



PAUSA CAFÉ

lakook
CAUSAS CEA(R)

ÍNDICE

• NUESTRO PROYECTO	3
• QUÉ OFRECEMOS	4
• QUÉ ES PAUSA CAFÉ	5
• PAUSA CAFÉ 1	6
• PAUSA CAFÉ 2	7
• PAUSA CAFÉ 3	8
• PAUSA CAFÉ 4	9
• PAUSA CAFÉ 5	10
• OPCIONES DULCES	11
• OPCIONES SALADAS	12
• PAUSA CAFÉ BEBIDAS	13
• ALÉRGENOS	15
• CONDICIONES	16
• CONTACTO	18





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 PAUSA CAFÉ

Una pausa café es un servicio de catering, que se ofrece para hacer una pausa en un evento, jornada o formación, usualmente por la mañana o a primera hora de la tarde. También se puede dar al final de un evento. Este servicio se ofrecerá, por norma general, entre las 9:00 y las 12:00 y entre las 16:00 y las 18:00 horas.













La duración es de aproximadamente 30 minutos, las personas invitadas estarán de pie y el servicio es tipo bufé, con servicio de camareros para servir el café al gusto.

Alternativamente se puede realizar un servicio de desayuno para reuniones de empresa y encuentros, en el que se crea un córner de autoservicio durante la duración estimada por el cliente.

En nuestra oferta, una pausa café estándar contiene café e infusiones de origen ecológico y de comercio justo, zumos de frutas ecológicos, leche de vaca y vegetal, así como un surtido de dulces o dulces y salados, siempre de elaboración propia y con productos de cercanía, frescos y primando la producción ecológica.

PAUSA CAFÉ 1

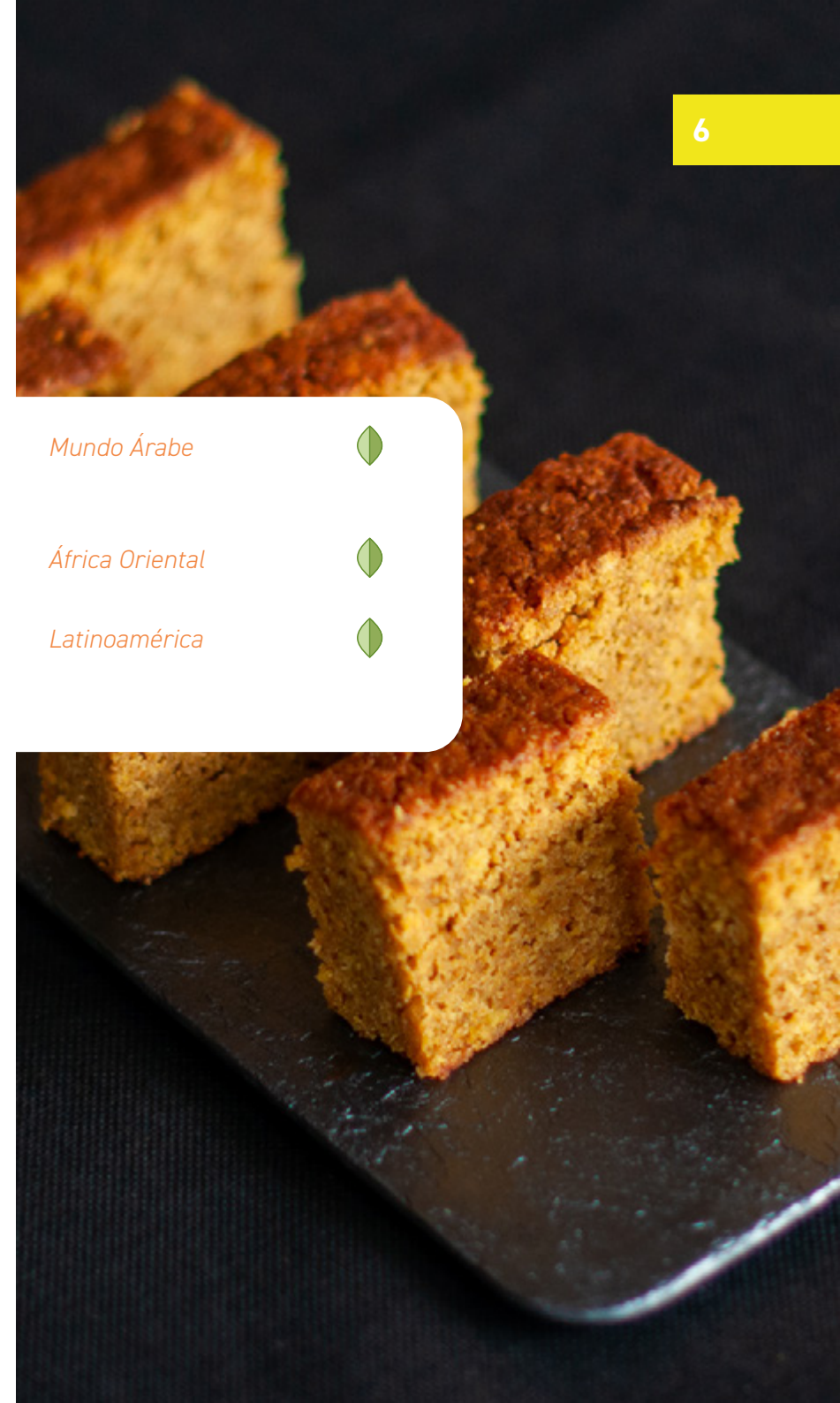
(3 piezas)

