

Diario de Ared y Salta

Cuando el año 2016 va llegando a su fin y ya tenemos que comprar las nuevas agendas para el 2017, nos nacen de manera espontánea algunas preguntas: ¿cuántas personas hemos atendido? ¿cómo las hemos acompañado y qué resultados hemos logrado entre todos?.

Un año de trabajo muy intenso y con un adjetivo que lo caracteriza: juntos, en equipo, en red, unidos por los valores de la inclusión social y laboral.

Nuevos proyectos, nuevos productos y servicios, nuevos colaboradores, nuevas empresas que valoran el talento de las trabajadoras que insertamos, nuevos profesionales y voluntarios que se suman a nuestro trabajo de transformación social.

Colaboramos todos juntos para generar oportunidades hacia la dignidad, juntos superamos los obstáculos del camino y juntos gestionamos el dolor de lo todavía no conseguido.

Noviembre y diciembre nos esperan con encuentros, cena solidaria, ferias de venta de nuestros productos...Esperamos compartirlo con todos vosotros.

¡Gracias por acompañar el sueño de tantas personas y por seguir apostando por la inserción social y laboral!

M.Elena Alfaro
Directora General Fundació Ared

Suma't a Ared

Necessitem voluntaris i voluntàries per al menjador social i suport a les fires de Nadal!



Agenda Fires de Nadal



Mercat de Nadal de Pedralbes 27 de Novembre

Aquest any estarem al Mercat de Nadal de Pedralbes venent dolços artesanals preparats de manera tradicional, amb productes de proximitat i una qualitat excel·lent.



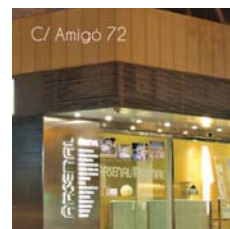
Venda solidària DIR DIAGONAL 28, 29 i 30 de Novembre

Estarem al Hall del Dir Diagonal per compartir amb vosaltres els productes artesanals realitzats als nostres tallers de confecció i els dolços del nostre Obrador.



Venda Solidària Sant Ot 3 i 4 de Desembre

Estarem a la Parròquia Sant Ot, després de les misses, per compartir amb vosaltres productes tèxtils realitzats als nostres tallers i dolços artesanals. Els regals perfectes per les festes.



Venda solidària Club Arsenal 15 de desembre (C. Amigó, 72)

Estarem al Hall del Club Arsenal per compartir amb les seves sòcies i amigues els nostres productes artesanals realitzats als tallers de confecció i els dolços de l'Obrador.



Fires de Nadal a empreses 13 i 14 desembre

Els propers dies 13 i 14 de desembre els treballadors d'Uria Menéndez i Deutsche Bank, podran comprar els productes artesanals d'Ared i Salta en les parades solidàries que muntarem.



Fira de Consum Responsable Del 17 de desembre al 4 de gener

Novament ens trobareu a la Plaça Catalunya a la Fira de Consum Responsable que organitza l'Ajuntament de Barcelona. Us esperem amb idees per fer regals aquest Nadal.



Serà un plaer compartir amb vosaltres el nostre Sopar Solidari 2016

24 de novembre a les 20h a "La Llabor" Carrer Saldes, 8
Us hi esperem!

Aportació: 30€

Reserves i Fila 0: ES05 2100 0859 21 0200395562

(en cas de Fila 0 indiqueu-ho al concepte)

Necessitem la vostra confirmació abans del 18 de novembre

alba@fundacioared.org

T. 93 351 38 65 ext: 111



Menus Nadalencs by Salta Càtering

Us oferim, un any més, les nostres propostes per a la celebració del Nadal i el tancament de l'any, a la vostra empresa.*

Us suggerim tres formats per a aquesta celebració tot i que, com sempre, estarem encantats de rebre les vostres necessitats per a fer-vos un servei al vostre gust.

