



CÓCTEL

lakook  
CAUSAS CEA(R)

# ÍNDICE

• NUESTRO PROYECTO	3
• QUÉ OFRECEMOS	4
• QUÉ ES CÓCTEL	5
• CÓCTEL 1	6
• CÓCTEL 2	8
• CÓCTEL 3	10
• CÓCTEL BEBIDAS	12
• ALÉRGENOS	14
• CONDICIONES	15
• CONTACTO	17





## 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 CÓCTEL

Un **CÓCTEL** es un servicio de catering formal, equivalente a una comida o cena, en el que el propio evento de catering es protagonista, un espacio abierto y distendido para la relación entre las personas invitadas.

Un ejemplo de cóctel sería al finalizar un encuentro o jornada, donde las personas asistentes salen a compartir un espacio de interrelación y networking, mientras están degustando una deliciosa comida.

La duración es de aproximadamente 90 minutos, los comensales están de pie y el servicio de comida y bebida en mesas, con servicio de camareros/as para servir en barra. Se encontrarán mesas de apoyo por todo el espacio. Como opción, es común en este tipo de evento el servicio de camareros/as con bandeja de comida y bebidas.

Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 13:00 y las 15:00 o entre las 20:00 y las 22:00 horas.

La oferta gastronómica serán piezas frías y calientes, así como una variedad de postres, 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, refrescos, así como una selección de aguas saborizadas con sabor saludable e internacional.

# CÓCTEL 1

(12 piezas)

- **Tabla de queso** 🌱 🌱  
Tabla de queso manchego bio con frutos secos
- **Muhammara** 🌾 🌱  
Crema siria de pimientos asados con nueces y melaza de granada
- **Totopos**  
Totopos con guacachile y pico de gallo
- **Sikil Pak Hummus** 🌾  
Sikil Pak Hummus de semillas de calabaza típico de Yucatán
- **Tabla de jamón** 🌱  
Tapas de jamón, acompañada de almendras fritas al ras al hanout y ralladura de lima
- **Falafel con salsa tarator** 🌱  
Pinchos de falafel casero con salsa de tahini, zumo de limón y pimienta negra
- **Tostada de puerritos** 🌾 🌱  
Tostada de puerritos confitados en AOVE con salsa romesco y aceituna negra acompañado de cous cous

