

(●) un inicio
 catering social



EL VINO ESPAÑOL DE EDU

Jamón ibérico con regañás artesanas

Tabla de quesos nacionales con membrillo

Manchego

Idiazábal

Mahón

Tosta de anchoa con queso Fresco y brotes de eneldo

Pincho de tortilla con pimientos asados

BEBIDA

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

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



EL VINO ESPAÑOL DE IGNACIO

Gildas vascas

Papas Fritas con aceitunas

Jamón ibérico con regañás artesanas

Tabla de quesos nacionales con membrillo

Manchego

Idiazábal

Mahón

Tosta de salmón con alcaparras y mantequilla dhumada

Mollete de tortilla de patata con pimientos asados

BEBIDA

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

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



EL VINO ESPAÑOL DE LETI

Vasito de crema de temporada

Salmorejo

Consomé

Mazamorra

Gildas vascas

Jamón ibérico con regañás artesanas

Tabla de quesos nacionales con membrillo

Manchego

Idiazábal

Mahón

Huevos rellenos a nuestro estilo

Tosta de anchoa con queso Fresco y brotes de eneldo

Mollete de tortilla de patata con pimientos asados

Empanada de atún casera

BEBIDA

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

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

UN INICIO

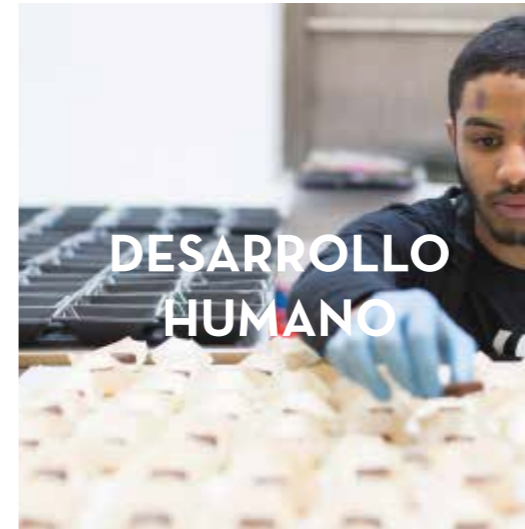


EL PROYECTO

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.