- **Surtido de galletas artesanas**      
Galleta libanesa con semillas de hinojo y sésamo, galleta de chocolate y galleta de coco y agua de azahar
- **Mandazi**   
Masa de pan dulce frita con especias y leche de coco típico del África oriental
- **Bizcocho de zanahoria y curcuma**   
Versión del clásico carrot cake con cúrcuma, nibs de cacao y haba tonka en almíbar de agua de azahar

Precio calculado para 50 personas: **10,80 €**

Precio calculado para 100 personas: **10,06 €**

- *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



África Oriental












Latinoamérica



PAUSA CAFÉ 2

(3 piezas)

- **Surtido de galletas artesanas**      
Galleta libanesa con semillas de hinojo y sésamo, galleta de chocolate y galleta de coco y agua de azahar
- **Bizcocho de chía y jengibre**   
Bizcocho esponjoso con chía remojada, jengibre y pulpa de tamarindo
- **Basbousa con agua de azahar** 
Bizcocho borracho de semolina con almíbar de agua de rosas

Precio calculado para 50 personas: **10,80 €**

Precio calculado para 100 personas: **10,06 €**

- *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



Latinoamérica



Mundo Árabe



PAUSA CAFÉ 3

(3 piezas)

- **Surtido de galletas artesanas** 🌾 🥚 🥥 🍪 🌿
Galleta libanesa con semillas de hinojo y sésamo, galleta de chocolate y galleta de coco y agua de azahar
- **Naan de pastrami** 🌾 🥚 🐟 🌿 🍌 🍪
Pan plano tipo naan con muhammara, rúcula y mayo de alcaparras
- **Pan de queixo** 🥚 🌿
Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con aceitunas de kalamata y tomate seco

Precio calculado para 50 personas: **11,67 €**

Precio calculado para 100 personas: **10,93 €**

- *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













Asia Central

Latinoamérica



PAUSA CAFÉ 4

(3 piezas)

- **Surtido de galletas artesanas**     
Galleta libanesa con semillas de hinojo y sésamo, galleta de chocolate y galleta de coco y agua de azahar
- **Naan de shawarma**   
Pan plano tipo naan con muhammara, rúcula y mayo de alcaparras
- **Fatayer libanés**  
Pan plano tipo naan con salsa de tamarindo y chipotle y rúcula