*Internacional*



*Mundo Árabe*



*Latinoamérica*



*Latinoamérica*

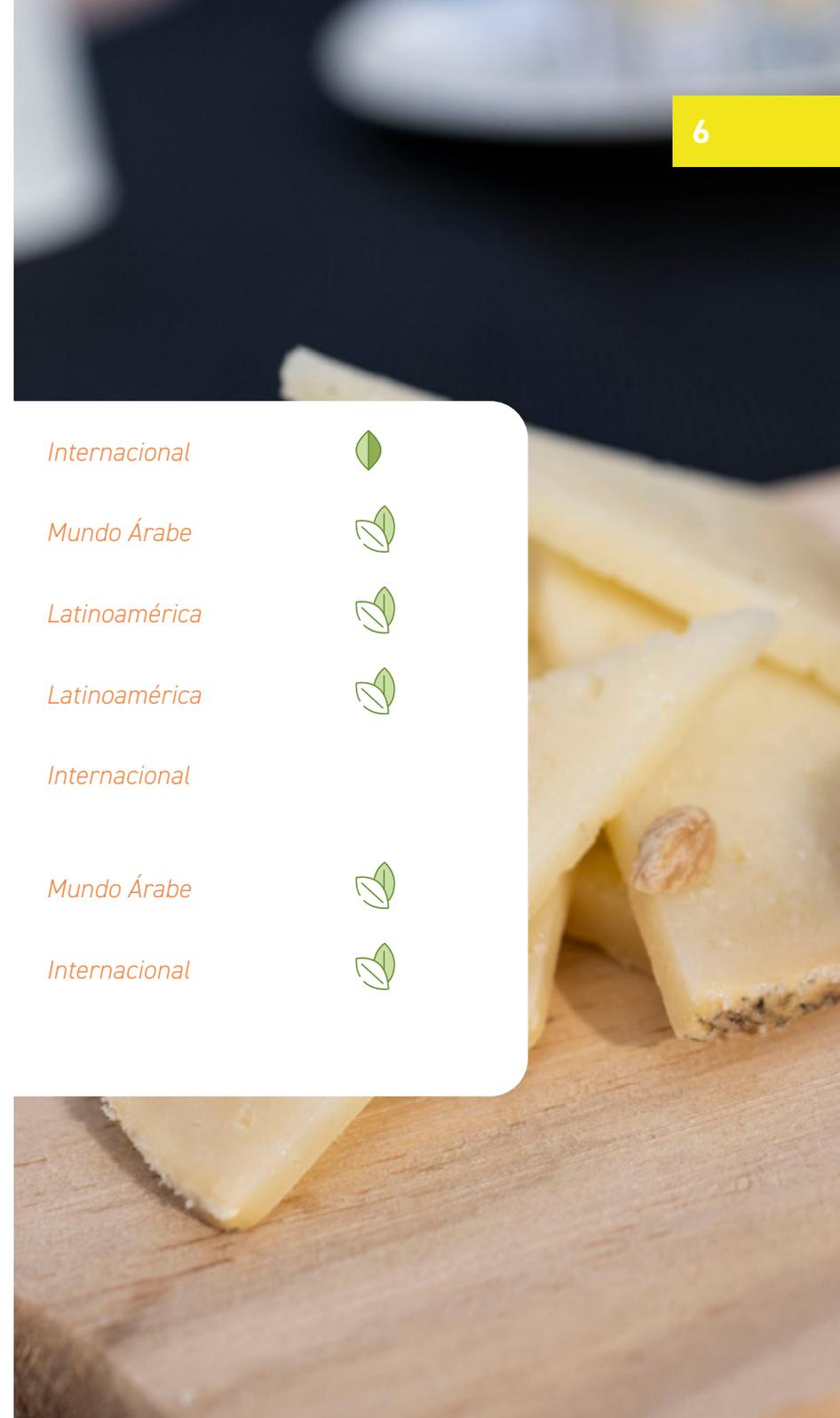


*Internacional*

*Mundo Árabe*



*Internacional*



# CÓCTEL 1

(13 piezas)

- **Maffe de verduras** 🌿 (Caliente)  
Guiso de verduras cocinadas en crema de cacahuete típico de África Occidental
- **Mini kofta de ternera** 🍖 🌿 🥙 🌿 (Caliente)  
Brochetas de carne picada de ternera aliñada con especias y salsa de sésamo
- **Tagine de pollo** 🍗 🌿 🌿 (Caliente)  
Guiso de pollo con canela, ciruelas y almendras acompañado con cous cous
- **Tacos de cochinita pibil** (Caliente) 🌿 🌿 🌿  
Tortilla de maíz frita con cochinita pibil y cebolla morada encurtida
- **Mini brocheta de frutas** (Postre)  
Frutas varias en brocheta con albahaca, ralladura de lima y copos de chile seco
- **Baklava de pistacho** 🍪 🌿 🌿 (Postre)  
Dulce árabe a base de capas de masa philo y frutos secos en almíbar de agua de azahar

Precio calculado para 50 personas: **34,85 €**

Precio calculado para 100 personas: **32,95 €**

- Servicio en barra incluido
- El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.
- Iva 10% no incluido.

África Occidental



Mundo Árabe

Mundo Árabe

Latinoamérica

Internacional



Mundo Árabe



## CÓCTEL 2

(13 piezas)

- **Tabla de queso** 🧀 🥜  
Tabla de queso manchego bio con frutos secos
- **Batata harra**  
Papa canaria arrugá con mojo de cilantro, ajo y perejil al estilo libanés
- **Causa limeña** 🌾 🥚 🐟  
Mini pastel de patata, ají amarillo y ventresca de bonito
- **Tabla de jamón** 🥓  
Tapas de jamón, acompañada de almendras fritas al ras al hanout y ralladura de lima
- **Pisto mexicano** 🌾 🥚 🥑  
Con chipotle, cilantro y huevo de codorniz
- **Mini pita sabij** 🌾 🥚 🌿  
Mini pita Sabij rellena de berenjena frita, huevo duro y salsa de sésamo
- **Panucho de frijoles** 🌾 🧀 🥑  
Panuchos con frijoles refritos, queso trufado y salsa de tomatillo
- **Rakayek (Caliente)** 🌾 🧀 🌿 🍯  
Rollitos de queso y masa philo con mermelada agridulce

