



Goblin  
catering

---

***BANQUETES  
-EMPRESAS Y PARTICULARES-***

---



***2010***



---

*MENÚ TIPO A*

**Aperitivos**

Canapés Variados

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Salpicón de Marisco

**Primeros (a elegir uno)**

Ensalada de Espinacas y Queso de Cabra

Consomé al Jerez

Hojaldre de Vieiras y Langostinos

Hojaldre de Puerros

**Segundo (a elegir uno)**

Confit de Pato con Patatas al Horno

Blanqueta de Ternera a la Crema

Salmón al Eneldo con Verduritas

Solomillitos de Cerdo al Jerez

**Postre (a elegir uno)**

Crepes de Chocolate

Tarta de Selva Negra

Brochetas de Frutas

*Precio del menú: 40 €/persona*



---

**MENÚ TIPO B**

**Aperitivos**

Canapés Variados  
Perlas de Mozzarella con Cherrys  
Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez  
Cazuelita de Choricitos Fritos

**Primeros (a elegir uno)**

Ensalada de Salmón y Gulas  
Crema de Marisco  
Crepes de Champiñón  
Salmorejo

**Segundo (a elegir uno)**

Solomillo a la Parilla con Guarnición  
Suprema de Pularda Rellena de Foie y Piñones  
Muslo de Pintada Deshuesado Relleno de Foie y Pasas  
Bacalao en Salsa

**Postre (a elegir uno)**

Fondant de Chocolate  
Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos  
Bavarois de Manzanas Caramelizadas

*Precio del menú: 45 €/persona*



## **DETALLES DEL SERVICIO DE BANQUETES**

---

### **El servicio incluye:**

- *Un equipo de camareros formado por un jefe de sala y los camareros que sean necesarios (1 cada 10 pax), todos ellos uniformados.*
- *Bebida: Vino tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda, Agua Mineral, Refrescos, Cerveza (con y sin alcohol)*
- *Menaje, transporte (Madrid capital), montaje y recogida.*
- *La duración del servicio se estima en una hora y media aproximadamente.*

### **Extras (no incluidos en el precio del menú):**

- *En caso de necesitar mesas con mantel y decoración, se facturará a razón de + 60 €/ mesa (1 mesa cada 10 personas).*
- *Sillas + 2 €/ persona.*
- *Fundas blancas para las sillas + 2 €/ persona.*
- *Suplemento Café, Té e Infusiones + 2 €/ persona.*
- *Suplemento licores + 3 €/ persona*
- *Hora extra de servicio a 20 Euros / Camarero y Hora*

*Los menús están presupuestados para un mínimo de 20 personas.*

*Al importe del menú habrá que añadirle el 8 % de I.V.A.*

*Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio. El resto del pago se realizará a la finalización del evento.*

*Goblin Catering no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente, tales como la difícil accesibilidad o la falta de suministro de las potencias eléctricas necesarias en caso de necesitarlo.*

*Teléfono de contacto: **695 58 10 20**  
e-mail: [info@goblincatering.com](mailto:info@goblincatering.com)*

[www.goblincatering.com](http://www.goblincatering.com)