **sostenibilidad** en nuestras compras y gestión de residuos, apostamos por el **comercio justo y productos de cercanía**, introducimos productos 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 especiales y Food Truck en festivales.





# 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 temporada y secos 🌿
3. Crema de manzana y curry ▲ 🍊
4. Tortilla de patata con cebolla caramelizada 🌿
5. Brocheta de polenta, cherry y pesto suave de albahaca 🍊
6. Cucharita de ceviche peruano con un toque de ají peruano
7. Brie, tomate seco y canónigos en rustic

### Calientes

1. Kefta de berenjena, espinacas y mezcla de especias 🍊
2. Popusa de cous cous relleno de Kibbeh de ternera 🌿
3. Bao de Falafel y yogur de soja y cilantro 🌿 🍊
4. Mini hamburguesa de ternera y salsa de curry ▲
5. Crujiente melón, salmón ahumado y toque de miel ▲
6. Croqueta de roquefort y cebolla caramelizada
7. Samosa de bourek de pollo y especias turcas

### Postres

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

**PRECIO 26,50 €**

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

IVA (10%) no incluido



Contiene Comercio Justo



Contiene Producto Biológico



Producto Vegano





### Fríos

1. Bandeja de embutidos ibéricos
2. Bandeja de quesos manchegos fruta temporada y secos 🌿
3. Crema leguminosas a la menta 🍊
4. Conos de aguacate multicolor y topping de totopos 🍊
5. Cucharita de tartar de salmón, alcaparra y aroma de dijon
6. Pincho de camarón y piña marinado en lima y toque de ají (caribe)
7. Trufa de queso, arándano y nueces 🌿

### Calientes

1. Bocaditos de mijo, zanahoria, jengibre y curry 🌿 🍆 🍊
2. Pastela de pollo, almendras y canela 🍆
3. Brocheta de cochinita pibil
4. Bao de hamburguesa de remolacha 🍊
5. Pincho de polenta y carrillada 🌿
6. Maffe de ternera y cacahuete en cucharita 🌿 🍆
7. Croqueta de setas y trufa

### Postres

1. Vasito de chía hidratada en leche de almendras y fruta tropical 🌿 🍊
2. Brownie de chocolate, nueces y helado de violeta 🌿

**PRECIO 28,20€**

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

IVA (10%) no incluido



Contiene Comercio Justo



Contiene Producto Biológico



Producto Vegano





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 🍹

*Esther Crianza-Bodega Andrés Morate D.O. Madrid*

### Cervezas 🍺

*Con y sin alcohol (opción sin gluten bajo petición)*

### Agua Mineral 🍷

A granel, más sostenible, en envase reciclado – Auara





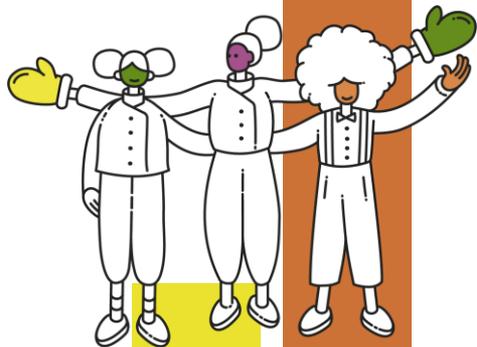
## OPCIONES MENÚ CÓCTEL

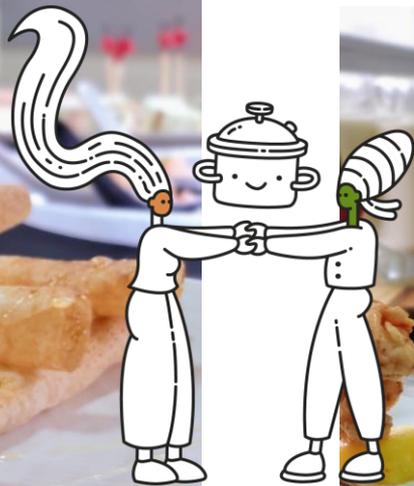
- Pieza CÓCTEL frío adicional + 0,80 €
- Pieza CÓCTEL caliente adicional + 0,90 €
- Córner cervezas ecológicas artesanas (Madrid) + 2,50 €
- Camarero/a por cada 25 personas para servicio con Bandeja + 80,00 €
- Hora extra camarero + 20,00 €



# 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**

[marina.pons@causascear.es](mailto:marina.pons@causascear.es)

Tf. 91 529 58 79

Mv. 681 39 91 08