Més informació: comandescatering@fundacioared.org T· 93 351 38 65

*Més de 30 comensals

Aperitiu de Nadal

Brindis 1

Cullereta de tartar de salmó
Assortiment de mini delícies salades
Tulipa de xips de patates de priego i verdures

Brindis 2

Cullereta de sardines amb maduixes
Mini cassoleta de melós de vedella amb bolets
Farcellets de formatge cabra i orellanes
Mousse de foie amb coulis de fruits vermells
Mini brownie blanc

Aperitiu 1

Piràmide humus d'albergínia amb pols de formatge de cabra
Cullereta de mole de vedella amb maduixa
Xarrup de carbassa, pomà i foie caramel·litzat
Croquetes gourmet assortides
Mini cassoleta de favetes confitades amb pernil
Cullereta de bacallà amb tapenade d'olivada
Torrada de foie amb ceba confitada
Mousse de doble xocolata i maduixa

Aperitiu 2

Cullereta de foie i poma caramel·litzada
Xarrup de parmentier cruixent de bacó amb oli de tòfona
Medallons de truites assortides
Piruleta de llagosti amb tapenade d'anxova
Farcellets de gambes, txangurro i porros confitats
Coca de recapte
Mini cassoleta de tahine de pollastre
Platet de pernil ibèric amb pa artesà i tomàquet
Mousse de llimona

Còctel de Nadal

Broqueta de gall d'indi i pinya
Cullereta de sardines escabebades
Dàtil medjoul amb nous
Platet de pernil ibèric amb pa d'espelta i tomàquet
Pastis salat de pollastre, ametlla i safra
Piràmide d'hummus de cigrons amb crudité de verdures
Croquetes gourmet assortides
Tataki de tonyina amb guacamole
Piruleta de mango i foie amb reducció d'oportó
Coca d'escalivada amb anxoves
Mousse de llimona i biscuit

Entrega Nadal

Brindis 1

Cullereta de tartar de salmó
Assortiment de mini delícies salades
Tulipa de xips de patates de priego i verdures

Brindis 2

Cullereta de sardines amb maduixes
Mini cassoleta de melós de vedella amb bolets
Farcellets de formatge cabra i orellanes
Mousse de foie amb coulis de fruits vermells
Mini brownie blanc

Aperitiu 1

Piràmide d'hummus d'albergínia amb formatge de cabra
Cullereta de mole de vedella amb maduixa
Xarrup de carbassa, pomà i foie caramel·litzat
Croquetes gourmet assortides
Mini cassoleta de favetes confitades amb pernil
Cullereta de bacallà amb tapenade d'olivada
Torrada de foie amb ceba confitada
Mousse de doble xocolata i maduixa

Aperitiu 2

Cullereta de foie i poma caramel·litzada
Xarrup de parmentier cruixent de bacó amb oli de tòfona
Medallons de truites assortides
Piruleta de llagosti amb tapenade d'anxova
Farcellets de gambes, txangurro i porros confitats
Coca de recapte
Mini cassoleta de tahine de pollastre
Platet de pernil ibèric amb pa artesà i tomàquet
Mousse de llimona

Còctel de Nadal

Broqueta de gall d'indi i pinya
Cullereta de sardines escabebades
Dàtil medjoul amb nous
Platet de pernil ibèric amb pa d'espelta i tomàquet
Pastis salat de pollastre, ametlla i safra
Piràmide d'hummus de cigrons amb crudité de verdures
Croquetes gourmet assortides
Tataki de tonyina amb guacamole
Piruleta de mango i foie amb reducció d'oportó
Coca d'escalivada amb anxoves
Mousse de llimona i biscuit

Banquet de Nadal

Benvinguda

Tulipa de xips vegetals i copa de cava

Aperitius freds i calents

Cullereta de foie amb poma caramel·litzada
Broqueta de gall dindi, poma i piña
Cullereta d'albergínia amb formatge de cabra i codonyat
Broqueta de llagosti amb fideus kadaif
Mini cassoleta de pop a feira
Farcellets brivat de pollastre, ceba i fruits secs

Primer plat

Brou de Nadal amb pilota

Segon plat

Rodó de pollastre pagès amb fruits secs i orellanes
amb gratin de patata

Postres

Mousse de llimona
Assortit nadalenc (turróns i neules)

Begudes

Cava Berdié
Vi negre
Refrescos assortits, cervesa i aigua

Salta
Càtering al teu gust