*Internacional*



*Mundo Árabe*



*Latinoamérica*

*Internacional*

*Latinoamérica*

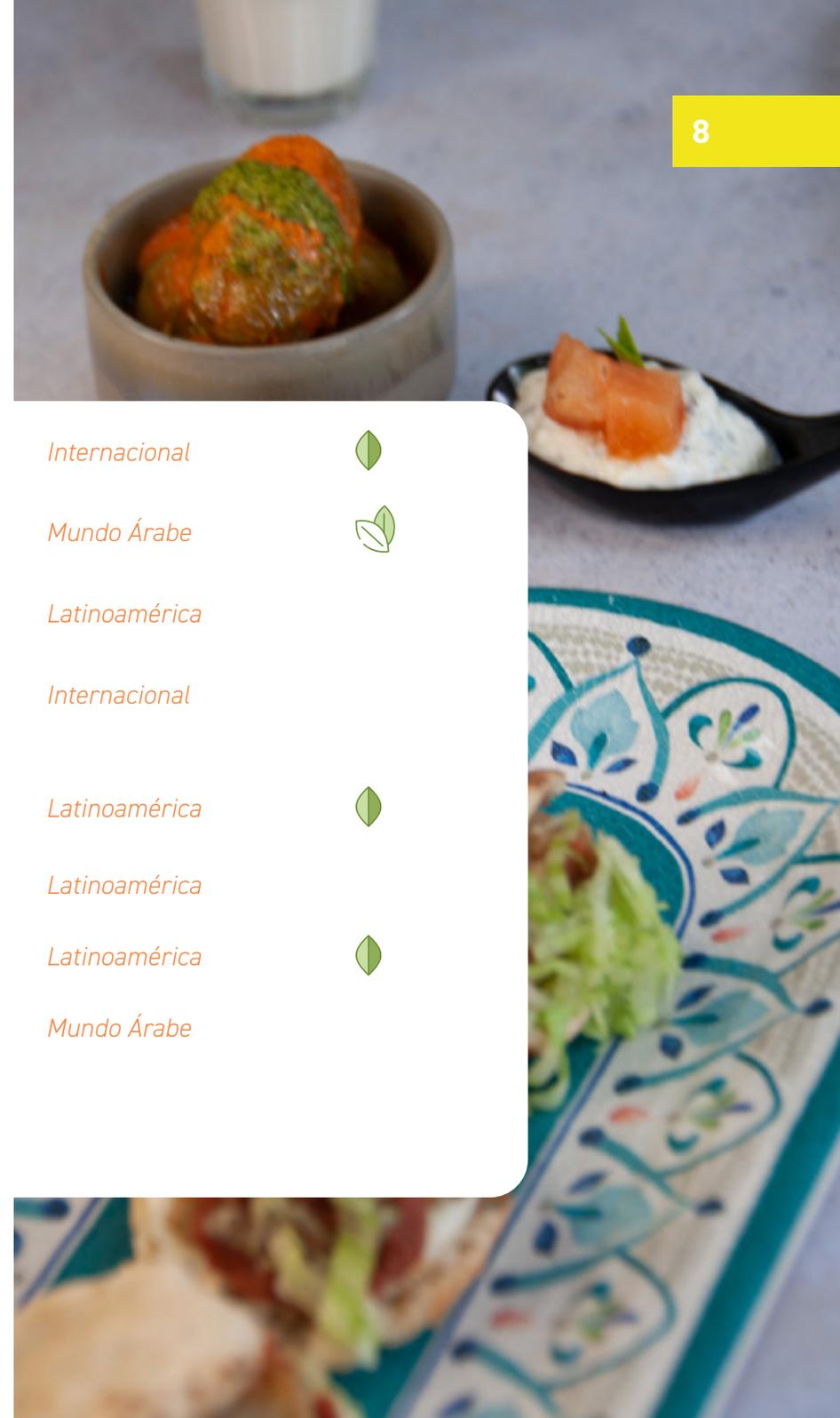


*Latinoamérica*

*Latinoamérica*



*Mundo Árabe*



## CÓCTEL 2

(13 piezas)

