



Goblin
catering

COCKTAILS Y VINO ESPAÑOL



2008



VINO ESPAÑOL 1

Minisandwiches Variados

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Petit Pan de Salmón

Tortilla Española en Daditos

Endivias con Salsa Roquefort

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 y Blanco Crianza*

Precio del cocktail: 17,25 €/persona



VINO ESPAÑOL 2

Canapés Variados

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Perlas de Mozzarella con Tomatitos Cherry

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*

Salpicón de Marisco: Se sirve en cucharillas individuales

Petit Pan de Espárragos

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 y Blanco Crianza*

Precio del cocktail: 19 €/persona



COCKTAIL 1

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Canapés de Salmón y Paté

Petit Pan de Jamón

Tortilla Española en Daditos

Vasito de Crema de Zanahoria

Crudités de Verduras con Salsa de Yogurt

Salpicón de Marisco: Se sirve en cucharillas individuales

Croquetas Caseras de Roquefort

Choricitos Fritos

Bocaditos de Bacalao

Miniempanadillas de Bonito

Minipizzas

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 y Blanco Crianza

Precio del cocktail: 23,50 €/ persona



COCKTAIL 2

Canapés de Roquefort, Paté

Tartaleta de Bacon con Queso

Vasito de Consomé

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

Mini-Brochetas de Pollo con Pimientos y Cebolla

Bocaditos de Choco

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 y Blanco Crianza*

Precio del cocktail: 25,50 €/persona



COCKTAIL 3

Mini Quiche Lorraine

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Brochetas de Pulpo con Pimentón Dulce

Gambas Rebozadas

Timbales de Tortilla

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

Taquitos de Cazón en Adobo

Petit Pan de Salmón

Vasitos de Crema de Espinacas con Queso a las Finas Hierbas

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*

Minipizzas

Brochetas de Pollo Braseado con Salsa Yakitory

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 y Blanco Crianza*

Precio del cocktail: 27,50 €/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

Sushi Variado (Maki, Niguiiri, Rollitos de Sésamo)

Brocheta de Pulpo con Pimentón Dulce

Taquitos de Cazón en Adobo

Delicias de Morcilla

Vasitos de Crema de Calabaza

Brochetas de Langostino con Huevos de Codorniz

Piruleta de Codorniz

Croquetas de Jamón

Brochetas de Pollo Braseado con Miel

Saquito Brick de Chistorra con Huevo

Endivias Con Roquefort

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 y Blanco Crianza*

Precio del cocktail: 29,50 €/persona



DETALLES DEL COCKTAIL

El servicio incluye:

- *Un equipo de camareros formado por un jefe de sala y los camareros que sean necesarios (1 cada 15 pax), todos ellos uniformados.*
- *Menaje, transporte (Madrid capital), montaje, recogida y limpieza.*
- *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 de madera barnizadas + 2 €/ persona.*
- *Sillas tapizadas (albero, azulina, verde o burdeos) + 3,25 €/ 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 7% de I.V.A.

Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio. El resto del pago se realizará una vez finalizado el evento, en un plazo no superior a 30 días de la fecha de la factura.

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

www.goblincatering.com