

(●) un inicio
 catering social



DAILY FOOD | COMIDAS DEL MUNDO

MEDITERRÁNEA | MEXICANA | AL ANDALUS

MENÚ

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

CAFÉ

Café
Leche
Selección de infusiones
Dulces variados

BEBIDA

Agua, refrescos variados, cerveza sin alcohol

Incluye servicio de camareros, menaje desechable o cristalería y mantelería.

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, rúcula y pomodoro seco

GRIEGA

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

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

ó

LASAÑAS

a elegir 1

Lasaña vegetal

Lasaña de carne

Lasaña de pescado

ENTREMASAS

a elegir 1

PIZZAS ARTESANAS

Tomate, mozzarella, jamón ibérico y brotes de albahaca

Tomate, anchoas del cantábrico y queso azul

Tomtatitos cherry asados, rúcula fresca y champiñones

COCAS MALLORQUINAS

Sobrasada mallorquina, membrillo y aceituna negra

Bacalao ahumado con pimientos asados

Escalivada de verduras de temporada

POSTRES

a elegir 1

Tarta sacher

Anroz 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 maíz con chile chipotle

TOPPINGS

Cebolla roja encurtida

Totopos de maíz

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

CALIENTES

Lentejas ras el hanout

Curry rojo

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
agridulces

TAJÍN

a elegir 1

Venduras

Pescado

Pollo

CON LAS MANOS

a elegir 1

Falafel de garbanzo con lombarda aliñada
con miel y mostaza

Sandwich de cordero guisado y yogur
griego

Acompañado hummus de garbanzo, baba
ganoush y pan de pita

POSTRES

a elegir 1

Selección de pastelería árabe del obrador
de lavapiés

Macedonia de Fruta de temporada con
sinope de melón y menta

UN INICIO

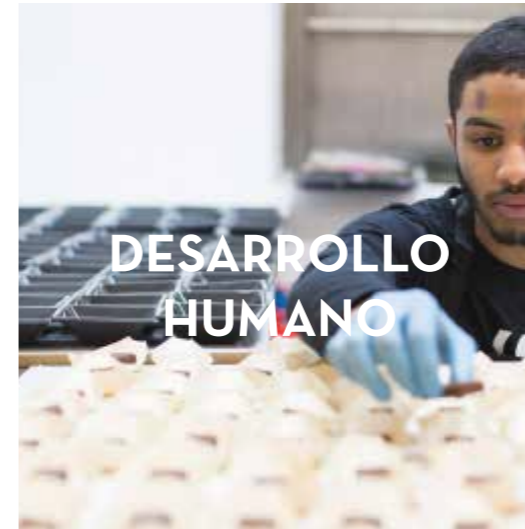


EL PROYECTO

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 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

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.