

M MANANTIAL
INTEGRA CATERING

Tendiendo **puentes**. Derribando **muros**.



FUNDACIÓN MANANTIAL

Somos una entidad sin ánimo de lucro creada en 1995 por asociaciones de familiares de personas con problemas de salud mental con el propósito de mejorar la atención y promover su inclusión social y laboral.

Nuestro trabajo está centrado en las personas y se dirige a promover la recuperación y el desarrollo de proyectos de vida satisfactorios. Lo hacemos a través de distintos centros, servicios y programas que proporcionan acompañamiento psicosocial, oportunidades de inclusión laboral y apoyos para el ejercicio de la capacidad jurídica y los derechos de ciudadanía.



MANANTIAL INTEGRA CATERING

Manantial Integra Catering es un proyecto social de Fundación Manantial que tiene como objetivo la inclusión laboral de personas con problemas de salud mental.

¿Sabías que sólo el 17% tiene un empleo?

Sin embargo, el trabajo es una de las principales herramientas para la recuperación y el desarrollo de proyectos de vida satisfactorios, que nos conecta con el mundo y nos permite construir una identidad más allá de etiquetas y diagnósticos.

A través de la formación y entrenamiento previo preparamos a las personas para su incorporación al mercado laboral, facilitando los apoyos y el acompañamiento terapéutico necesario para lograr la estabilidad en los puestos de trabajo.

Crear iniciativas innovadoras que tengan impacto en la mejora del bienestar y la salud mental para contribuir a una sociedad más inclusiva y respetuosa es nuestro principal propósito.

Primer
catering social
homologado
por IFEMA.

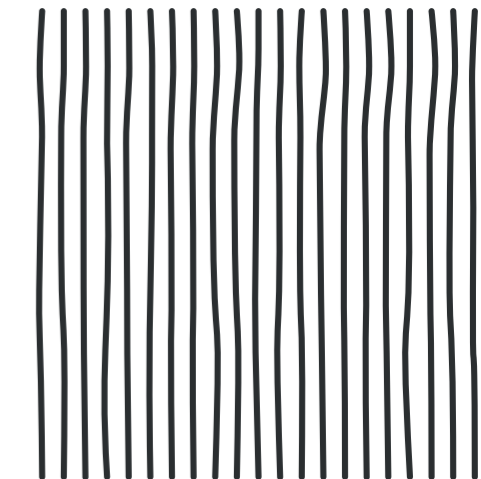
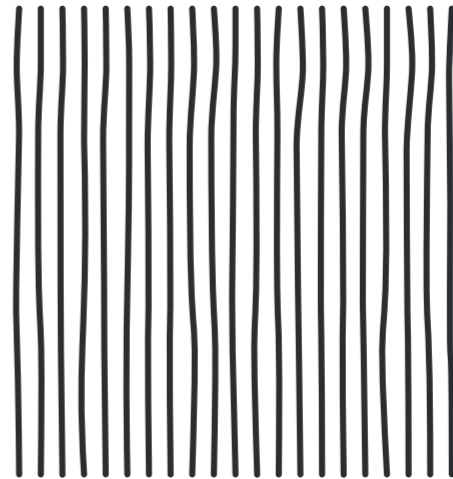
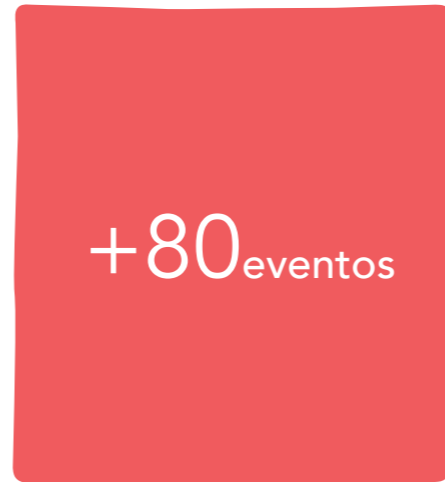


Colabora con un proyecto de los que dejan buen sabor de boca.

Tal vez nuestro catering no sea el más innovador del mercado, ni el que tiene los menús más sofisticados, pero estamos seguros de que no encontrarás ningún otro en el que se traten las recetas y su presentación con tanto cariño.

Te ayudamos a cumplir con la cuota del 2% de la Ley General de Discapacidad.

Contratar nuestros servicios supone una medida alternativa al cumplimiento de la cuota del 2% que marca la Ley General de Discapacidad y una práctica de compras responsables con impacto social que contribuye a los objetivos de desarrollo sostenible.