Precio calculado para 50 personas: **11,67 €**

Precio calculado para 100 personas: **10,93 €**

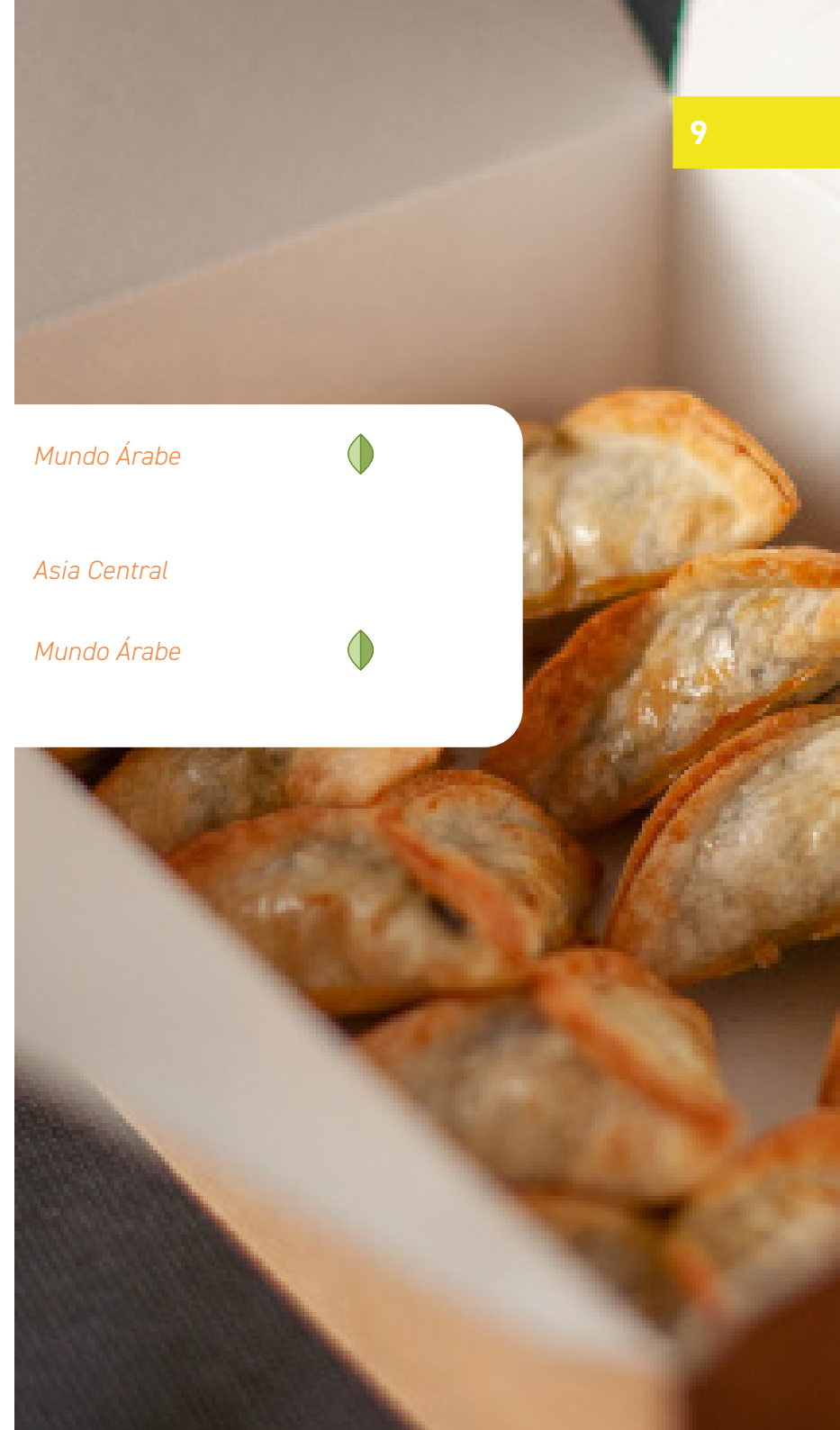
- *El precio incluye comida (en bufé), bebida por tiempo contratado (con servicio), vajilla, mobiliario y transporte*
- *El precio puede variar en función al número de personas y opciones elegidas. Solicita tú presupuesto.*
- *Iva 10% no incluido.*

