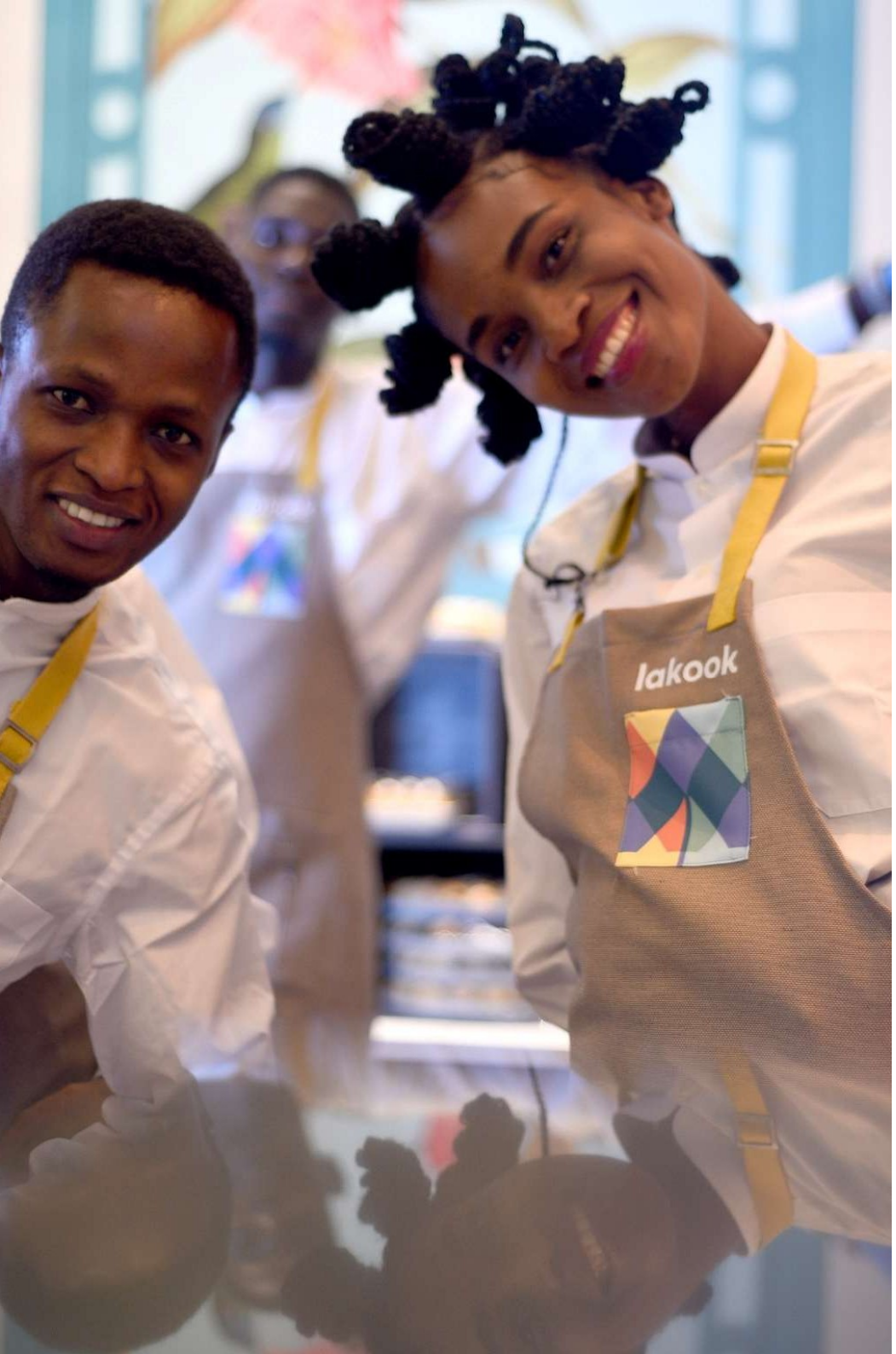
CÓCTEL

lakook
Empresa social de 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
- PERSONALIZA TU MENÚ 12



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, **empresa social de CEA(R)** tiene como objeto la integración social y laboral de las personas objetivo de la entidad. En ***lakook***, **empresa social de 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, **empresa social de 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.