VINO ESPAÑOL

Palitos de hojaldre con sésamo

Rocas de parmesano con dátiles

Brocheta de tomate seco con búfala y pesto casero

Empanada hojaldrada con escalivada y bonito del norte

Brocheta de langostino con mango y vinagreta Dijon



COCKTAIL N° 1

Dedo de brioix de vegetal con pollo y muselina de eneldo

Tosta de mousse de foie con sal Maldón

Cuñas de idiazabal con frutos secos

Taco de tortilla española con botón de confitura de tomate

Quiche Lorraine

Enrolladito de salmón con mousse de queso fresco

Brocheta de langostino con mango y vinagreta de mostaza

Cucharita de ensaladilla rusa y crujiente de jamón

Concentración, esfuerzo,
dedicación... repasamos todos
los detalles hasta lograr que
todo esté perfecto.



COCKTAIL N°2

Tapón de jabugo en pan de grisin y sésamo

Dip de hummus con crudités

Crujiente de tomate natural y anchoa de L' Escala

Rocas de parmesano con dátiles

Tosta de mousse foie con manzana caramelizada

Barquita brandada de bacalao con botón de mermelada de pimiento

Mini croissant de pollo al curry con toque de cúrcuma

Pan bao y cochinita pibill

Dedo de briox con salmón ahumado y láminas de pepinillo

Coca de escalibada con polvo de aceituna negra

**Tiempo, medidas,
temperatura,
montaje, repetimos
una y otra vez.**





COCKTAIL N°3

Tapón de jabugo en pan de grisin y sésamo

Piruletas de parmesano crujientes

Cucharita de hummus con tartar de vegetales

Roll de pollo al toque de cúrcuma y curry

Barquita de patata revolcona con pulpo y escamas de sal

Montadito de lomo ibérico

Quiche de puerros y bacon gratinado

Redondo de brie con membrillo y nuez

Chupito de gazpacho de sandía con crujiente de jamón

Focaccia de tartar de setas con aceite de trufa

RECIÉN HECHO:

Mini hamburguesitas con cebollita confitada

Palitos crujientes de morcilla caramelizadas

**El silencio se respira en la sala
y todos nuestros pensamientos
enfocados en el trabajo a realizar.**



COCKTAIL N°4

Palitos de hojaldre con sésamo

Rocas de parmesano con dátiles

Brocheta tomate seco con búfala y pesto casero

Empanada hojaldrada con escalivada y bonito del norte

Brocheta de langostino con mango y vinagreta Dijon

Miniatura de pan de nueces con virutas de york y rúcula

Dados de salmón marinado con pimienta negra

Tosta de foie mi cuit con escamas de sal Maldón

RECIÉN HECHO:

Brocheta de secreto ibérico con botón de chimichurri

Brick de chistorra con hilos de miel

Chupa Chups de muslitos de codorniz en su salsa

Croquetitas caseras de puchero

Cada vez que te llevas a la boca un canapé, estás saboreando algo más que una deliciosa combinación de ingredientes.





COCKTAIL N°5

Tapón de jabugo en pan de grisin y sésamo

Piruletas de parmesano crujientes

Cucharita de hummus con tartar de vegetales

Roll de pollo al toque de cúrcuma y curry

Barquita de patata revolcona con pulpo y escamas de sal

Montadito de lomo ibérico

Quiche de puerros y bacon gratinado

Redondo de brie con membrillo y nuez

Chupito de gazpacho de sandía con crujiente de jamón

Focaccia de tartar de setas con aceite de trufa

RECIÉN HECHO:

Croquetitas de boletus

Langostinos en cereales crujientes y salsa agridulce

Tosta de sobrasada con huevo frito de codorniz

Tacos de merluza con muselina de lima

Brocheta de secreto ibérico con chimichurri

POSTRES:

Brocheta de frutas de temporada

Rocas suizas

COCKTAIL N°6

Tapón de jabugo en pan de grisin y sésamo

Piruletas de parmesano crujientes

Tosta de foie con manzana caramelizada

Roll de pollo al toque de cúrcuma y curry

Barquita de patata revolcona con pulpo y escamas de sal

Coca de escalivada con ventresca de bonito

Quiche Lorraine

Redondo de brie con membrillo y nuez

Chupito de gazpacho de cerezas con cordón de pesto

Focaccia de tartar de setas con aceite de trufa

RECIÉN HECHO:

Croquetitas de chipirones en su tinta

Langostinos en cereales crujientes y salsa agridulce

Bastones de verduritas en tempura

Tacos de bacalao con botón de alioli

Brocheta de secreto ibérico con chimichurri

MESAS TEMÁTICAS:

Fideuá de marisco y negra

MESAS DE QUESOS Y EMBUTIDOS:

