



Serveis càtering 2022

Catering
Ared



La Fundacion Ared és una organització que va néixer fa 28 anys i acompanya a dones en situació d'alt risc d'exclusió, amb l'objectiu d'aconseguir la seva integració social i inserció laboral.

Des de 2006, facilita la seva incorporació al món laboral a través de l'empresa d'inserció de la Fundació Ared, un espai de treball protegit i competent.

Càtering Ared ofereix un càtering de qualitat amb una selecció de productes creatius elaborats a Barcelona. Ofereix un servei d'àpats de qualitat amb un servei impecable, cuidant al màxim tots els detalls.

Amb productes de proximitat i alta qualitat, i respectant el medi ambient, les nostres mans elaboren dia a dia artesanalment propostes culinàries creatives, sanes i equilibrades, capaces de fer gaudir tots els sentits.

Adquirint les nostres delicioses propostes fas possible que persones que coneixen la realitat de l'exclusió social construeixin, amb la seva formació i professionalitat, una nova oportunitat de futur.

Propostes culinàries creatives, sanes i equilibrades, elaborades pel cor de Càtering Ared, el nostre equip de professionals, perquè el moment del menjar sigui el més especial del dia.

Perquè la vida està plena de moments irrepetibles, volem participar en ells perquè els gaudis al màxim.

Propostes apetitoses perquè gaudeixis dels teus àpats. Pots triar entre les nostres diferents opcions o dissenyar-les a la teva mida.

Descobreix tots els nostres serveis.

Dades de contacte

Coordinadora càtering
Anna Ràfols: 625 712 613
annarafols@fundacioared.org

CATERING ARED
Salta, empresa d'inserció S.L.
B64144355
C/ Zamora, 103 · 105 08018 BARCELONA
T. 93 351 38 65

PAUSA CAFÉ.....	P.6
LUNCH PICA-PICA.....	P.8
COPA DE CAVA.....	P.12



PAUSA CAFÈ

Necessites una pausa per als dies d'oficina, una trobada o reunió?

Us oferim una proposta respectuosa amb les mides sanitàries, en format individual i ajustada a tots els gustos.

Propostes

PAUSA Cortesia – Només líquid - 6.50€/persona

Cafè, assortit d'infusions i te. LLet i beguda vegetal (soja i civada) Suc de fruita (individual) i aigua mineral envàs vidre
Inclou: Servei de muntatge i recollida. Material d'un sol ús compostable ,taules de barra

PAUSA Dolça – 3 peces per persona - 9.00€/persona

Mini croissant i coca de la casa o mini magdalena
Cafè, assortit d'infusions i te. LLet i beguda vegetal (soja i civada) Suc de fruita (individual) i aigua mineral envàs vidre
Inclou: Servei de muntatge i recollida. Material d'un sol ús compostable ,taules de barra

PAUSA Dolça i Salada – 4 peces per persona - 12.50€/persona

Mini donut o mini muffin i mini croissant xoco, Flautí amb pernil salat i briox vegetal amb tonyina
Cafè, assortit d'infusions i tè. LLet i beguda vegetal (soja i civada), suc de fruita (individual) i aigua mineral envàs vidre
Inclou: Servei de muntatge i recollida. Material d'un sol ús compostable ,taules de barra.

Totes les nostres propostes gastronòmiques es poden adaptar a necessitats dietètiques específiques (vegans, s/glúten, s/lactosa) cal indicar-les amb 96hores d'antelació - El menú podrà variar en funció de la temporada i el volum de comandes.

El transport es valora a part (30,00 €) lliurement a Barcelona ciutat. (altres adreces es valorarà en funció del quilometratge). IVA no inclòs (10%)



LUNCH, PICA PICA

Les nostres delicioses propostes pica-pica et sorprendran per la seva creativitat. Cadascuna d'elles inclou un variat ventall de sabors i experiències gastronòmiques per a gaudir des de la primera mossegada fins a l'última.

