

(●) un inicio
 catering social

UN INICIO

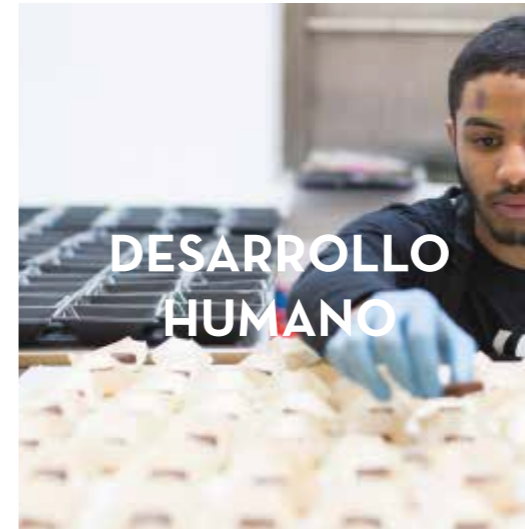


EL PROYECTO

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.

DESAYUNOS *Take Away*

COFFEE SENCILLO

Café

Selección de infusiones

Leche con y sin lactosa

Zumo de naranja natural

Mini bollería casera de nuestro obrador

Galletas sin gluten

Fruta de temporada

Entrepánes salados (ibérico, vegetal...)

Incluye entrega con menaje desechable



COFFEE COMPLETO

Café

Selección de infusiones

Leche con y sin lactosa

Zumo de naranja natural

Agua mineral

Mini bollería casera de nuestro obrador

Bizcocho casero de chocolate y naranja

Galletas sin gluten

Fruta de temporada

Entrepánes salados (ibérico, vegetal...)

Yogur natural con muesli

Tortilla de patata

Incluye entrega con menaje desechable



BANDEJAS *Take Away*

QUESOS Y EMBUTIDOS

Embutidos ibéricos con picos de Antequera

Jamón ibérico

Lomo ibérico

Chorizo ibérico

Quesos nacionales con membrillo

Manchego

Idiazábal

Mahón



TORTILLA

Acompañadas con picos de Antequera

Tortilla de patata con huevos camperos

Tortilla de patata con atún y mahonesa

EMPANADAS

Clásica empanada casera de atún

Empanada al estilo gallego con pulpo

BANDEJA DE QUESOS Y EMBUTIDOS

Embutidos ibéricos para 10 pax (400g)

Quesos nacionales para 10 pax (600g)

TORTILLA DE PATATA (6/8 raciones)

Tortilla de patata

Tortilla de patata con atún y mahonesa

EMPANADAS CASERAS

Empanada de atún (10 raciones)

Empanada de pulpo (10 raciones)

ENTREPANES VARIADOS

LOS CLÁSICOS

Jamón ibérico con tomate rallado y AOVE
Vegetal con huevo cocido y atún
El clásico 'Bikini' a nuestro estilo
Tortilla de patata

DEL MAR

Ventresca de atún con pimientos asados
y piparra vasca
Salmón marinado con creme Fresh
Bacalao ahumado con salsa de piparras
Cangrejo real y encurtidos

DE LA TIERRA

Tenera melosa con encurtido de cebolla
Cochiita pibil con mostaza de hierbas
Costilla barbacoa estilo americano
Pringá de cocido con pimentón de la vera

VEGANOS

Tomate con brotes de eneldo
Vegetal
Asadillo de berenjena con vinagre balsámico
Escalivada de verduras



Los panes se seleccionarán acordes al menú elegido.

Panes disponibles: Mollete de Antequera, chapata, pan integral con semillas, croissant, croissant integral, pan mini burger...

Bandeja de 12 uds

Bandeja de 24 uds

Se entrega con meaje desechable. Las bandejas pueden ser enteras o mixtas (2 tipos)

MENÚ DEL DÍA

Un menú completo compuesto por un primero, un segundo, postre, bebida y pan. El menú se sirve en Formato individual con menaje desechable biodegradable. Los menús se sirven para consumir a temperatura ambiente, excepto el menú 'Cocido' y 'A Fuego Lento' que necesita calentarse en el microondas. Los envases son aptos para el microondas.

Take Away

PLATOS NACIONALES

PRIMEROS

Salmorejo
Mazamorra cordobesa
Embutido ibérico con picos de Jerez
Quesos nacionales con membrillo

POSTRES

Bizcocho artesanal de naranja, limón o chocolate
Fruta de temporada
Natillas estilo danone con galleta maría o barquillo
Yogur natural con muesli

SEGUNDOS

Ensalsadilla rusa de gambas
Huevos rellenos con espárragos blancos
Setas de temporada al ajillo con tortilla de queso azul
Pimientos asados de la abuela con tortilla española

BEBIDA

Agua o refrescos

PAN

Pan blanco o integral

El menú se entrega en Formato individual e incluye vaso, cubiertos y servilleta.

