



finger
food



FINGER FOOD DE ANA

Gildas vascas variadas
Huevos rellenos
Mazamorra condobesa con naranja
Ensalada caprese con tomates ecológicos
Arroz tres delicias a nuestro estilo con
mahonesas de hierbas
Bonito escabechado
Tortilla de patata
Brochetas de pollo de corral
Brochetas de Fruta
Minibrownie de chocolate

*

BEBIDA

Aguá, refrescos variados, cerveza, café e infusiones.



FINGER FOOD DE JAVIER

Boquerones en vinagre
Ensaladilla rusa con su regañá
Hummus de remolacha con chips de vegetales
Tabla de embutidos ibéricos con pan payés
Tabla de quesos nacionales con membrillo
Salmorejo con lascas de jamón ibérico
Ensalada de aguacate y mango
Pasta Fresca con salsa de ostras
Carpaccio de redondo de ternera con salsa de
setas
Yogurt natural con muesli y eneldo
Fruta de temporada cortada
Tarta de chocolate

*

BEBIDA

Aguá, refrescos variados, cerveza, café e infusiones.

Todo nuestros servicios están asistidos por parte de nuestro personal



comidas del mundo

DIY **COMIDAS DEL MUNDO**
MEDITERRÁNEA - MEXICANA - AL ANDALUS

MENÚ

1 -Aperitivos 2 -Ensalada 3 - Crema con topping 4 -. Finger Food 5 -. Calientes 6 -. Postre

*

BEBIDA

Agua
Cerveza sin alcohol
ReFrescos variados

*

CAFÉ

CaFé
Selección de infusiones
Dulces variados

Todo nuestros servicios están asistidos por parte de nuestro personal

mediterránea

APERITIVOS

Panes artesanos

Encurtidos: aceitunas, pepinillos y piparras

Embutidos: jamón serrano, salchichón, lomo, mortadela siciliana

Quesos: mahon, parmesano y manchego

CREMAS

a elegir 1 crema + 1 topping

FRÍAS

Salmorejo

Gazpacho

Ajoblanco

TOPPINGS

Huevo duro

Picada de pimiento rojo, verde y cebolla

CALIENTES

Calabaza

Puerro

Calabacín

TOPPINGS

Picatostes de pan

Queso crema con orégano

ENSALADAS

a elegir 1

ESPAÑOLA

Pimientos asados de la abuela con cebolla escalivada y ventresca de bonito del norte

ITALIANA

Mozzarella de buffala con pesto fresco, nùcula y pomodoro seco

GRIEGA

Queso Feta a las finas hierbas con aceituna kalamate, pepinillo y cebolla roja

ENTREMASAS

a elegir 1

PIZZAS ARTESANAS

Tomate, mozzarella, jamón ibérico y brotes de albahaca

Tomate, anchoas del cantábrico y queso azul

Tomatitos cherry asados, nùcula fresca y champiñones

COCAS MALLORQUINAS

Sobrasada mallorquina, membrillo y aceituna negra

Bacalao ahumado con pimientos asados

Escalivada de verduras de temporada

PAELLAS

a elegir 1

Fideuá del senyoret con pescado

Paella de tinta de calamar con ali oli y cebollino

Paella de conejo, habitas y butiFarra

POSTRES

a elegir 1

Tarta sacher

Arroz con leche

Tiramisú con coco y frutos rojos

Fruta de temporada cortada

mexi
cana

APERITIVOS

Panes artesanos

Encurtidos: brócoli, zanahoria y jalapeños

Embutidos: jamón serrano, cabeza de jabalí de orza, morcilla de jalisco y chorizo DF

Quesos: tetilla nayarit, reata de veracruz y cotija

CREMAS

a elegir 1 crema + 1 topping

FRÍAS

Aguachile con miso

Aguacate y melón

TOPPINGS

Queso Fresco

Remolacha cocida

CALIENTES

Tlalpeño de marisco con cilantro Fresco

Crema de maiz con chile chipotle

TOPPINGS

Cebolla roja encurtida

Totopos de maiz

ENSALADAS

a elegir 1

Frijoles con tomate kumato, cilantro y
cebolla encurtida en remolacha

Aguacate, tomatitos cherry, cebolleta
fresca y mezclum

Remolacha cocida, jalapeños, pepinillos y
rúcula

GUISOS

a elegir 1

Carne de ternera guisada con mole poblano
y frijoles

Tinga de pollo con achiote y papas asadas

Nopales con papas y arroz

DIPEO

a elegir 1

Quesadillas de carne o verdura con queso

Burrito de carne o verdura con queso

Tacos de carne o verdura

Acompañado de pico de gallo, guacamole y
nachos

POSTRES

a elegir 1

Tarta de chocolate con sal de chiles

Plátano asado con mezcal y mousse de
chocolate

Frutas cortadas de temporada con gelatina
de jalapeños

al
andalus

APERITIVOS

Panes artesanos

Encurtidos: alcaparras, aceitunas,
cebolletas

Embutidos: jamón serrano, cecina, morcilla
casera de arroz y salchichón

Quesos: Feta, cabra y cremoso

CREMAS

a elegir 1 crema + 1 topping

FRÍAS

Pepino y menta

Tomate y hierbabuena

TOPPINGS

Almendra Frita

Pasas

CALIENTES

Lentejas ras el hanout

Curry rojo

TOPPINGS

Cebolla roja encurtida

Totopos de maíz

ENSALADAS

a elegir 1

Quinoa, menta, cebolla roja y aceituna negra

Tabulé de verduras con yogur natural y naranja aliñada con pimienta negra

Garbanzo con comino, queso y pepinillos agri dulces

CON LAS MANOS

a elegir 1

Falafel de garbanzo con lombarda aliñada con miel y mostaza

Sandwich de cordero guisado y yougur griego

Acompañado hummus de garbanzo, baba ganoush y pan de pita

TAJÍN

a elegir 1

Verduras

Pescado

Pollo

POSTRES

a elegir 1

Selección de pastelería árabe del obrador de lavapiés

Macedonia de Fruta de temporada con sirope de melón y menta

CATERING SOCIAL

Nuestro servicio de **catering social** nos permite presentar al mundo el proyecto de un inicio a través de los dos pilares Fundamentales: **los jóvenes y la cocina**. Es, además, espacio de Formación y trabajo para los jóvenes de un inicio, donde entran en contacto con el cliente y palpan la satisfacción del servir. Se trata de un momento en el que los adultos acompañan, forman, corrigen dentro de un espacio real de trabajo.



