FUNDACIÓN ESCUELA DE LOS OFICIOS

Oferta de Restauración y *Catering*

FUNDACIÓN
Escuela de los Oficios

www.escueladelosoficios.org

01. QUIÉNES SOMOS

La **Fundación Escuela de los Oficios** nació en el año 2015 con el propósito de dar una respuesta a las dificultades de integración social y laboral en las que se encuentran cada vez más jóvenes.

La Escuela es un lugar de encuentro, de oportunidades en **formación para el empleo, inserción sociolaboral y emprendimiento,** donde se recupera la dignidad de la persona y el valor del trabajo en la sociedad, a través de la educación para el trabajo.



02. SERVICIO DE CATERING

Todos nuestros servicios de restauración y catering serán preparados y servidos por nuestros **alumnos de la rama de hostelería,** Formación Profesional Básica de Cocina y Restauración y Grado Medio de Cocina y Gastronomía, siempre acompañados de los profesores.

El precio de la oferta **incluye el espacio, material, menaje y servicio.**





Coffee Breaks

Nuestros coffee breaks tienen una duración de 30 minutos

COFFEE BREAK 01.

Café e infusiones
Mini bollería variada

3,50€ + I.V.A

COFFEE BREAK 02.

Café e infusiones
Zumo de naranja
Mini bollería variada

4,50€ + I.V.A

COFFEE BREAK 03.

Café e infusiones
Zumo de naranja
Mini bollería variada
Cake de limón

5,00€ + I.V.A

COFFEE BREAK 04.

Café e infusiones
Zumo de naranja
Mini bollería variada
Mini sandwich bacon y huevo, vegetal, salmón y queso fresco, jamón york y queso
Brochetitas de fruta

6,50€ + I.V.A





Cócteles

La duración de nuestros cócteles es de 1 hora. Incluyen el espacio, material, menaje y servicio.

CÓCTEL 01.

Brocheta de tomate confitado, mozzarella y albahaca y pesto genovés

Salmorejo con virutas de jamón y huevo de codorniz / Crema de calabaza a la naranja (temporada)

Paloma de ensaladilla de papa aliñada, gamba al ajillo y huevo puntilla

Croquetas cremosas de jamón

Carillera Ibérica con cremoso de patata

Langostinos crujientes con salsa Satav

Mini hamburguesa de vaca BBQ

Crema de cheesecake con coulis de frambuesa

Brownie de chocolate negro con crema de vainilla

Agua, refrescos

Cerveza, vino blanco y vino tinto

35,00€ por persona + I.V.A

CÓCTEL 02.

Brocheta de tomate confitado , mozzarella y pesto genovés

Salmorejo con virutas de jamón y huevo de codorniz / Crema de calabaza a la naranja (temporada)

Paloma de ensaladilla de papa aliñada, gamba al ajillo y huevo puntilla

Tartar de Salmón con crema de aguacate y wasabi

Cazuela de rabo de toro con mousseline de patata y pan de brioche

Carrillera Ibérica con puré de patata

Langostinos crujientes con salsa satay

Croquetas cremosas de jamón

Crema de cheesecake con coulis de frambuesa

Clafoutis de Cítricos

Trufas de chocolate amargo

Agua, refrescos

Cerveza, vino blanco y vino tinto

40,00€ por persona + I.V.A



Menús

MENÚ 01.

Vol ou vent de Gambas y Puerro con Salsa Nantua
Tournedó de Ternera con Patatas Dauphine
Tartaleta de Chocolate y Frambuesa

Agua, refrescos
Cerveza, vino blanco y vino tinto
Café e infusiones

42,00€ + I.V.A

MENÚ 02.

Crema de Puerro Trufado con Salteado de setas de Temporada
Merluza en Salsa Verde
Milhojas de Crema Pastelera y Chantilly

Agua, refrescos
Cerveza, vino blanco y vino tinto
Café e infusiones

42,00€ + I.V.A



Vino español

La duración de nuestro vino español es de 45 minutos. Incluyen el espacio, material, menaje y servicio



VINO ESPAÑOL

Plato de embutidos con picos (jamón, lomo y cecina)
Tosta de tortilla de patatas
Croquetas cremosas de jamón
Tabla de quesos variados
Gilda clásica de piparra y anchoa

Agua, refrescos
Cerveza, vino blanco y vino tinto

25,00€ + I.V.A

FUNDACIÓN ESCUELA DE LOS OFICIOS

GRACIAS



FUNDACIÓN
Escuela de los Oficios

Paseo de Eduardo Dato, 4, 28010, Madrid
91 308 20 30 | 629 96 99 19
catering@escueladelosoficios.org

www.escueladelosoficios.org