



APERITIVO

lakook
CAUSAS CEA(R)

ÍNDICE

- NUESTRO PROYECTO 3
- QUÉ OFRECEMOS 4
- QUÉ ES APERITIVO 5
- APERITIVO 1 6
- APERITIVO 2 7
- APERITIVO 3 8
- APERITIVO 4 9
- APERITIVO BEBIDAS 10
- ALÉRGENOS 12
- CONDICIONES 13
- CONTACTO 15





SOBRE NUESTRO PROYECTO

lakook es la marca comercial de Causas CEAR SL, empresa social promovida por la Comisión Española de Ayuda al Refugiado, CEAR, que lleva más de 40 años defendiendo el derecho de asilo y los derechos humanos, promoviendo el desarrollo integral de las personas refugiadas que vienen huyendo de conflictos bélicos o de violación de DDHH, solicitantes de asilo, apátridas y migrantes con necesidad de protección internacional y/o en riesgo de exclusión social.

lakook Causas CEA(R) tiene como objeto la integración social y laboral de las personas objetivo de la entidad. En *lakook* Causas CEA(R), ayudamos a las personas refugiadas que han huido de sus países a construir un nuevo futuro, proporcionándoles a través de la cocina un medio para integrarse social y laboralmente en España.

Así nace un catering diferente, que se adapta a cualquier tipo de evento con una oferta de deliciosos platos provenientes de todos los lugares del mundo y con un marcado sabor a solidario.

Nuestra propuesta busca traer los sabores y las emociones de los países de origen de las personas protagonistas del proyecto, buscando las raíces y esencias de cada plato.

lakook Causas CEA(R) cuenta con más de 100 personas en el equipo, de más de 30 nacionalidades diferentes, donde el 80% vienen de diferentes itinerarios de integración dentro de la entidad.

QUÉ OFRECEMOS

Disponemos de un servicio de Catering para eventos, social, sostenible, multicultural y delicioso.

Practicamos criterios de sostenibilidad en nuestras compras y gestión de residuos, apostamos por el comercio justo y productos de cercanía, introducimos productos procedentes de agricultura ecológica en nuestras propuestas y apostamos por una cocina saludable. Reducimos el uso de plásticos y desechables, y en su caso, 100% biodegradables.

El resultado, una propuesta gastronómica deliciosa y sorprendente con platos procedentes de todo el planeta.

Realizamos servicios para **Pausas Café, Brunch, Aperitivos, Cócteles, Almuerzo, Lunch Box, Eventos singulares y Food Truck** en festivales y eventos especiales.





QUÉ ES APERITIVO

Un aperitivo en un servicio de catering sencillo, en el que la bebida es protagonista, con piezas de comida de uno o dos bocados para acompañar. Usualmente se ofrece en el intermedio de una formación, reunión, jornada o congreso.

Un ejemplo de aperitivo sería en el intermedio o al finalizar un encuentro o jornada, donde las personas asistentes salen a compartir un espacio de interrelación y networking, mientras están degustando una bebida y con una selección de productos del mundo.

La duración es de aproximadamente 40 minutos, los comensales están de pie y el servicio de comida y bebida en mesas, tipo bufé, con servicio de camareros/as para servir en barra. Se encontrarán mesas de apoyo por todo el espacio. Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 12:00 y las 14:00 o entre las 18:00 y 20:00.

La oferta gastronómica serán piezas frías, de uno o dos bocados, siempre de elaboración propia y con productos de cercanía, frescos y primando la producción ecológica.

En cuanto a las bebidas, contaremos con Vinos tintos y blancos, de denominaciones de origen de proximidad, cervezas, así como una selección de aguas saborizadas con sabor saludable e internacional.

APERITIVO 1

(5 piezas)

- **Batata harra**
Papa canaria arrugá con mojo de cilantro, ajo y perejil al estilo libanés
- **Fatayer libanés** 🌾 🥚 🍄
Empanada libanesa de espinacas con piñones y sumac
- **Mini pita de tinga** 🌾
Tinga de carne de pollo desmechada con chile chipotle y especias
- **Totopos**
Totopos con guacachile y pico de gallo
- **Panucho de frijoles** 🌾 🍲
Panuchos con frijoles refritos, queso trufado y salsa de tomatillo

Precio calculado para 50 personas: **16,30 €**

Precio calculado para 100 personas: **15,29 €**

- *El precio incluye comida (en bufé), bebida por tiempo contratado (con servicio), vajilla, mobiliario y transporte*
- *El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.*
- *Iva 10% no incluido.*

Mundo Árabe



Mundo Árabe



Latinoamérica
















Latinoamérica

Latinoamérica



APERITIVO 2

(5 piezas)

