



Goblin  
catering

---

*COCKTAILS Y VINO ESPAÑOL*

---



*2011*



---

VINO ESPAÑOL 1

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Fuente de Quesos Variados con Uvas*

*Perlas de Mozzarella con Tomatitos Cherry*

*Tortilla Española en Daditos*

**Bebidas**

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

***Precio del cocktail: 15 €/persona***



---

VINO ESPAÑOL 2

*Canapés Variados*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Fuente de Quesos Variados con Uvas*

*Perlas de Mozzarella con Tomatitos Cherry*

*Petit Pan de Salmón*

*Petit Pan de Espárragos*

*Tortilla Española en Daditos*

*Pastelitos*

**Bebidas**

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

*Precio del cocktail: 17,25 €/persona*



---

## VINO ESPAÑOL 3

---

### *Canapés Variados*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*Tortilla Española en Daditos*

### *Chapatines Surtidos:*

- *Virutas de jamón serrano con tomate natural en chapata tradicional*
  - *Bacon y cebolla caramelizada en chapata tradicional*
  - *Salmón ahumado y queso brie en chapata de cereales*
  - *Jamón york y queso fundente en chapata tradicional*

*Tosta de Foie con Arándanos*

*Mini Quiche Lorraine*

*Pastelitos y Trufas*

### *Bebidas*

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

**Precio del cocktail: 19 €/persona**



## COCKTAIL 1

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Canapés Variados*

*Petit Pan de Salmón*

*Tortilla Española en Daditos*

*Vasito de Crema de Zanahoria*

*Mini Hamburguesas con Patatas Paja*

*Salpicón de Marisco: Se sirve en cucharillas individuales*

*Croquetas Caseras de Roquefort*

*Choricitos Fritos*

*Dátiles con Bacon*

*Mini Empanadillas de Bonito*

*Mini Pizzas*

*Trufas Heladas de Chocolate*

### Bebidas

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

**Precio del cocktail: 25 €/persona**



## COCKTAIL 2

*Canapés Variados*

*Tartaletas de Bacon con Queso*

*Vasito de Consomé o Gazpacho*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*Tortilla Española en Daditos*

*Fuente de Quesos Variados con Uvas*

*Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella*

*Aperitivo de Chistorra con Panecillos*

*Chapatines Surtidos:*

- *Virutas de jamón serrano con tomate natural en chapata tradicional*
  - *Bacon y cebolla caramelizada en chapata tradicional*
  - *Salmón ahumado y queso brie en chapata de cereales*
  - *Jamón york y queso fundente en chapata tradicional*

*Pergamino de Morcilla*

*Tempura de Verduras con Salsa de Soja*

*Brochetas de Pollo Braseado con Salsa Yakitory*

*Tortilla de Camarones*

*Pastelitos y Trufas Heladas*

## Bebidas

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

**Precio del cocktail: 27 €/persona**



### COCKTAIL 3

*Mini Quiche Lorraine*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Tosta de Foie con Arándanos*

*Gambas Rebozadas*

*Timbales de Tortilla*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*Taquitos de Cazón en Adobo*

*Daditos de Salmón Marinado*

*Rabas de Calamar*

*Mini Hamburguesas con Patatas Paja*

*Mini Pizzas*

*Brochetas de Pollo con Pimientos y Cebolla*

*Croquetas de Boletus*

*Monedero Vegetal: Snack de pasta en forma de monedero relleno de vegetales*

*Brochetas de Fruta: Melón, fresa, kiwi, piña, sandía y uva*

*Pastelitos y Trufas Heladas*

### Bebidas

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

**Precio del cocktail: 29 €/persona**



## COCKTAIL 4

*Canapés Variados*

*Mini Quiche Lorraine*

*Virutas de Jamón Ibérico acompañado con Picos de Jerez*

*Perlas de Mozzarella y Cherrys*

*Tortilla Española en Daditos*

*Lingote de Queso y Mermelada de Melocotón*

*Brocheta de Pulpo con Pimentón Dulce*

*Mini Vieiras al Champagne*

*Delicias de Morcilla*

*Vasitos de Crema de Calabaza*

*Brochetas de Langostino con Huevos de Codorniz*

*Lingote de Paté de Perdiz y Frutas del Bosque*

*Croquetas de Jamón*

*Brochetas de Pollo Braseado con Miel*

*Mejillones Tigre Rellenos*

*Tempura de Verduras con Salsa de Soja*

*Brochetas de Fruta: Melón, fresa, kiwi, piña, sandía y uva*

*Pastelitos y Trufas*

*Sorbete de Limón al Cava*

### Bebidas

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

**Precio del cocktail: 31 €/persona**



## DETALLES DEL COCKTAIL

### **El servicio incluye:**

- *Un equipo de camareros (1 cada 15 pax), todos ellos uniformados.*
- *Menaje, transporte (Madrid capital), montaje y recogida.*
- *La duración del Cocktail se estima en una hora y media aproximadamente.*
- *La duración del Vino español se estima en una hora aproximadamente.*

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

- *Café, Te e Infusiones + 2 €/ persona.*
- *En caso de necesitar mesas de apoyo con mantel y decoración se facturará a razón de + 2 €/ persona.*
- *Sillas + 2 €/ persona.*
- *Sillas con funda + 4 €/ persona.*
- *Barra Libre de 3 horas + 16 €/ persona.*

### **Condiciones:**

*Precios válidos en días laborables.*

*Los cocktails están presupuestados para un mínimo de 50 personas.*

*Al importe del cocktail 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)