DESCUBRE
NUESTROS

SABORES

QUÉ ES
CÓCTEL

Un **CÓCTEL** en 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 sostenible.

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.	**Tabla de queso** Tabla de queso manchego bio con frutos secos	*Internacional*
2.	**Tabla de jamón** Tapas de jamón ibérico cortado a cuchillo	*Internacional*
3.	**Mini kofta de ternera** Brochetas de carne picada de ternera aliñada con especias y salsa de sésamo	*Mundo Árabe*
4.	**Kibbeh al Samak** Kibbeh, albóndiga libanesa de corvina, langostinos y bulgur	*Latinoamérica*
5.	**Coxinhas yuca y plátano macho** Bolitas de yuca y plátano macho con salsa de tamarindo y chipotle	*Latinoamérica*
6.	**Minibrocheta de pollo y puerritos** Minibrocheta de pollo con puerros y salsa de cacahuete y sésamo	*África Occidental*
7.	**Mini quiche ricotta, tomate cherry, pesto y nueces *(entrepan)*** Mini quiche salada de ricotta, tomate cherry, pesto y nueces tostadas	*Internacional*
8.	**Falafel de remolacha con pepino, menta y salsa tarator** Pincho de falafel de remolacha con pepino y salsa de sésamo y limón	*Mundo Árabe*
9.	**Mini spanakópita de queso, nueces y pera** Mini hojaldres de masa philo con nueces, queso, pera y limón en salmuera	*Internacional*
10.	**Arancini de arroz con champiñones, queso y zaatar** Croqueta de arroz con champiñones, queso parmesano y zaatar	*Internacional*

CÓCTEL

11. **Bizcocho vegano de cardamomo y naranja**
    Bizcocho esponjoso de naranja y cardamomo
12. **Baklava de pistacho** *(postre)*
    Dulce árabe a base de capas de masa philo y frutos secos en almíbar de agua de azahar
13. **Moqueca de langostinos**
    Guiso bahiano de pimientos, leche de coco, jengibre y langostinos con arroz basmati
14. **Mini brocheta de lacón, patata y harissa**
    Brocheta de lacón gallego con patata y aceite picante de harissa
15. **Muhammara con pan de pita crujiente**
    Crema siria de pimientos asados con nueces, melaza de granada y picos de pan crujiente
16. **Papa rellena colombiana**
    Croqueta de papa rellena de carne especiada
17. **Mini pastela de pollo marroquí**
    Mini pastela marroquí rellena de pollo espolvoreada con canela
18. **Causa Limeña**
    Mini pastel de patata, ají amarillo y ventresca de bonito

CÓCTEL

Sugerencias y opciones de menús:

OPCIÓN 1 (12 referencias): Del 1 al 12
Precio calculado para 50 personas: ..... 37,20 €
Precio calculado para 100 personas ..... 35,70 €

OPCIÓN 2 (14 referencias): Del 1 al 14
Precio calculado para 50 personas: ..... 40,45 €
Precio calculado para 100 personas ..... 38,95 €

OPCIÓN 3 (16 referencias): Del 1 al 16
Precio calculado para 50 personas: ..... 43,45 €
Precio calculado para 100 personas ..... 41,95 €

OPCIÓN 4 (18 referencias): Del 1 al 18
Precio calculado para 50 personas: ..... 46,45 €
Precio calculado para 100 personas ..... 44,95 €

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

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 (opcional Refrescos)**
  Infusión de karkadhé frío y té moruno
- **Cervezas**
  Botellines con alcohol y 0,0 (opción sin gluten bajo pedido)
- **Refrescos**
  Selección de refrescos
- **Agua de madrid en jarra**
  Más ecológico ;-)

Servicio de café ecológico y de comercio justo - 2,50 €
(Incluye selección de infusiones eco y de comercio justo 😊)

CÓCTEL
BEBIDAS_OPCIONES

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

Si quieres cualquier otra bebida, ¡pregúntanos!