SALUDABLE

PRIMEROS

Hummus marroquí con pan crujiente
Puerros asados a la Francesa con mantequilla de queso
Tapenade de aceitunas negras aliñadas con grissinis italianos y queso Feta
Papitas asadas con cebolla Francesa y salsa tártara
Zanahorias asadas con queso crema y cilantro

POSTRES

Bizcocho artesanal de naranja, limón o chocolate
Fruta de temporada
Natillas estilo danone con galleta maría o barquillo
Yogur natural con muesli

SEGUNDOS

Tataki de bonito con espinacas y hummus de remolacha
Roast beef con ensalada de lombarda, zanahoria asada y salsa de yogur
Pollo asado con cous cous de hierbabuena
Aguacate asado con ensalada de núcula y PalaPel casero con salsa de miel y mostaza

BEBIDA

Agua o refrescos

PAN

Pan blanco o integral

El menú se entrega en Formato individual e incluye vaso, cubiertos y servilleta.

COCIDO

COCIDO COMPLETO

Consomé de cocido madrileño
Garbanzos pedrosillanos aliñados a la madrileña con verduras de la cocción de cocido
La Pringá: morcilla, chorizo, panceta y morcillo

BEBIDA

Agua o refrescos

POSTRES

Bizcocho artesanal de naranja, limón o chocolate
Fruta de temporada
Natillas estilo danone con galleta maría o barquillo
Yogur natural con muesli

PAN

Pan blanco o integral

El menú se entrega en Formato individual e incluye vaso, cubiertos y servilleta.



A FUEGO LENTO

PRIMEROS

Guisantes con jamón asado
Espárragos trigueros con queso manchego
Coliflor asada con escabeche vegetal
Pimientos asados con bonito

SEGUNDOS ESPECIALES

Lubina en salsa verde con mejillones y habitas
Carrillera de ternera con papas asadas
Rabo de toro con zanahorias y patata
Bacalao con Fritada de tomate a la madrileña

PAN

Pan blanco o integral

SEGUNDOS

Alubias caseras con panceta ibérica ahumada
Lentechas estofadas con sacramentos (opción con verduras)
Arroz cremoso de marisco
Guiso de papas con bacalao o bonito con espinacas

POSTRES

Bizcocho artesanal de naranja, limón o chocolate
Fruta de temporada
Natillas estilo danone con galleta maría o barquillo
Yogur natural con muesli

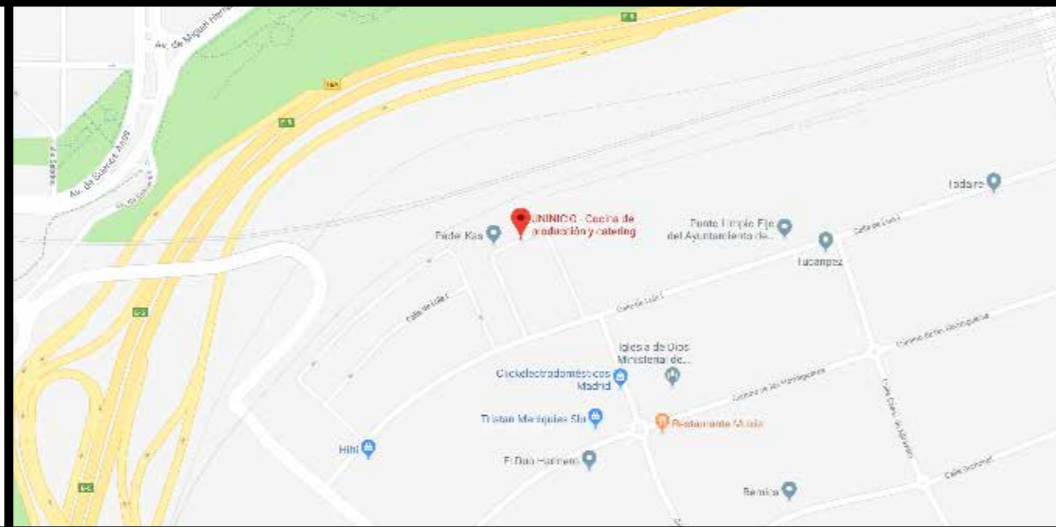
BEBIDA

Agua o refrescos

El menú se entrega en Formato individual e incluye vaso, cubiertos y servilleta. Es necesario calentar en el microondas.

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

