

F

FUNDACIÓ
FUTUR

F

FUNDACIÓ FUTUR



*Cuinem
un futur
millor*

Fundació Futur és una organització social creada el 1996 amb la missió de generar un impacte positiu en la societat mitjançant la **reinscripció laboral de persones amb risc d'exclusió**, en tasques de producció i comercialització de productes alimentaris.

Cuinem amb **productes de proximitat, ecològics i de comerç just** a elecció del client.

Paral·lelament al seu objectiu principal, Fundació Futur sempre ha estat conscient de la seva capacitat d'incidir en els models de consum i de controlar els efectes mediambientals que es deriven de les seves activitats, i en menor mesura també en les decisions que prenguin clients i proveïdors.

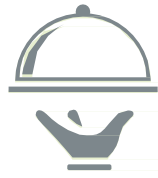
Al'actitud conscient davant el consum i els efectes de la producció, a Fundació Futur en diem **Restauració Sostenible**.

F

FUNDACIÓ FUTUR



*Cuinem
un futur
millor*



CÀTERINGFUTUR

Per a Fundació Futur cuinar és una oportunitat per aconseguir un futur millor.

Estem compromesos amb el nostre entorn i amb el medi ambient.

Els nostres clients gaudeixen d'una variada oferta gastronòmica saludable i de qualitat però a més a més estan ajudant a lluitar contra la pobresa alimentària gràcies al projecte engegat per la Fundació Futur en col·laboració amb diverses entitats socials.



F

FUNDACIÓ FUTUR



CÀTERINGFUTUR



*Cuinem
un futur
millor*

Aperitius, dinars de treball, banquets de noces, xocolatades, serveis d'àpats en festes familiars i populars, aquestes són algunes de les experiències gastronòmiques que **Càtering Futur** us pot oferir.

Gran part dels nostres ingredients provenen de l'agricultura ecològica i de proximitat.

Donem suport al comerç just utilitzant els seus productes el màxim que ens és possible.

Apostem per un món més net gestionant els residus que generem de manera eficient.



F

FUNDACIÓ
FUTUR



CÀTERINGFUTUR

OPCIÓ BASICA



Ametlles ecològiques al forn amb sal i curri
Broqueta de ceba, anxova i oliva
Mini entrepans de baguet amb embotits ibèrics i formatge
Coca d'escalivada i trempó

Pastis de Futur (Brownie · Pastanaga · Taronja)

Aigua mineral
Sucs de fruita ecològics
(Taronja · Poma · Pinya · Préssec)
Vi negre ecològic Can Suriol DO Penedès

Preu per persona: 10,50€ +10%IVA

*Cuinem
un futur
millor*

F

FUNDACIÓ
FUTUR



CÀTERING **FUTUR**

OPCIÓ A



Broqueta de capresse (Mozzarella · Tomàquet cirerol · Ruca)
Mini coques (Escalivada · Trempó)
Assortiment de crestes variades
Daus de salmó fumat amb pate d'olivada especiada

Pastis de Futur (Brownie · Pastanaga · Taronja)

Aigua mineral.
Sucs de fruita ecològic
(Taronja · Poma · Pinya · Préssec)
Vi negre ecològic Can Suriol DO Penedès

Preu per persona: 13,50€ + 10% IVA

*Cuinem
un futur
millor*

F

FUNDACIÓ
FUTUR



CÀTERING **FUTUR**

OPCIÓ B



Broqueta de bacallà, olives, pebrot, tomàquet i ceba
Quiche de porros i bacò
Mini xapates amb embotits ibèrics i formatge
Mini coques d'escalivada i trempó
Daus de truita de patates amb crema de formatge

Pastis de Futur (Brownie · Pastanaga · Taronja)

Aigua mineral
Sucs de fruita ecològics
(Taronja · Poma · Pinya · Préssec)
Vi negre ecològic Can Suriol DO Penedès

Preu per persona: 14,00€ + 10% IVA

*Cuinem
un futur
millor*

F

FUNDACIÓ
FUTUR



CÀTERING **FUTUR**

OPCIÓ C



*Cuinem
un futur
millor*

Daus de truita de patates amb crema de formatge

Daus d'empanada

Mini xapates amb embotits ibèrics i formatge

Assortiment de mini quiche

Broqueta de pollastre en escabetx i verduretes

Daus tonyina marinada amb pebrot del padrò.

Pastis de Futur (Brownie · Pastanaga · Taronja)

Aigua mineral

Sucs de fruita ecològics

(Taronja · Poma · Pinya · Préssec)

Vi negre ecològic Can Suriol DO Penedès

Preu per persona: 15,50€ +10% IVA

F

FUNDACIÓ FUTUR



CÀTERINGFUTUR



*Cuinem
un futur
millor*

- L'entrega, muntatge i recollida fora de Barcelona en un dia laborable té un preu de 100€ (+21% IVA) per servei. Aquest preu inclou mobiliari (4 taules altes, 2 baixes i una barra de begudes) com el parament corresponent.
- El servei de cambrers té un preu de 100€ (+21% IVA) per cambrer i servei contractat.
 - Pausa cafè 1 cambrer cada 40 persones.
 - Aperitius, dinars i sopars a peu dret 1 cambrer cada 30 persones
 - Necessitem confirmació del servei 4 dies laborables abans de la data senyalada per tal de començar els preparatius. Fora d'aquest termini, no podem assegurar la realització de l'esdeveniment.

Aquests preus estan valorats per a grups de mínim 10 comensals i es veuran afectats per un nombre inferior de comensals.

- El pagament s'haurà d'efectuar a través de transferència bancària. El 50% a la confirmació de l'esdeveniment. El 50% restant en finalitzar l'esdeveniment.

F

FUNDACIÓ FUTUR



CÀTERINGFUTUR

INFORMACIÓ CLIENT



*Cuinem
un futur
millor*

Client	<input type="text"/>	Pax	<input type="text"/>
Persona contacte	<input type="text"/>	Horari	<input type="text"/>
Telèfon	<input type="text"/>	Transport	<input type="text"/>
Enviat	<input type="text"/>	Parament	<input type="text"/>
Confirmació	<input type="text"/>	Personal	<input type="text"/>
Data	<input type="text"/>	Mobiliari	<input type="text"/>
Lloc	<input type="text"/>	Forma pagament	<input type="text"/>