



Goblin
catering

MENÚS DE GALA



2008



MENÚ Nº 2

Cóctel

Miniatura de Melón con Jamón	Miniatura de Gazpacho
Virutas de Jabugo	Cuñitas de queso manchego
Saquito Brick de Huevo y chistorra	Dátiles con queso y nuez
Canapés del chef	Croquetitas de Jamón Ibérico
Morcilla Ibérica de corte	Quiches de champiñón
Tartaletas surtidas	Mini brazos de queso y caviar
Lomo Ibérico	Rollitos de ciruela y bacon
Blinis rusos	Pergamino de Morcilla
Lyonesas de espárragos	Petit-choux de cangrejo
Mini-pizzas	Quiches de bacon
Tortilla Española	Tequeños
Rollito de salchicha-bacon	Rollitos de Primavera con salsa Soja
Croquetitas de Queso	Cucharita de Codorniz
Rollitos de York y huevo hilado	Dip de Roquefort

Bebida

Rioja tinto	Rioja blanco
Cerveza y sin	Zumo de Tomate
Refrescos	Agua mineral

Pastel de Cabracho Dos Salsas

* * *

Entrecote a la Parrilla
Arroz Pilaf y Cebollita Glaseada

* * *

Crujiente de Avellana

* * *

Café y Licores

Bebida

- Agua Mineral
- Rioja Crianza Tinto y Rueda Blanco
- Cava Brut Nature

Precio por persona: 83,00 Euros



DETALLES DEL SERVICIO

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.*
- *Mobiliario, menaje, montaje, recogida y limpieza.*

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- *Barra Libre de 2 horas + 13 €/persona.*
- *Barra Libre de 4 horas + 16 €/persona.*

Condiciones:

Al importe del menú habrá que añadirle el 7% de I.V.A.

Para hacer la reserva se solicita el 30% 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.

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

www.goblincatering.com