- **Tagine de carrillera** 🌾 🍷 🌿 (Caliente)  
Guiso de carrillera de ternera con canela, ciruelas y almendras acompañado con cous cous y ralladura de lima
- **Moqueca de langostinos** 🦞 🍷 🌿 (Caliente)  
Guiso bahiano de pimientos, leche de coco, jengibre y langostinos con arroz basmati
- **Mini brocheta de pollo** (Caliente) 🍗 🌿 🌾  
Mini brocheta de pollo con puerros y salsa de cacahuete y sésamo
- **Mini brocheta de frutas** (Postre)  
Frutas varias en brocheta con albahaca, ralladura de lima y copos de chile seco
- **Baklava de pistacho** 🌾 🍷 🍯 (Postre)  
Dulce árabe a base de capas de masa philo y frutos secos en almíbar de agua de azahar

Precio calculado para 50 personas: **36,20 €**

Precio calculado para 100 personas: **34,30 €**

- Servicio en barra incluido
- El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.
- Iva 10% no incluido.

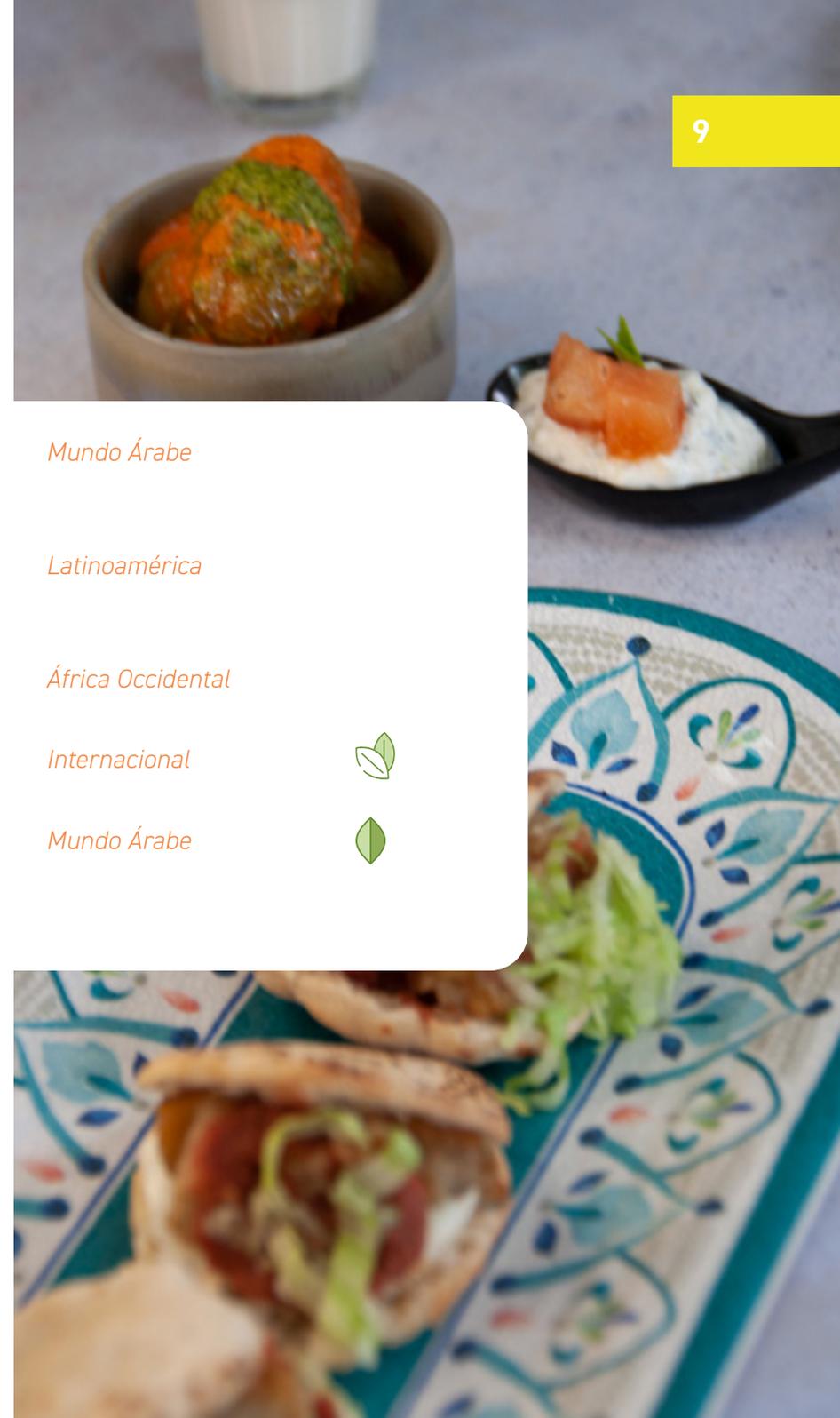
Mundo Árabe

Latinoamérica

África Occidental

Internacional

Mundo Árabe



# CÓCTEL 3

(13 piezas)

- **Naan de pastrami** 🌾 🥚 🐟 🌿 🍴 🍷  
Pan plano tipo naan con muhammara, rúcula y mayo de alcaparras
- **Tabla de queso** 🍷 🍷  
Tabla de queso manchego bio con frutos secos
- **Labneh** 🌾 🍷 🍴  
Queso fresco a base de yogur con tomate confitado, sésamo y migas de zaatar
- **Dolmades de arroz, yogur y pepino** 🍷  
Hojas de parra rellenas de arroz, con tzatsiki de pepino y jalapeño
