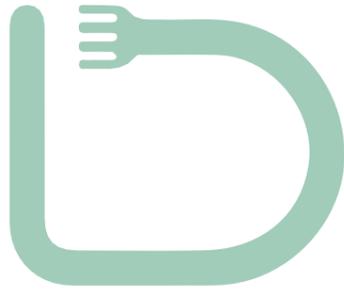


DELICIOSAMENTE

Delivery con Fundación Manantial





Delivery con propósito: sabor, calidad e impacto social

DELICIOSAMENTE es el nuevo servicio de delivery de Fundación Manantial, creado para ofrecer a las empresas una solución de restauración que une calidad gastronómica, compromiso social y sostenibilidad ambiental.

Ofrecemos menús equilibrados y sabrosos, con entregas puntuales y atención cuidada, mientras promovemos la inclusión laboral de personas con problemas de salud mental. Cada pedido que realiza tu empresa genera empleo protegido y contribuye a construir un entorno laboral más justo e inclusivo.

Y además, en Deliciosamente cuidamos del entorno: todos nuestros envases y bandejas están elaborados con materiales biodegradables, porque creemos que el cambio también empieza por los pequeños gestos.





¿POR QUÉ CONTRATAR DELICIOSAMENTE?

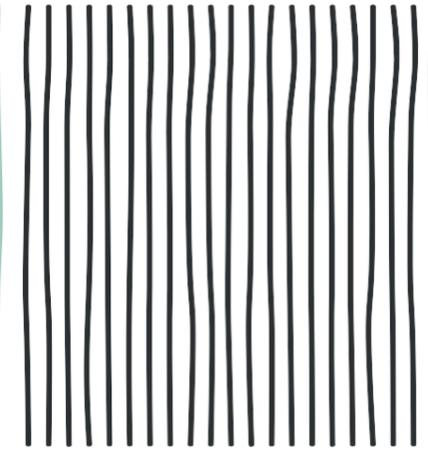
- Puntualidad y profesionalidad: Entregas eficientes, adaptadas a tus horarios y necesidades.
- Calidad en cada plato: Elaboración casera, saludable y deliciosa, ideal para comidas de equipo, reuniones o eventos internos.
- Responsabilidad social corporativa: Tu empresa refuerza su compromiso con la inclusión y la salud mental. Además, es una medida alternativa a la obligación de contratación del 2 % de personas con discapacidad en tu organización.
- Compromiso ecológico: Packaging 100% biodegradable, sin plásticos ni residuos innecesarios.



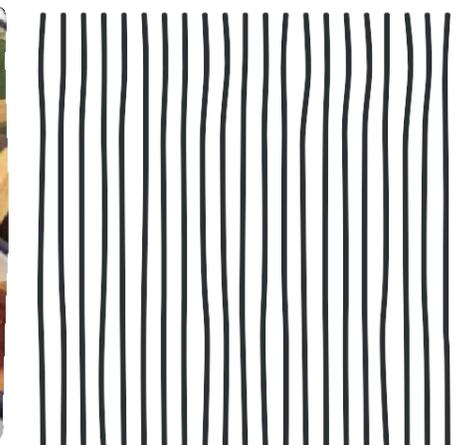


Desayunos y almuerzos de empresas

100 % social
100 % sostenible



Oferta gastronómica tipo finger food



Con los servicios complementarios que necesites para tu evento





COFFEE BREAK N°1

- Mini croissant de mantequilla Artesano.
- Minis Pain au chocolat.
- Tosta Cru cristal de salmón, ahumado, aguacate y semillas de sésamo negras.
- Brocheta de frutas de temporada frescas.
- Café 100% natural.
- Leche semi y vegetal.
- Infusiones.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 10€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.



COFFEE BREAK N°2

- Mini caracola de mantequilla y canela.
- Hojaldre de frutos del bosque y mango.
- Bocatín en pan cristal, con virutas de jamón ibérico, tomate y AOVE.
- Sandwich de pan Tramezzini de pavo y manzana asada.
- Vasito de macedonia de frutas de temporada y zumo de naranja natural.
- Café 100% natural.
- Leche semi y vegetal.
- Infusiones.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 10€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.