PERSONALIZA TU MENÚ

- **Patata a la huancaína**
  Papa canaria arrugá con salsa peruana de ají amarillo
  Latinoamérica

- **Papa arrugá**
  Papa canaria arrugá con mojo picón y mojo de cilantro
  Internacional

- **Batata harra**
  Papa canaria arrugá con mojo de cilantro, ajo y perejil al estilo libanés
  Mundo Árabe

- **Ají de gallina con arroz basmati**
  Guiso peruano de pollo desmigado en salsa de ají amarillo, con nueces y parmesano
  Latinoamérica

- **Falafel con salsa tarator**
  Pinchos de falafel casero con salsa de tahini, zumo de limón y pimienta negra
  Mundo Árabe

- **Tagine de pollo**
  Guiso de pollo con canela, ciruelas y almendras acompañado con cous cous
  Mundo Árabe

- **Poke de salmón**
  Dados de salmón marinado con mango
  Asia Oriental

- **Panuchos de cochinita pibil**
  Tortilla de maíz frita con cochinita pibil y cebolla morada encurtida
  Latinoamérica

- **Tacos de cochinita pibil**
  Tacos de cochinita pibil y cebolla morada encurtida
  Latinoamérica

- **Tacos árabes**
  Guiso de cordero, con tzatsiki y cebolla encurtida, con un toque picante
  Mundo Árabe

- **Causa Limeña**
  Mini pastel de patata, ají amarillo y ventresca de bonito
  Latinoamérica

- **Zaalouk de berenjenas**
  Ensalada de berenjenas marroquí con salmón ahumado de Madarcos
  Mundo Árabe

PERSONALIZA TU MENÚ

- **Tosta de escalivada**
  Tosta de verduras asadas con aceitunas de kalamata — *Internacional*

- **Totopos**
  Totopos con guacachile y pico de gallo — *Latinoamérica*

- **Pisto mexicano**
  Pisto mexicano con chipotle, cilantro y huevo de codorniz — *Latinoamérica*

- **Minibrocheta de pollo y puerritos**
  Minibrocheta de pollo con puerros y salsa de cacahuete y sésamo — *África Occidental*

- **Minibrocheta de champiñones rellenos de feta y zaatar**
  Brocheta de champiñones rellenos de queso feta y zaatar — *Internacional*

- **Minibrocheta de salmón con piña, mozzarela y salsa de ajo**
  Brocheta de salmón con piña a la brasa y pesto — *Internacional*

- **Minibrocheta pollo shawarma, salsa de ajo y tomate cherry**
  Brocheta de pollo marinado con salsa de ajo y tomate cherry — *Mundo Árabe*

- **Kibbeh al Samak**
  Kibbeh, albóndiga libanesa de corvina, langostinos y bulgur — *Latinoamérica*

- **Coxinhas yuca y plátano macho**
  Bolitas de yuca y plátano macho con salsa de tamarindo y chipotle — *Latinoamérica*

- **Mini spanakópita de champiñones**
  Mini hojaldres de masa philo con champiñones, cebolla caramelizada y tomillo — *Internacional*

- **Tequeños de maíz sin gluten**
  Tequeños de maíz sin gluten — *Latinoamérica*

- **Rakayek**
  Rollitos de queso y masa philo con mermelada agridulce — *Mundo Árabe*

PERSONALIZA TU MENÚ

- **Manoushe con zaatar** *(entrepan)*
  La pizza libanesa con aceite de oliva, zaatar, parmesano y rúcula
  Mundo Árabe

- **Manoushe con hummus** *(entrepan)*
  La pizza libanesa con hummus casero, zanahoria, cilantro y AOVE
  Mundo Árabe

- **Fatayer carne especiada** *(entrepan)*
  Empanada libanesa rellena de carne especiada
  Internacional

- **Fatayer queso, maíz y jalapeños** *(entrepan)*
  Empanada libanesa rellena de queso, maíz y jalapeños
  Latinoamérica

- **Fatayer tinga de pollo** *(entrepan)*
  Empanada libanesa rellena de tinga de pollo y crema agria
  Latinoamérica

- **Fatayer tinga vegana** *(entrepan)*
  Empanada libanesa rellena de tinga de setas y zanahoria
  Latinoamérica

- **Mini quiche de setas, espárragos y chipotle** *(entrepan)*
  Mini quiche salada de setas, espárrago triguero, chile chipotle y quesos
  Internacional