- **Cacik con salmón ahumado** 🐟 🍷  
Cacik con salmón ahumado, salsa turca de yogur y pepino con dados de salmón
- **Tosta de escalivada** 🌾  
Tosta de verduras asadas con aceitunas de kalamata
- **Tabla de jamón** 🍷  
Tapas de jamón, acompañada de almendras fritas al ras al hanout y ralladura de lima
- **Kibbeh al Samak** 🌾 🐟 🦀 🍴 (Caliente)  
Kibbeh, albóndiga libanesa de corvina, langostinos y bulgur

Asia Central

Internacional

Mundo Árabe

Mundo Árabe

Mundo Árabe

Internacional

Internacional

Mundo Árabe



## CÓCTEL 3

(13 piezas)

- **AjÍ de gallina con arroz basmati** 🌾 🍗 🍷 (Caliente)  
Guiso peruano de pollo desmigado en salsa de ajÍ amarillo, con nueces y parmesano
- **Mini kofta de ternera** 🌾 🍗 🍷 🥬 (Caliente)  
Brochetas de carne picada de ternera aliñada con especias y salsa de sésamo
- **Tacos árabes** 🍗 🌿 (Caliente)  
Guiso de cordero, con tzatsiki y cebolla picante
- **Mini brocheta de frutas** (Postre)  
Frutas varias en brocheta con albahaca, ralladura de lima y copos de chile seco
- **Baklava de pistacho** 🌾 🍷 🍷 (Postre)  
Dulce árabe a base de capas de masa philo y frutos secos en almÍbar de agua de azahar

Precio calculado para 50 personas: **37,91 €**

Precio calculado para 100 personas: **36,01 €**

- Servicio en barra incluido
- El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.
- Iva 10% no incluido.