COFFEE BREAK TARDE

- Pan o chocolate de mantequilla hojaldre de frutos del bosque y mango.
- Sándwich en pan Tramezzini de mortadela italiana con trufa y crema de parmesano.
- Mini croissant vegetal con virutas de pavo natural.
- Catanias de chocolate negro.
- Café 100% natural.
- Leche semi y vegetal.
- Infusiones.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 10€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.



ALMUERZO EN SALA Nº 1

- Tabla de quesos con frutos secos, mermelada de higos casera, colines y grisinis (Idiazabal, Payoyo, cabra, emmental y Brie cremoso).
- Mini tortillitas de patatas recién hechas con cebolla caramelizada.
- Bolitas de foie con polvo de almendra natural.
- Sandwich en pan Tramezzini de virutas de pavo y manzana asada.
- Ensalada de mini Burrata con tomate confitado y albahaca crujiente.
- Croquetas cremosas de pollo a la mostaza.
- Cigarrillos de huevo frito con chorizo.
- Brocheta de frutas frescas de temporada.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 24€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.





ALMUERZO EN SALA Nº 2

- Humus de remolacha con chips de trigo y semillas de calabaza.
- Ensalada de mezclum Garden con virutas de foie y frutos secos.
- Bagel de salmón ahumado con salsa Camembert y rúcula fresca.
- Brocheta de mozzarella de búfala con tomate italiano y pesto.
- Croquetas cremosas de Idiazabal con jamón.
- Samosa de verduritas y salsa Thai.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 22€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.



ALMUERZO EN SALA Nº 3

- Viruta de jamón ibérico en grissini de crujiente y pipas.
- Crudités con hummus casero y AOVE.
- Tosta de sobao de mantequilla pasiego con anchoa de L'Escala.
- Rocas de parmesano.
- Brocheta de mozzarella de búfala con tomate italiano y pesto.
- Croquetas cremosas de Idiazabal con jamón.
- Samosa de verduritas y salsa Thai.
- Mini coulant de chocolate negro.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 24€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.





ALMUERZO EN SALA N° 4

- Mini chapata de jamón ibérico con tomate y AOVE.
- Mini tortillitas de patatas recién hechas con cebolla caramelizada.
- Gazpacho de fresas con cordón de pesto casero.
- Dados de salmón, ahumado con pimienta negra.
- Bastones de queso manchego, curado al tomillo y regañás.
- Croquetas, cremosas de bacalao con pimiento rojo.
- Gyozas crujientes de cerdo ibérico con mayonesa de mango.
- Cheesecake de galleta Lotus.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 26€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.