- **Mini quiche escalivada** *(entrepan)*
  Mini quiche salada de escalivada de verduras con sardina ahumada
  Internacional

- **Mini quiche pisto mexicano** *(entrepan)*
  Mini quiche salada de pisto mexicano con chipotle y cilantro
  Latinoamérica

- **Mini quiche ricotta, tomate cherry, pesto y nueces** *(entrepan)*
  Mini quiche salada de ricotta, tomate cherry, pesto y nueces tostadas
  Internacional

- **Mini quiche shakshouka libanesa** *(entrepan)*
  Mini quiche con “pisto” estilo libanés
  Mundo Árabe

PERSONALIZA TU MENÚ

- **Pan de queijo con dulce de leche** *(entrepan)*
  Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con dulce de leche
  Latinoamérica

- **Pan de queijo con dulce de guayaba** *(entrepan)*
  Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con dulce de Guayaba
  Latinoamérica

- **Pan de queijo con labneh** *(entrepan)*
  Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con crema de queso fresco libanés (labneh)
  Mundo Árabe

- **Pan de queijo con muhammara** *(entrepan)*
  Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con muhammaraa
  Mundo Árabe

- **Pan de queijo con romesco** *(entrepan)*
  Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con romesco
  Internacional

- **Pan de queijo con tapenade de aceitunas** *(entrepan)*
  Pan de harina de yuca y queso típico de Brasil con tapenade de aceitunas
  Internacional

- **Pan de queijo con tomate seco y aceitunas de kalamata** *(entrepan)*
  Pan plano tipo naan con salsa de tamarindo, chipotle y rúcula
  Mundo Árabe

PERSONALIZA TU MENÚ

POSTRES

- **Minibrocheta de frutas** *(postre)*
  Frutas variadas en brocheta con albahaca y ralladura de lima — *Internacional*

- **Macedonia de frutas con selou marroquí** *(postre)*
  Fruta de temporada con almíbar de pimienta rosa y tierra de sésamo y cacao — *Mundo Árabe*

- **Mini tartaleta tatin de manzana, pera y semillas de hinojo** *(postre)*
  Mini tartaleta tatín con manzana y pera caramelizada e hinojo — *Internacional*

- **Bizcocho de zanahoria y cúrcuma**
  Versión del clásico carrot cake con cúrcuma, nibs de cacao en almíbar de agua de azahar — *Latinoamérica*

- **Pan de Piña**
  Bizcocho esponjoso de piña y panela típico de Centroamérica — *Latinoamérica*

- **Bizcocho vegano de cardamomo y naranja (sin gluten)**
  Bizcocho esponjoso de naranja y cardamomo — *Mundo Árabe*

- **Bizcocho vegano de plátano y chocolate (sin gluten)**
  Bizcocho esponjoso de naranja y cardamomo — *Mundo Árabe*

- GLUTEN
- HUEVO
- CRUSTACEOS
- PESCADO
- FRUTOS SECOS
- APIO
- LACTEOS
- MOSTAZA
- SULFITOS
- MOLUSCOS
- SOJA
- SÉSAMO
- ALTRAMUCES
- CACAHUETES

VEGETARIANO

VEGANO

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.

2. Incluido servicio de mesas bajas para bufé y barra de bebidas, en el concepto MOBILIARIO. No están incluidas mesas altas o cualquier otro mobiliario que no se haya acordado antes entre las partes y esté especificado en este presupuesto.
3. 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 aparte.
4. 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 pequeños o centros ya conocidos.
5. Cualquier modificación en el menú o en el número de asistentes se realizará como máximo 4 días LABORABLES antes de la fecha del servicio.
6. Será necesario confirmación por email con al menos una semana de antelación, salvo excepción acordada previamente.

CONDICIONES

7. FORMA DE PAGO:
   7.1. Un 50% con 4 días de antelación a la celebración del servicio, en el momento de la confirmación.
   7.2. 50% restante a la fecha de realización del servicio

8. 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.
9. 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.
10. 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.
11. 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.
12. Cualquier modificación de estas condiciones deberá ser pactada con anterioridad a la fecha de cierre de asistentes (4 días)

lakook
Empresa social de CEA(R)

CONTACTO

@lakook_cc
catering@lakook.es
91 529 58 79 / 681 39 91 08