*Les propostes Lunch, pica pica inclouen aigua i refrescos assortits - El menú podrà variar en funció de la temporada i el volum de comandes.
IVA no inclòs (10%)*

LUNCH 1 – 11 peces persona

Botó de truita campera (patates i verdures assortides)
Broqueta capresse
Cullereta d'amanida de cranc
Mini pita de pollastre amb poma i ceba caramel·litzada
Croquetes de bullit
Pa de coca amb pernil ibèric
Coca d'escalivada amb formatge de cabra
Mini brownie

24.50€/persona



LUNCH, PICA PICA

LUNCH 2 – 11 peces persona

Humus de cigrons amb crudités i pa de pita
Cullereta de tartar de salmó
Pa de nous amb brie i mermelada de tomàquet
Cruixent de gamba
Focaccia amb roast beef i rúcula
Bunyols de bacallà
Wrap vegetal amb alvocat
Carrot cake

26.25€/persona



LUNCH, PICA PICA

LUNCH 3 – 11 peces persona

Wrap de mesclum i salmó
Botó de truita de carbassó
Gotet d'amanida niçoise i ventresca de tonyina
Croquetes de bolets
La nostra hamburguesa amb bacó i formatge
Focaccia amb ruca, cherry i pernil ibèric
Bocheta de llagostí marinat
Gotet d'amanida de fruita

27.95€/persona





COPA DE CAVA

El servei inclou taula pel bufet i estovalles (inclou taules altes de còctel a partir de 50 persones) Totes les nostres propostes gastronòmiques es poden adaptar a necessitats dietètiques específiques (vegans, s/glúten, s/lactosa) cal indicar-les amb 96 hores d'antelació - El menú podrà variar en funció de la temporada i el volum de comandes.

*El transport es valora a part (30,00 €) lliurement a Barcelona ciutat. (altres adreces es valorarà en funció del quilometratge).
IVA no inclòs (10%)*

Propostes

COPA DE CAVA – Brindis - 13,25/persona

Cava Berdié Brut Rupestre acompanyat de galetes salades o xips vegetals
Inclou: muntatge i recollida. Material de vidre.

COPA DE CAVA – Snacks - 18.50/persona

Cava Berdié Brut Rupestre acompanyat de Xips i olives, croquetes i daus de formatge
Inclou: muntatge i recollida. Material de vidre.

CONDICIONS GENERALS DEL SERVEI

Per a garantir la qualitat del nostre servei demanem una reserva de servei amb, com a mínim 96hs hàbils d'antelació. El transport dins de Barcelona ciutat, té un cost de 30€ per serveis (altres adreces es valoraran en funció del quilometratge). Els preus que es apareixen en aquestes tarifes contemplen l'entrega i muntatge del servei. El cost de cambrer es valorarà a banda segons necessitat de cada servei. La contractació mínima és de 4hs (incloent muntatge i desmuntatge del servei) i el cost per cambrer és de 140,00€

Per a serveis amb material de vidre i porcellana, el cost del servei incrementa en 2.50€/persona (IVA no inclòs)

Canviar un producte per fruita tallada té un cost de 0.90€/persona i afegir fruita en cada servei, té un cost de 1.70€/persona

Per a la reserva del servei és precís de fer un pagament previ del 70% del servei. El 30% restant s'haurà de pagar durant les 48hs prèvies a l'acte.

Sense el comprovant de la transferència no podem donar per reservat el servei.

El pagament s'ha de fer a través de transferència bancària al número de compte següent:
"La Caixa" c/c ES36.2100.3106.28.2200173409.

No som obrador certificat per fer productes sense gluten. En cas de requerir aquest servei adaptarem completament el menú de manera individualitzada valorant el cost del menú a part.

Per a qualsevol dubte o necessitat, podeu contactar-nos a través de: Mòbil 625 712 613



Zamora 103-105, baixos
08018 Barcelona
Telèfono 933 513 865
Mòbil 625 712 613

www.fundacioared.org

Catering
Ared