



FUENTES DE INGRESO

Son los medios por los cuales nuestra empresa conseguirá el capital necesario para sus funciones.

- Venta de productos. (Traspaso de derechos de propiedad sobre un producto físico). Vendemos menús totalmente preparados de manera casera y ecológica a domicilio y en la tienda física.

- Menús:

PLATOS UNICOS	PLATOS 100% VERDURAS	ENTRANTES	PRINCIPALES	GUARNICIONES	POSTRES	BEBIDAS
Arroz con chipirones	Lentejas con verduras	Crema de calabaza	Solomillo a la plancha	humus	Arroz con leche	Agua mineral/ con gas
Lasaña	Purrusalda vasca	Sopa de cocido	Pollo asado	Patatas fritas /gajo/asadas/ panadera	Brownie de chocolate	Coca-Cola
Cocido madrileño	Garbanzos con espinacas	Sopa de pescado	Corvina a baja temperatura	nachos	fruta	KAS (naranja-limón)
Lentejas con chorizo	Arroz viudo con verduras	Macarrones con tomate	Pechuga de pollo a la parrilla	Verduras salteadas	flan	Diferentes zumos
Estofado de ternera	pisto	Ensalada de pasta	Ternera a la brasa	ensalada	Natillas con galletas	Vino tinto
Merluza en salsa verde	Tarta de hojaldre y verduras y queso al horno	Ensalada mixta	Sepia a la plancha	Chips de verduras	Tiramisú italiano	Vino blanco
Bacalao en salsa de tomate	Gazpacho andaluz	Crema de verduras	Lenguado/Gallo a la plancha	encurtidos	Tarta de la abuela	
Pollo al ajillo	Puerros al horno con bechamel	Arroz a la cubana	Merluza a la romana	quesos	rosquillas	

- Cursos online y en persona, dedicados a la enseñanza de la elaboración de platos caseros y saludables, cuidado de plantas y concienciación sobre el medio ambiente. Nuestros cursos tendrán un precio de: 10 euros el online y 25 euros en persona.

Se aceptarán todas las formas de pago a disposición del cliente para facilitar su compra tanto online como física.

- Dinero efectivo.
- Tarjeta de crédito.



- Tarjeta de débito.
- Métodos de pago online (PayPal, Mobile Top-Up, Sofort).

Además, ofrecemos distintos descuentos y ofertas a nuestros clientes.

Descuentos como:

- Un sistema de puntos acumulables por cada compra (dependiendo del precio de la misma se obtendrá más o menos puntos) tanto online como física. Los puntos se podrán canjear por ciertos descuentos en nuestra web.
- Dependiendo de la época del año ofertaremos diferentes menús acordes a la estación.
- Los clientes inscritos en nuestros cursos obtendrán una bonificación de puntos en su cuenta.