



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 50 personas de 24 nacionalidades diferentes.**



QUÉ OFRECEMOS

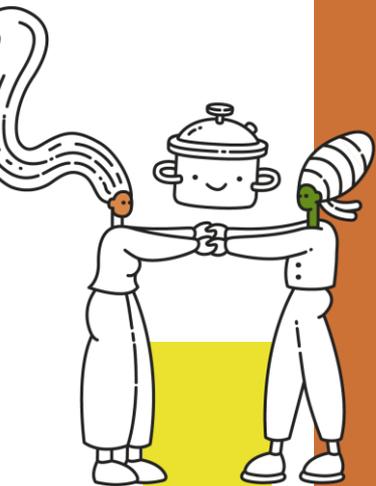
Disponemos de un servicio de Catering para **eventos, social, sostenible, multicultural y delicioso.**

Practicamos criterios de **sostenibilidad** en nuestras compras y gestión de residuos, 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 singulares y Food Truck en festivales y eventos especiales.





QUÉ ES LUNCH

Un Lunch es un servicio de catering informal, equivalente a la comida o cena. Usualmente se ofrece en el intermedio de una formación, reunión o congreso.

La duración es de aproximadamente **60 minutos**, los comensales están de pie y el servicio es tipo bufé, con platos y cubiertos en material biodegradable. Podrá ser todo en frío o en frío y caliente.

Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 13:00 y las 15:00 o entre las 19:30 y 21:00.

En nuestra oferta, un lunch estándar contiene piezas de aperitivo, entrepanes, ensaladas o boles, un plato caliente principal (en el caso de lunch caliente), y un postre, **siempre de elaboración propia** y con productos de cercanía, frescos y primando la producción ecológica. Café opcional.

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





LUNCH Frío

- 2 piezas de aperitivo
- 2 entranes
- 2 ensaladas / boles
- 1 postre

Para llevar

PRECIO 17,20 €

*IVA (10%) no incluido
Bebida incluida*

PRECIO 13,10 €

*IVA (10%) no incluido
Bebida NO incluida*

LUNCH Caliente

- 2 piezas de aperitivo
- 2 entranes
- 1 ensalada / bol
- 1 plato caliente
- 1 postre

PRECIO 19,40 €

*IVA (10%) no incluido
Bebida incluida*





A. APERITIVOS (Elegir 2)

1. Bandeja de embutidos artesanos selección
2. Bandeja de quesos manchegos (D.O.) fruta temporada y secos 
3. Tortilla de patata con cebolla caramelizada
4. Brocheta de polenta, cherry y pesto suave de hierbabuena  
5. Cucharita de ceviche peruano
6. Pincho de camarón caribeño y un toque de ají
7. Bocadito de berenjena, espinacas y mezcla de especias 
8. Tartar de salmón, alcaparras y salsa suave de soja
9. Bocaditos de mijo, zanahoria, jengibre y curry  



Producto de Comercio Justo



Producto Biológico



Producto Vegano





B. ENTREPANES (Elegir 2) (bagel, wrap, rustic)

Verduras al chipotle 🍊

Hoja de roble, apio, tomate semiseco, zanahoria y salsa chipotle.

Shawarma de pollo 🌿

Lechuga, tomate, pollo, curry, AOVE, comino, limón.

Pollo cajún y espinacas 🌿

Lechuga, pollo, especias cajún, AOVE.

Pastrami y salsa horseradis

Rúcula, cebolla frita, tomate, pastrami, salsa horseradis y mahonesa.

Salmón marinado y menta

Hoja de roble, queso crema, salmón marinado.

Aguacate y garbanzo

Aguacate, garbanzo, zumo de lima, sal, tomate natural, cebolla roja y hoja de roble.

Brie a la mostaza y ágave 🍊

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



Producto de Comercio Justo



Producto Biológico



Producto Vegano





C. ENSALADAS Y BOLES (Elegir 1 o 2)

1. Trilogía de hummus (libanés, aguacate, remolacha) con crudités de verduras 🌿 🍊

2. Guacamole michoacano con totopos de maíz 🍌

3. Ensalada de pasta, aguacate y salmón marinado 🌿

4. Ensalada de arroz integral con verduritas, almendra laminada y vinagreta de cilantro 🌿 🍊

5. Ensalada de pasta integral, tomate seco, cebolla morada y vinagreta suave de albahaca 🌿 🍊

6. Taboulé de espelta y verduras frescas aliñada con vinagreta de cítricos 🌿 🍊



Producto de Comercio Justo



Producto Biológico



Producto Vegano





C. CALIENTE

1. Attieke de cous cous con tacos de pescado y salsa de verduras 
2. Kefta de berenjena en pepitoria de hinojo y cúrcuma 
3. Tajin Mrouzia de pollo con ciruelas y especias
4. Maffe de ternera, crema de cacahuete y arroz basmati 
5. Pasta integral con boloñesa de lentejas  
6. Caraotas minestrone y plátano macho  