- **Naan de pastrami**        
Pan plano tipo naan con muhammara, rúcula y mayo de alcaparras
- **Cacik con salmón ahumado**  
Cacik con salmón ahumado, salsa turca de yogur y pepino con dados de salmón
- **Falafel con salsa tarator** 
Pinchos de falafel casero con salsa de tahini, zumo de limón y pimienta negra
- **Sikil Pak Hummus** 
Sikil Pak Hummus de semillas de calabaza típico de Yucatán
- **Papa arrugá** 
Papa canaria arrugá con mojo picón y mojo de cilantro

Precio calculado para 50 personas: **17,80 €**

Precio calculado para 100 personas: **15,89 €**

- *El precio incluye comida (en bufé), bebida por tiempo contratado (con servicio), vajilla, mobiliario y transporte*
- *El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.*
- *Iva 10% no incluido.*

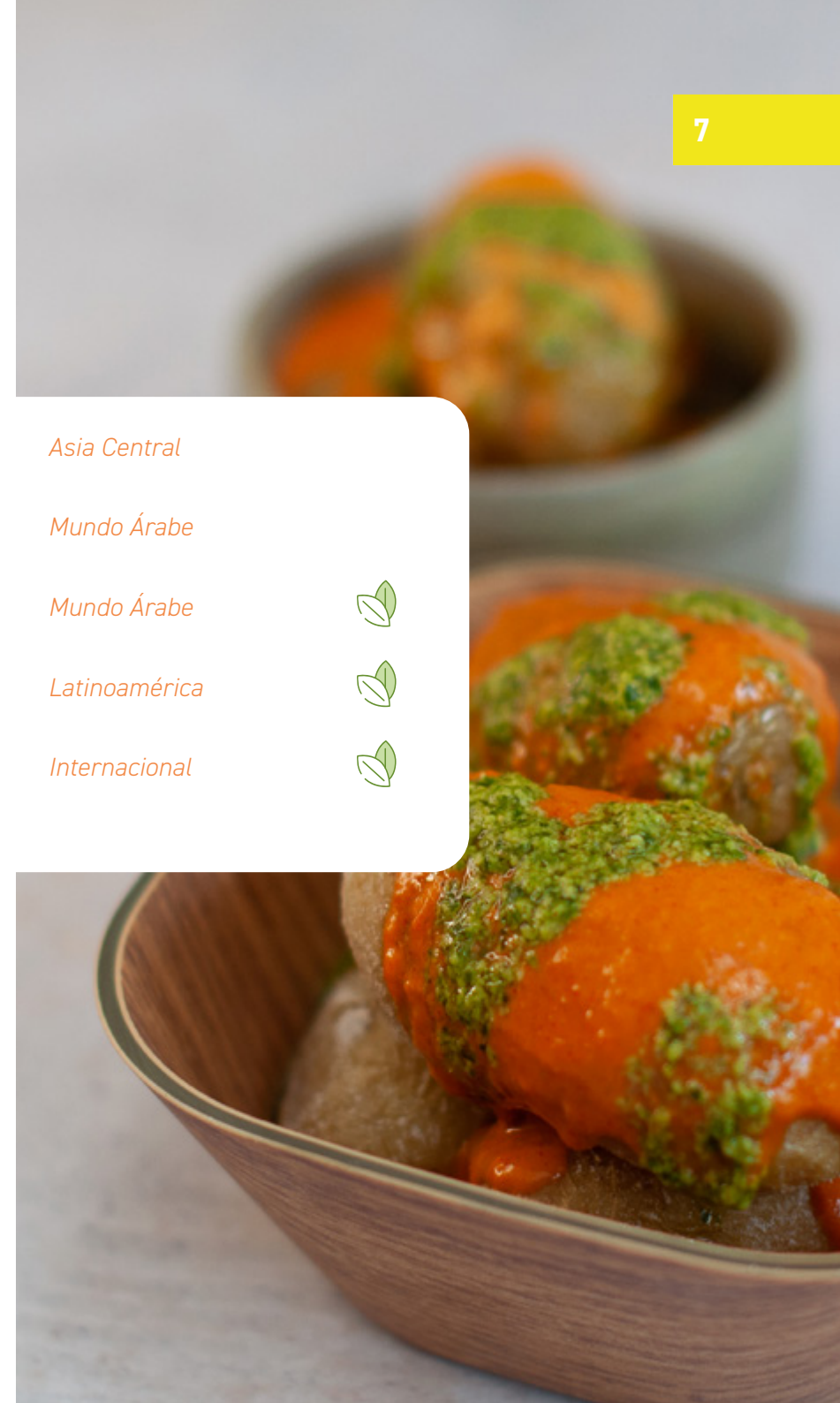
Asia Central

Mundo Árabe

Mundo Árabe 







Latinoamérica 

Internacional 



APERITIVO 3

(5 piezas)

