

**(●) un inicio**  
 catering social



## EL CÓCTEL DE RAFA

Jamón ibérico con regañás sevillanas

Queso manchego con membrillo y picos

Crema de temporada (a elegir una):

Frías: Salmorejo con Frutos rojos y huevo // Mazamorra con naranja y anchoa

Calientes: Consomé con su pringá // Calabaza con queso crema y eneldo

Vasito de papa brava con ali oli y cebollino

Asadillo de berenjena sobre tosta crujiente al P.X. y Frutos secos

Ensalada César en crema con endivia morada y pollo asado deshilachado

Falso sashimi de salmón con mantequilla ahumada y huevas de Mújol

Tartar de 'gamba al ajillo' con chips de ajo y su emulsión de AOVE y callena

Bocado de 'Burger Rossini' con trufa y Foie

Pepito de carrillera asada con rúcula y piparras vascas

Fresas de Aranjuez con ganache de chocolate blanco y limas

Bizcocho de chocolate casero con crema de chocolate y almendra granillo

### BEBIDA

Agua, refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, vino blanco y vino tinto

Duración del servicio: 1 hora.  
Incluye servicio de camareros, menaje desechable o cristalería y mantelería. Se pueden elaborar tapas calientes si las condiciones del espacio lo permiten

IVA no incluido



## EL CÓCTEL DE ALPHA

Jamón ibérico con regañás sevillanas

Queso manchego con membrillo y picos

Crema de temporada (a elegir una):

Frías: Salmorejo con Frutos rojos y huevo // Mazamorra con naranja y anchoa

Calientes: Consomé con su pringá // Calabaza con queso crema y eneldo

Vasito de papa brava con ali oli y cebollino

Escalivada de verduras con queso parmesano y reducción de módena

FalaFel de garbanzos y maíz Frito con ensalada de lombarda aliñada con miel y mostaza

Crema ligera de 'Vitello Tonnato' con solomillo desmigado y endivia roja

Cóctel de txangurro acevichado con aguacate y pico de gallo

Tartar de salmón crujiente con crema agria y brotes de eneldo

Berenjena de Almagro con queso Feta y cebolla encurtida

Mollete segoviano (cordero lechal) con escarola aliñada y papas al ajillo

Tartar de carne gallega (a elegir una):

Francés: mostaza y encurtidos // Asiático: Ajetes y Kimchi

Pan con chocolate negro, sal en escamas y AOVE

Tarta de limón con brotes de eneldo y nata de caseño

### BEBIDA

Agua, refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, vino blanco y vino tinto

Duración del servicio: 1 hora.  
Incluye servicio de camareros, menaje desechable o cristalería y mantelería. Se pueden elaborar tapas calientes si las condiciones del espacio lo permiten

IVA no incluido



## EL CÓCTEL DE DAVID

Ostras escabechadas con champagne

Jamón ibérico de bellota con regañás sevillanas

Queso manchego D.O.P. con grissinis italianos

Crema de habitas y queso brie de Meaux con higos deshidratados

Sunomono de verduras de temporada con carabinero y salsa ponzu

Crujiente de asadillo de berenjena con piñones nacionales

Blinis crujiente con tartar de carne de León (D.O.) con crema texturizada de encurtidos

Sashimi crujiente de atún con mantequilla ahumada y ajetes Frescos

Carpaccio de 'gamba blanca al ajillo' con chips de ajo y emulsión de AOVE con callena

Mollete de condero lechal con escarola aliñada

Terrina de Foie amarmolado al P.X. con gelatina de lichis y garrapiñado de Frutos secos

Fresas con ganache de chocolate blanco y esencia de lima

Chocolate en diferentes texturas con caviar de AOVE

### BEBIDA

Agua, refrescos variados, cerveza con y sin alcohol, vino blanco y vino tinto

Duración del servicio: 1 hora.  
Incluye servicio de camareros, menaje desechable o cristalería y mantelería. Se pueden elaborar tapas calientes si las condiciones del espacio lo permiten

IVA no incluido

# UN INICIO

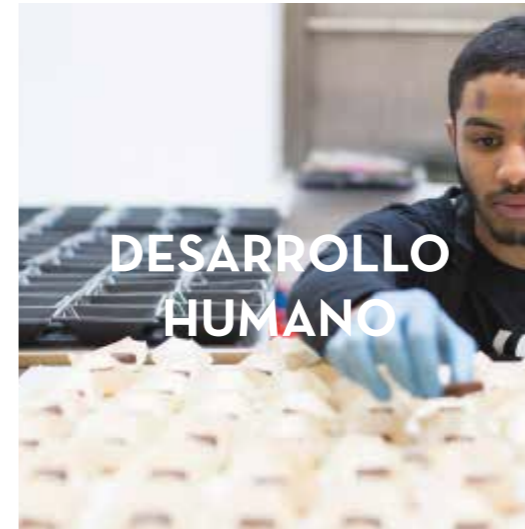


## EL PROYECTO

**UN INICIO PARA TODOS** es una empresa y asociación homónima, pero sobre todo es un proyecto social para **acompañar, formar, educar y emplear a jóvenes** provenientes de colectivos o situaciones vulnerables a través de la gastronomía y la **producción de alimentos de 4° y 5° gama** para restaurantes y **servicios de catering.**

## COCINA Y FORMACIÓN

Consideramos que la cocina atesora muchos de los **valores** necesarios para afrontar ciertas **decisiones de forma responsable**: sacrificio, orden, conciencia, esfuerzo, compañerismo, constancia. Además, la hostelería como oficio, representa uno de los sectores más independientes de la trayectoria curricular como filtro para la contratación, por ello, entendemos que es un **sector que puede dar cabida y facilitar la inserción laboral**, así como el posterior desarrollo de estos jóvenes.



DESARROLLO  
HUMANO



FORMACIÓN  
EN COCINA



APUESTA  
POR LOS  
JÓVENES



PRODUCCIÓN  
CULINARIA



CATERING  
SOCIAL



AGENCIA  
GASTRONÓMICA

# CATERING SOCIAL

2019  
EN CIFRAS  
94 SERVICIOS  
EN 4394  
CLIENTES SERVIDOS

Nuestro servicio de **catering social** nos permite presentar al mundo el proyecto de un inicio a través de **los jóvenes y la cocina**.

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

Cada localización, servicio, cliente... ofrece a los jóvenes un espacio donde **mostrar y desarrollar todo su potencial**, e imprime en ellos una huella que les permitirá seguir creciendo personal y profesionalmente. Por lo tanto, cada servicio se convierte en una nueva oportunidad de crecimiento para los jóvenes.



Montaje de cóctel de boda. Octubre.



Colegio Notarial de Madrid. Abril.



Paladea La Oliva Fuerteventura. Marzo.



Fiesta anual de empresa en Nave Oporto. Septiembre.



Taller gastronómico junto a Fundación Red Madre y TEKA. Diciembre.



Impact Investing Forum. Septiembre.



Servicio de catering junto a nuestro padrino Dabiz Muñoz. Mayo.



Servicio de maridaje para cata en Enofusión. Enero.



### EL PRECIO INCLUYE

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

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: 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

### CONDICIONES DE SERVICIO

Cualquier ampliación del horario previsto podrá acarrear un incremento en el precio final del servicio.

El cliente se responsabiliza de que el espacio en el que se realizará el servicio cumple las características mínimas necesarias para poder realizarlo.