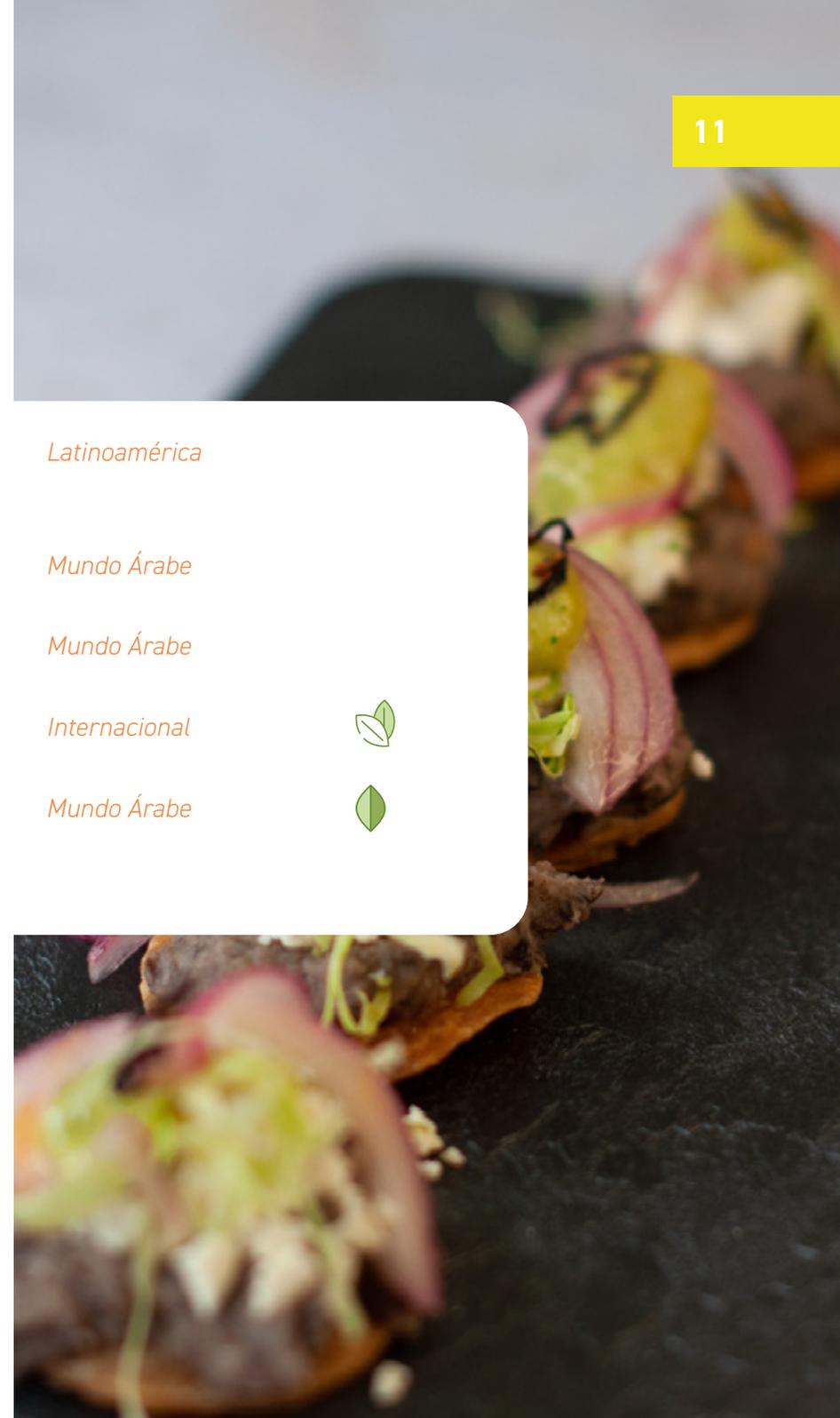
Latinoamérica

Mundo Árabe

Mundo Árabe

Internacional

Mundo Árabe



# CÓCTEL

## BEBIDAS

Todas nuestras propuestas de CÓCTEL 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**  
Karkadé helado con naranja y jengibre y Té Moruno con menta
- **Refrescos**  
Surtido de refrescos
- **Cervezas**  
Botellines con alcohol y 0,0 (opción sin gluten bajo pedido)
- **Agua en jarra**  
Más ecológico



# CÓCTEL

## 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 90 minutos desde la hora acordada. Para duraciones mayores a ésta se acordarán y presupuestarán previamente. Las duraciones mayores a 100 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