- **Tabla de queso**  
Tabla de queso manchego bio con frutos secos
- **Muhammara**  
Crema siria de pimientos asados con nueces y melaza de granada
- **Papas a la huancaína**   
Papa canaria arrugá, con salsa peruana de ají amarillo
- **Tabla de jamón** 
Tapas de jamón, acompañada de almendras fritas al ras al hanout y ralladura de lima
- **Tostada de puerritos**  
Tostada de puerritos confitados en AOVE con salsa romesco y aceituna negra

Precio calculado para 50 personas: 18,13 €

Precio calculado para 100 personas: 17,12 €

- *El precio incluye comida (en bufé), bebida por tiempo contratado (con servicio), vajilla, mobiliario y transporte*
- *El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.*
- *Iva 10% no incluido.*

Internacional



Mundo Árabe



Latinoamérica



Internacional

Internacional



APERITIVO 4

(5 piezas)

- **Causa limeña** 🌾 🥚 🐟
Mini pastel de patata, ají amarillo y ventresca de bonito
- **Dolmades de arroz, yogur y pepino** 🍷 (Entrante)
Hojas de parra rellenas de arroz, con tzatsiki de pepino y jalapeño
- **Tabla de jamón** 🍷
Tapas de jamón, acompañada de almendras fritas al ras al hanout y ralladura de lima
- **Poke de salmón** 🌾 🥬 🐟 🌿 🥥
Dados de salmón marinado con mango
- **Mini pita sabij** 🌾 🥚 🌿
Mini pita Sabij rellena de berenjena frita, huevo duro y salsa de sésamo

Precio calculado para 50 personas: **19,77 €**

Precio calculado para 100 personas: **18,76 €**

- El precio incluye comida (en bufé), bebida por tiempo contratado (con servicio), vajilla, mobiliario y transporte
- El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.
- Iva 10% no incluido.

