



un inicio

# vino español



## EL VINO ESPAÑOL DE ALEX

Gildas vascas variadas  
Vasito de salmorejo o consomé de cocido  
Tabla de embutidos ibéricos con picos de Jerez  
Selección de quesos nacionales con membrillo  
Tortilla de patata  
Empanada de atún casera  
Ensaladilla rusa con su regañá

\*

### **BEBIDA**

Agua, refrescos variados, cerveza, vino tinto y blanco



## EL VINO ESPAÑOL DE EDU

Gildas vascas variadas  
Chupito de salmorejo o consomé de cocido  
Tabla de embutidos ibéricos con picos de Jerez  
Selección de quesos nacionales con membrillo  
Tortilla de patata  
Conos de papas fritas con boquerones en vinagre  
Tosta de anchoa del cantabrico  
Croquetas caseras  
Vasito de patata brava  
Huevos rellenos

\*

### **BEBIDA**

Agua, refrescos variados, cerveza, vino tinto y blanco

Todo nuestros servicios están asistidos por parte de nuestro personal

# 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



FRC-X  
10-2024

WWW.UNINICIO.ORG

4ª Y 5ª GAMA

CATERING

un inicio

AGENCIA  
GASTRONÓMICA

FORMACIÓN

San Francisco

### **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 un inicio.

### **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: N° 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