Mundo Árabe



Asia Central

Mundo Árabe



PAUSA CAFÉ 5

(3 piezas)

- **Surtido de galletas artesanas**      
Galleta libanesa con semillas de hinojo y sésamo, galleta de chocolate y galleta de coco y agua de azahar
- **Manoushe con zaatar**   
La pizza libanesa con aceite de oliva, zaatar, parmesano y rúcula
- **Rustic de Aguacate**   
Rustic de Aguacate con aceite de sésamo y queso fresco

Precio calculado para 50 personas: **12,12 €**

Precio calculado para 100 personas: **11,38 €**

- *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.*

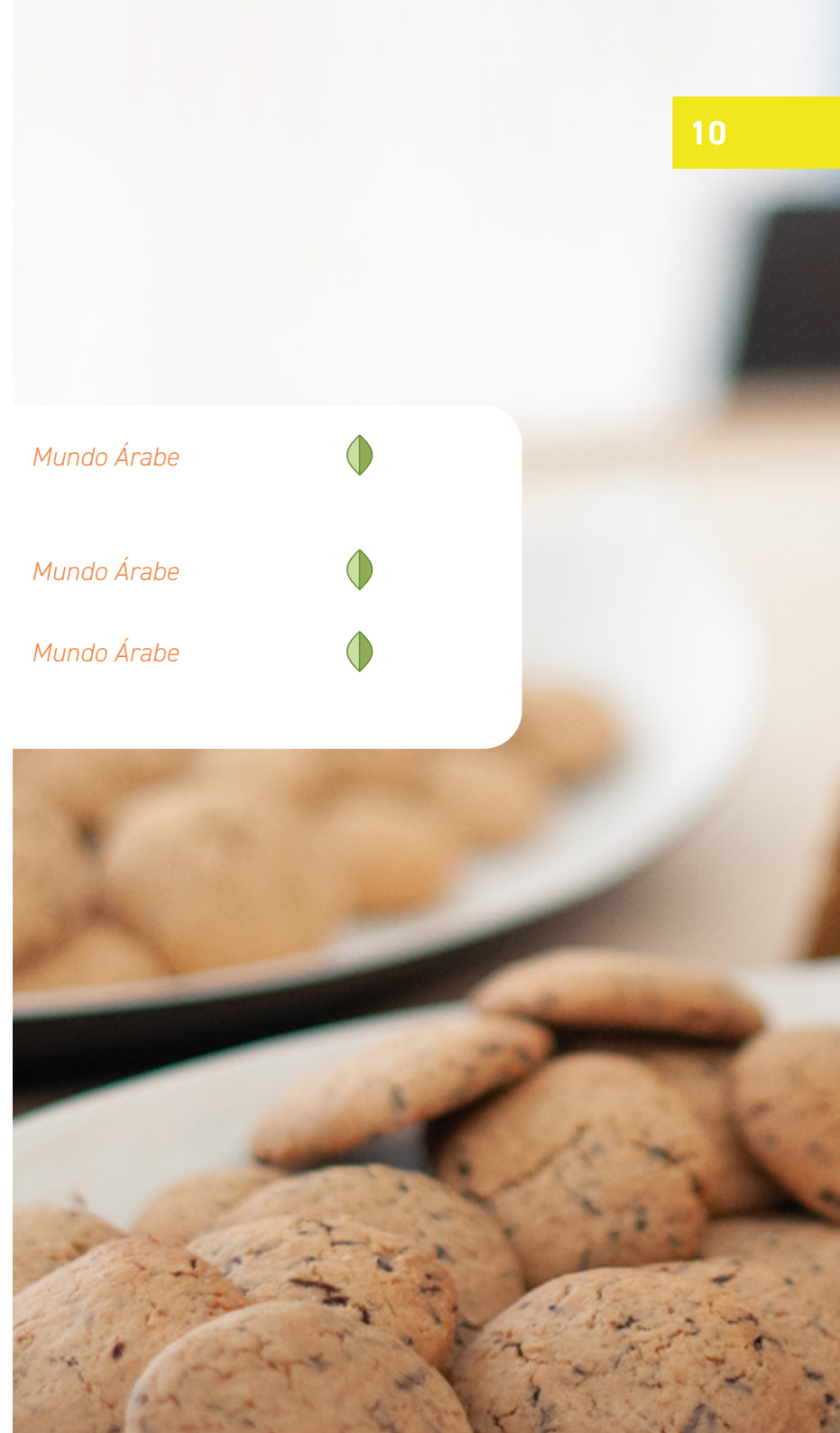
Mundo Árabe



Mundo Árabe



Mundo Árabe



OPCIONES

DULCES

- **Bizcocho de zanahoria**   
Versión del clásico carrot cake con cúrcuma, nibs de cacao y haba tonka
- **Bizcocho de té matcha**   
Bizcocho verde de té matcha con frambuesas
- **Brocheta de frutas**
Frutas de temporada en brocheta con albahaca, ralladura de lima y copos de chile seco
- **Mandazi**   
Masa de pan dulce frita con especias y leche de coco típico del África oriental
- **Bizcocho de de chíá y jengibre**   
Bizcocho esponjoso con chíá remojada, jengibre y pulpa de tamarindo
- **Basbousa con agua de azahar** 
Bizcocho borracho de semolina con almíbar de agua de rosas
- **Surtido de galletas caseras**     
Galleta libanesa con semillas de hinojo y sésamo, galleta de chocolate y galleta de coco y agua de azahar
- **Vasito de yogur griego**  
Servido con piel de limón, hierbabuena, mermelada casera y sésamo tostado

Latinoamérica



Asia Oriental



Latinoamérica