Latinoamérica

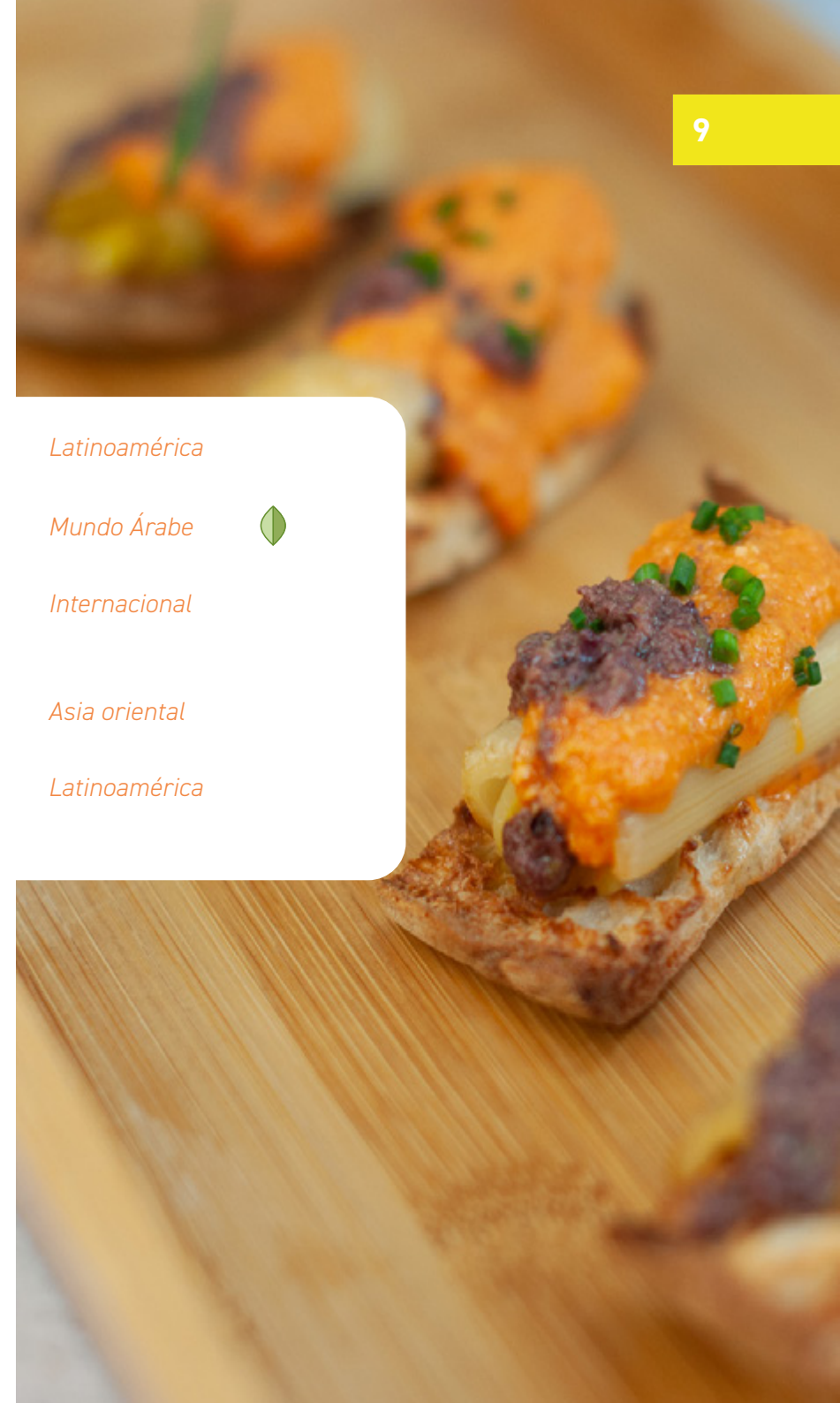
Mundo Árabe



Internacional

Asia oriental

Latinoamérica



APERITIVO

BEBIDAS

Todas nuestras propuestas de APERITIVO contarán con las siguientes bebidas:

- **Vino Tinto La viña de Ayer**
Garnacha D.O. Cebreros Bodegas Soto y Manrique
- **Vino Blanco Entre Silencios**
Cooperativa de Arganda D.O. Vinos de Madrid
- **Aguas saborizadas caseras (opcional Refrescos)**
Karkadé helado con naranja y jengibre y Té Moruno con menta
- **Cervezas**
Botellines con alcohol y 0,0 (opción sin gluten bajo pedido)
- **Agua en jarra**
Más ecológico



APERITIVO

BEBIDAS

Puedes añadir a tu pedido cualquiera de esta selección de bebidas:

- **Cervezas artesanas**
Bailandera IPA, Bailandera Trigo,
Bailandera Fruta de la Pasión
- **Kombucha**
Variedad de kombuchas de sabores
- **Agua Mineral**
En envase reciclado



ALÉRGENOS



GLUTEN



HUEVO



CRUSTACEOS



PESCADO



FRUTOS SECOS



APIO



LACTEOS



MOSTAZA



SULFITOS



MOLUSCOS



SOJA



SÉSAMO



ALTRAMUCES



CACAHUETES

CONDICIONES

1. El presupuesto incluye el equipo de camareros necesario para un servicio **TIPO BUFÉ**. Se contará con una barra de apoyo para el servicio de la bebida y una serie de mesas auxiliares para la comida, en caso de no disponer de mesas de apoyo en el lugar del servicio, **lakook** Catering, facilitará las mismas, siempre y cuando sea acordado con anterioridad.
2. El montaje del servicio se realizará inmediatamente antes de la hora contratada, y el desmontaje, justo después. Si necesita que el servicio sea montado antes o desmontado después, es necesario comunicarlo y se presupuestará a parte.
3. Los responsables del servicio valorarán la realización de una visita previa para comprobar la adecuación del lugar donde se celebrará el servicio. No será necesario si es para servicios menores o centros ya conocidos.
4. Cualquier modificación en el menú o en el número de asistentes se realizará como máximo 4 días antes de la fecha del servicio.
5. Será necesario confirmación por email con al menos una semana de antelación.

CONDICIONES

6. **FORMA DE PAGO:**
 - 6.1. Un 50% con 4 días de antelación a la celebración del servicio, en el momento de la confirmación.
 - 6.2. 50% restante a la fecha de realización del servicio"
7. En el caso de que el servicio se suspenda con posterioridad a la confirmación y el pago del 50%, **lakook** Catering podrá retener las cantidades aportadas en función al coste de materias primas comprometidas.
8. El servicio tendrá una duración de 40 minutos desde la hora acordada. Para duraciones mayores a ésta se acordarán y presupuestarán previamente. Las duraciones mayores a 50 min. variarán las condiciones del presupuesto y se incluirán en la factura final en concepto de gasto de personal.
9. Este presupuesto incluye una variación en la hora acordada de comienzo de hasta 30 minutos. Los retrasos de más de 30 minutos variarán las condiciones de este presupuesto y se incluirán en la factura final en concepto de gasto de personal.
10. El servicio incluye barra libre de las bebidas indicadas en menú, calculadas para el número de personas y tiempo estimado del evento. La bebida no consumida deberá retornar a la empresa.
11. Cualquier modificación de estas condiciones deberá ser pactada con anterioridad a la fecha de cierre de asistentes



lakook
CAUSAS CEA(R)

CONTACTO



@lakook_cc



catering@lakook.es



91 529 58 79 / 681 39 91 08