Producto de Comercio Justo



Producto Biológico



Producto Vegano





D. POSTRES (Elegir 1)

1. Baklawa de pistacho y agua de azahar
2. Tatín de manzana y plátano con aroma de cúrcuma
3. Tarta de Quinoa y frosting de frutos secos
4. Gateau de leche de arroz
4. Tarta de zanahoria y cobertura de queso crema
5. Tarta de queso manchego y frutos secos
6. Pieza de fruta de temporada



Producto de Comercio Justo



Producto Biológico



Producto Vegano





Todas nuestras propuestas de LUNCH contarán con las siguientes bebidas:

Zumos

Naranja, Uva, Naranja y Zanahoria, Ciruela

Refrescos

Esther Crianza-Bodega Andrés Morate D.O. Madrid

Cervezas

Con y sin alcohol (opción sin gluten bajo petición)

Agua Mineral

en envase reciclado y proyecto social – Auara





OPCIONES MENÚ LUNCH

- Servicio de café e infusiones
- Córner cervezas ecológicas artesanas (Madrid)
- Mesa Vino tinto y blanco D.O. Madrid
- Hora extra camarero

+ 2,00 €

+ 2,00 €

+ 1,00 €

+ 20,00 €

Contrata con el Lunch una **Pausa Café** a media mañana o tarde con un **20% dto**





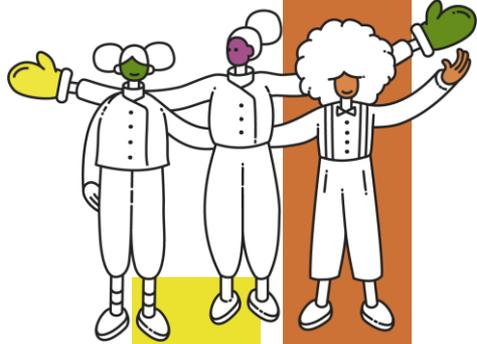
BEBIDAS LUNCH Sólo llevar

- Refrescos + 1,20 €
- Cerveza (Mahou) + 1,20 €
- Cerveza artesana (Gabarrera - Madrid) 🌿 + 2,00 €
- Vino tinto barrica (Viña Bosquera D.O. Madrid) 🌿 + 6,00 €
- Vino tinto crianza (Esther D.O. Madrid) 🌿 + 7,50 €
- Vino blanco (Viña Bosquera D.O. Madrid) 🌿 + 6,00 €
- Zumo 1l (Delizum) 🌿 + 3,50 €
- Zumo 200 ml (Delizum) 🌿 + 1,20 €
- Agua 1l (Avara) + 0,60 €
- Agua 200 ml (Avara) + 1,00 €



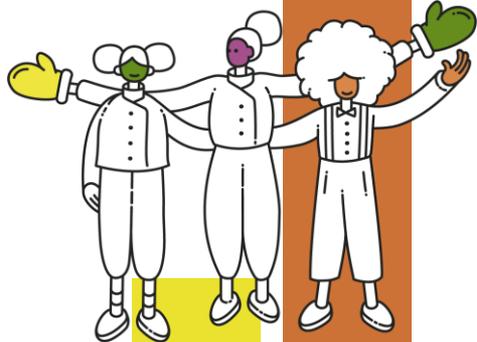
QUÉ INCLUYE LUNCH

- 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: **60 min.**
- Servicio de carga y descarga, cristalería, vajilla, mantelería, montaje y recogida **incluido.**
- Transporte incluido en el área metropolitana de Madrid.
- **Servicio bufé**, la comida y la bebida se dejarán servidos en mesa. Será necesario contar con mesas para el bufé, en caso de no contar con ellas se acordará con la coordinación del catering su suministro.
- 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.**



QUÉ INCLUYE LUNCH para llevar

- 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.**
- El menú elegido se entregará en cajas de servicio multiración. Junto con el menú está incluido el material desechable (biodegradable) para el número de personas contratada, incluido mantel.
- Transporte incluido en el área metropolitana de Madrid.
- Las **bebidas** se contratarán **por unidades**.







**Contacta
con nosotr@s**

marina.pons@causascear.es

Tf. 91 529 58 79

Mv. 681 39 91 08