África Oriental



Latinoamérica



Mundo Árabe














Mundo Árabe



Mundo Árabe



OPCIONES SALADAS

- **Naan de pastrami**      
Pan plano tipo naan con muhammara, rúcula y mayo de alcaparras
- **Fatayer libanés**  
Empanada libanesa de espinacas con piñones y sumac
- **Pan de queixo**  
Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con aceitunas de kalamata y tomate seco
- **Naan de shawarma de pollo**   
Pan plano tipo naan con pollo marinado al estilo Mushakan, salsa chermoula y salsa de ajo
- **Manoushe con zaatar**   
La pizza libanesa con aceite de oliva, zaatar, parmesano y rúcula
- **Rustic de labneh**   
Con tomate seco, pepino y menta
- **Rustic de Aguacate**   
Con sésamo y queso fresco
- **Manoushe con hummus**  
La pizza libanesa con hummus casero, zanahoria, cilantro y AOVE

Asia Central

Mundo Árabe

Latinoamérica

Mundo Árabe

Mundo Árabe

Mundo Árabe

Latinoamérica

Mundo Árabe



PAUSA CAFÉ

BEBIDAS

Todas nuestras propuestas de Pausa Café contarán con las siguientes bebidas:

- **Café con cardamomo**
- **Cacao**
- **Leche semi desnatada sin lactosa**
- **Leche de avena**
- **Zumos Delizum**
(Naranja, Uva, Naranja y Zanahoria, Ciruela)
- **Infusiones**
- **Agua en jarra**
Más ecológico
- **Opción de zumo natural + 1,90 €/ persona**



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 30 minutos desde la hora acordada. Para duraciones mayores a ésta se acordarán y presupuestarán previamente. Las duraciones mayores a 40 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