



Goblin  
catering

---

***MENÚ DE GALA  
TIPO COCKTAIL***

---



***2012***



## COCKTAIL DE GALA

<i>Lingote de Queso y Melocotón</i>	<i>Croquetas de Boletus</i>
<i>Virutas de Jamón Ibérico</i>	<i>Tortilla Española en Daditos</i>
<i>Daditos de Salmón Marinado</i>	<i>Rollitos de Sushi</i>
<i>Tostas de Jamón con Tomate</i>	<i>Salpicón de Pulpo</i>
<i>Langostinos con Huevos de Codorniz</i>	<i>Brochetas de Melón con Jamón</i>
<i>Cazuelitas de Salmorejo</i>	<i>Fuente de Quesos con Uvas y Nueces</i>
<i>Canapé de Foie con Arándanos</i>	<i>Perlas de Mozzarella con Cherrys</i>
<i>Brochetas de Pollo Yakitori</i>	<i>Mini Hamburguesas</i>
<i>Mejillones Tigre Rellenos</i>	<i>Quiche de Bacon</i>
<i>Mini Vieiras al Champagne</i>	<i>Mini Pizzas</i>
<i>Croquetas de Cocktail de Jamón</i>	<i>Tortillitas de Camarones</i>
<i>Pergamino de Morcilla con Manzana</i>	<i>Rabas de Calamar</i>
<i>Gambas Rebozadas</i>	<i>Cazón en Adobo</i>

*Sorbete de Limón*

\* \* \*

*Tejas de Almendra*

*Vasitos Dulces Variados y Trufas Heladas*

\* \* \*

*Café y Licores*

### **BEBIDA**

- *Agua Mineral* ● *Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Tomate*
- *Refrescos de Naranja, Limón, Cola y Cola Light* ● *Cerveza (con y sin alcohol)*
- *Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda* ● *Cava Brut Nature*

**Precio por persona: 65,00 Euros**



## DETALLES DEL SERVICIO

### **El servicio incluye:**

- *Mobiliario (mesas de apoyo y sillas con funda blanca), Menaje (vajilla, cristalería, cubertería), Mantelería y Decoración Floral.*
- *Un equipo de camareros formado por un jefe de sala y los camareros que sean necesarios (1 cada 10 comensales), todos ellos uniformados.*
- *Transporte (Madrid capital), Montaje y Recogida.*
- *La duración del servicio se estima en dos horas y media aproximadamente.*

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

- *Barra Libre de 3 horas con Recena incluida + 16 € / persona.*
- *Servicio de Coctelería durante la Barra Libre + 3 € / persona (Mojitos, Caipiriñas, Cóctel Tropical)*
- *Hora adicional de Barra Libre + 4€ / persona.*

### **Condiciones:**

*Los cocktails están presupuestados para un mínimo de 100 personas.*

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

*Para hacer la reserva se solicitan 2000 € a la firma del contrato. El pago del 50% del importe del servicio se realizará 20 días antes del evento y el resto del pago pendiente a la finalización del mismo.*

*El conjunto de las potencias eléctricas necesarias serán suministradas por el cliente.*

*Se admite cualquier tipo de variación en función de las necesidades de cada cliente. Para cualquier observación pónganse en contacto con nosotros y les atenderemos muy gustosamente.*

**Teléfono de contacto: 695 58 10 20**

**e-mail: [info@goblincatering.com](mailto:info@goblincatering.com)**

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