Bufitarra blanca y negra | Jamón | Lomo | Fuet catalán | Somalla |

Idiazabal | Roncal | Manchego | Cabra | Tomate triturado | Surtido de

panes y regañas y colines | Tomate triturado natural | Aceite de oliva |

Tapenade de aceituna negra | Uvas negras y blancas | Higos y nueces

MESA DULCE:

Brocheta de frutas de temporada

Mini Tatin de manzana caramelizada

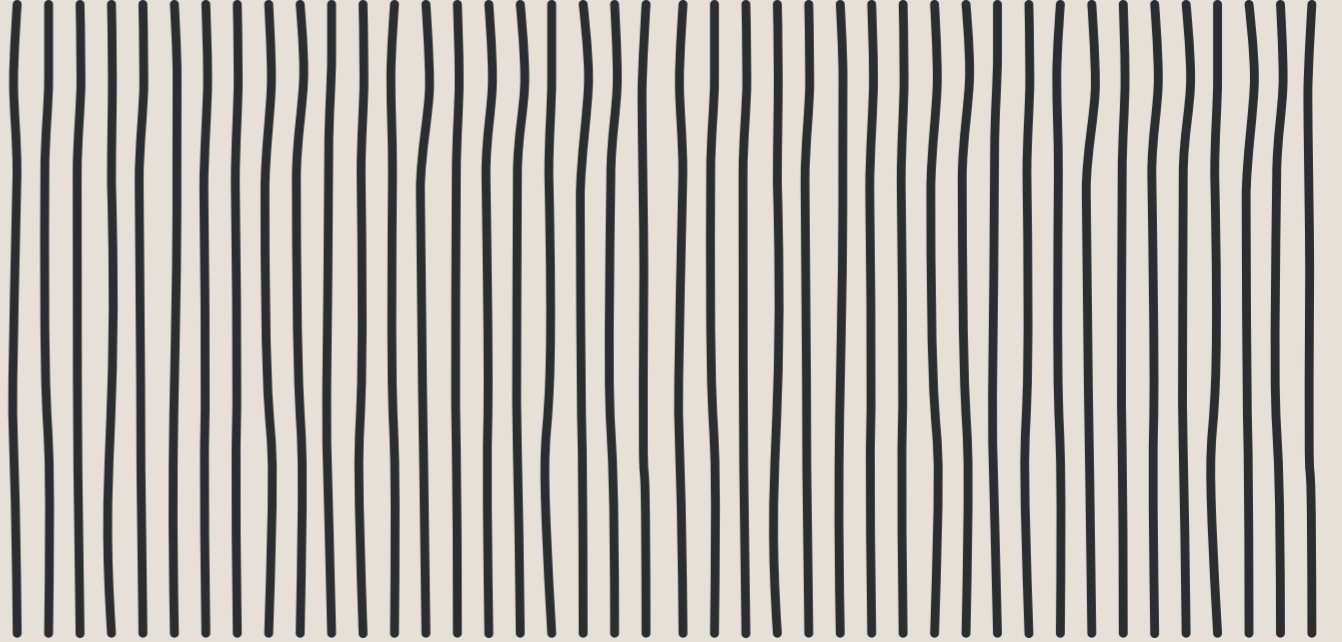
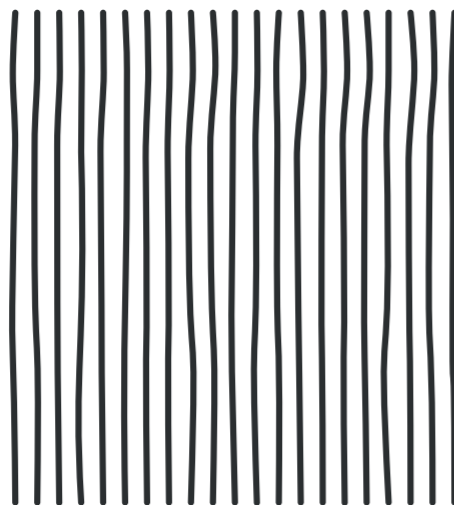
Minis de queso con mermelada de frambuesa

Mini coulant de chocolate negro

**Estás contribuyendo a crear
una sociedad más inclusiva
y respetuosa.**



Estás alimentando
el día a día de muchos de
nuestros trabajadores...



...y estás colaborando con quienes estamos comprometidos en crear un futuro mejor para la salud mental de las personas.



Ayúdanos a seguir mejorando y cuenta con nosotros en tus próximos eventos.

Ya sabes que cada vez que nos llamas realizas una gran labor social.

Y una experiencia que siempre te deja con un gran sabor de boca.





Tendiendo **puentes**. Derribando **muros**.

Avd. Arroyo del Santo, 12, 28042 Madrid. Tlf: 913717504
Nº R.S. 26.708672/M administracionhosteleria@manantialintegra.org
www.fundacionmanantial.org