ALMUERZO EN SALA Nº 5

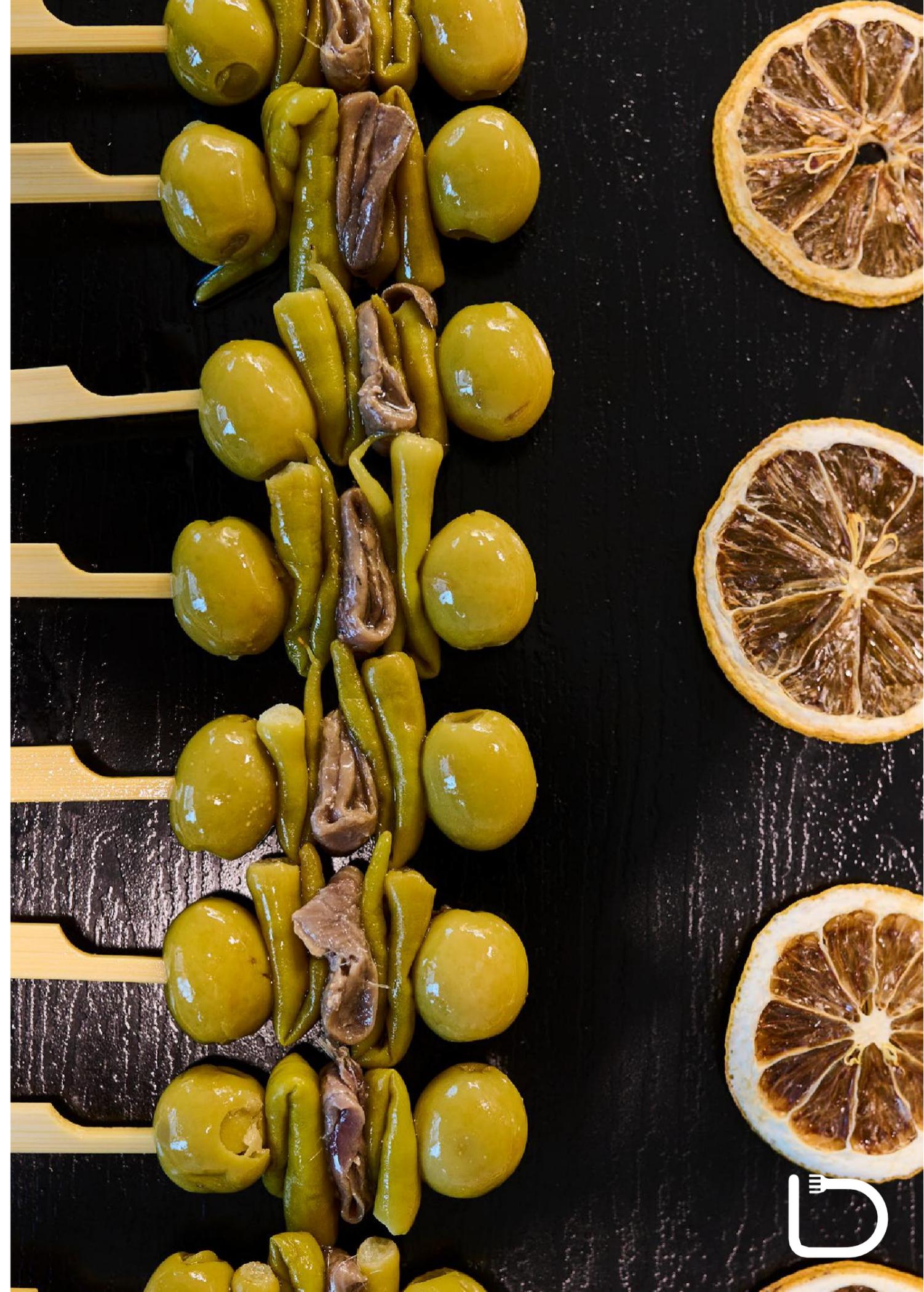
- Nuestras Gildas.
- Blinis de salmón ahumado con salsa de eneldo.
- Rock & roll de ensaladilla rusa con ventresca.
- Media luna de foie con chocolate blanco.
- Ensalada de Quinoa tricolor con algas wakame.
- Pan Brioche con queso brille y mermelada casera de higos.
- Rollitos de pato con salsa Hosein.
- Mini Burger de ternera rubia, queso Gorgonzola y confitura de pimientos.
- Cheesecake de galleta Lotus.
- Botella de agua mineral 33 cl.

Precio por comensal: 26€

El precio incluye oferta gastronómica, bandejas craft, vasos, paletinas removedoras, azúcar, sacarina, termos para bebida caliente y servilletas, todo de un solo uso y biodegradable.

IVA no incluido.

Pedidos por debajo de 25 comensales, se factura transporte 35 € aparte dentro de la M-30.





LISTADO DE PRODUCTOS OPCIONALES

Vino tinto Rioja crianza.....	9,50 € / botella.
Vino blanco Rueda.....	8,00 € / botella.
Cervezas y refrescos.....	1,00 € / unidad.
Montaje y desmontaje de la sala, si fuera necesario.....	130 €.

Alquiler de material opcional:

- Tablero de 2 m, vestido con mantel rústico..... 24,00 €.
- Mesa alta de apoyo, vestida..... 18,00 €.
- Cubitera de hielo con pinzas..... 12,00 €.
- Mantelería rústica para mesas rectangulares..... 19,00 €.
- Transporte material (dentro M-30)..... 100,00 €.

Servicio de camareros (mínimo 4 horas)..... 120,00 € / camarero.

IVA no incluido.











STAFF
ROD TAYLOR
ALAN YOUNG
YVETTE MIMIEUX
BOT - TOM HELMORE









M
MANANTIAL
INTEGRA





DELICIOSAMENTE
Delivery con Fundación Manantial

+34 626 962 412

administracionhosteleria@manantialintegra.org

www.fundacionmanantial.org