Maridaje pionero de vinos de la DO Rueda con insectos. Enofusión 2019

eventos de empresa

breaks reuniones, teambuilding, jornadas empresariales, comidas institucionales...

eventos privados

cumpleaños, bodas, bautizos, cenas temáticas...

COFFEE



VINO ESPAÑOL



BRUNCH



CÓCTEL



FINGER FOOD



Y MÁS...



140
SERVICIOS
CATERING

6000
CLIENTES
SERVIDOS



“Entendemos que la única forma de formar a los jóvenes que participan del proyecto es ofreciendo siempre el mejor servicio en cada evento.”

Edu. Director de UNINICIO



4º Y 5º GAMA

CATERING

WWW.UNINICIO.ORG

FRC-X
10-2024

(●) un inicio

AGENCIA
GASTRONÓMICA

FORMACIÓN

San

EL PRECIO INCLUYE

Comida, bebida, servicio de camarero (según servicio), montaje, desmontaje y menaje desechable de cóctel.

El transporte a más de 40km de Madrid tiene un suplemento (consultar en función del kilometraje).

CONDICIONES DE CONFIRMACIÓN DE PEDIDO

El pedido estará confirmado en el momento de la devolución firmada del presupuesto emitido por uninicio.

TIEMPOS DE PEDIDO

1. Servicio inferior a 1000€ se realizará con al menos 5 días hábiles.
2. Servicio entre 1000€ y 3000€, se realizará con al menos 7 días hábiles.
3. Servicio superior a 3000€, se realizará con al menos 15 días hábiles.

PLAZO DE PAGOS SEGÚN SERVICIO

1. Servicio inferior a 1000€, se efectuará el pago el día del servicio.
2. Servicio entre 1000€ y 3000€, se realizará el pago del 40% del importe 5 días antes del servicio y el 60% restante hasta un máximo de 5 días después del mismo.
3. Servicio superior a 3000€, se realizará el pago del 40% del importe 15 días antes del servicio y el 60% restante, hasta un máximo de 5 días después del mismo.

MODALIDAD DE PAGO

Mediante transferencia bancaria a la siguiente cuenta:

Triodos Bank: ES69 1491 0001 2830 0011 4430

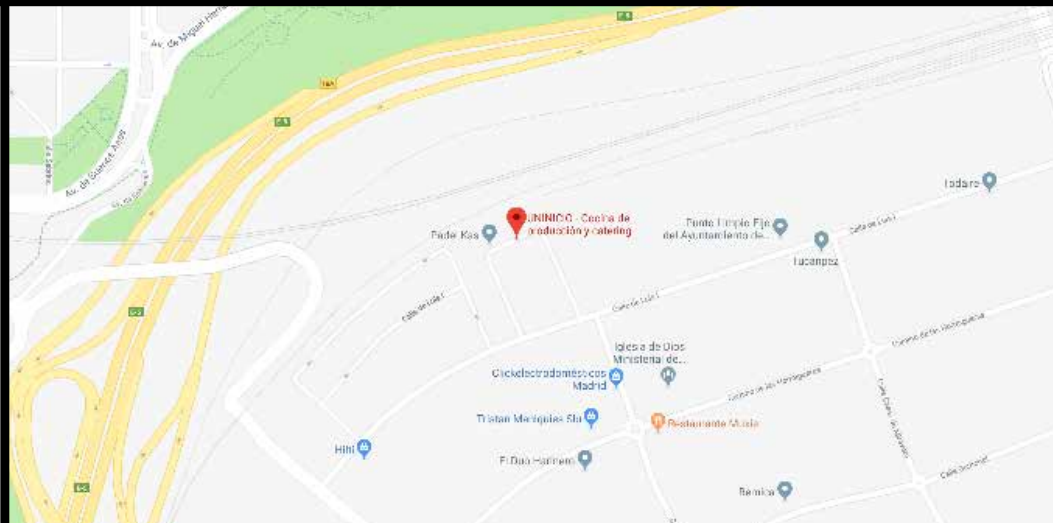
Referencia: Nº factura correspondiente

CONDICIONES PARA CAMBIOS O CANCELACIONES

1. El número de comensales deberá ser confirmado una semana antes del evento. Cualquier modificación posterior acarreará un coste de penalización del 50% del coste por comensal hasta 3 días antes del evento y del 100% los 3 días antes y el propio día de la celebración
2. El evento se podrá anular sin coste alguno 15 días antes del servicio
3. Por anulación del evento de 15 a 1 día antes se abonará el 40% del precio total

UBICACIÓN

Calle Luis I 56-58,
Nave 14
28031 Madrid



@UNINICIO

www.uninicio.org

GENERAL

uninicio@uninicio.org

FORMACIÓN

Formacion@uninicio.org

4ª Y 5ª GAMA

cocinadeproduccion@uninicio.org

CATERING

catering@uninicio.org

AGENCIA GASTRONÓMICA

360@uninicio.org