



Goblin
catering

MENÚS DE NAVIDAD



2011



MENÚ DE NAVIDAD

Aperitivos (3 a elegir)

- *Bandeja de Jamón Ibérico de Jabugo*
- *Ensalada de Pimientos Rojos Asados*
 - *Bandeja de Langostinos Cocidos*
- *Bandeja de Salmón Ahumado con Alcaparras*
 - *Consomé del Chef*

Entrantes (1 a elegir)

- *Ensalada de Salmón y Gulas*
- *Ensalada de Perlas de Melón con Langostinos*
 - *Pastel de Verduras*
- *Hojaldre de Vieiras y Langostinos*
 - *Pastel de Salmón y Merluza*

Carnes (1 a elegir)

- *Confit de Pato*
- *Solomillos de Cerdo al Jerez*
- *Suprema de Pularda Rellena de Foie y Piñones*
 - *Pavo Relleno de Castañas y Uvas*
 - *Roti de Conejo con Ciruelas*
 - *Cochinillo Asado (+ 6 €)*

Acompañamientos (2 a elegir)

- *Gratén de Patata al Queso*
- *Gratén de Patata y Setas*
 - *Espárragos Trigueros*
- *Milhojas de Verduritas Asadas*

Postres (1 a elegir)

- *Croquant Prestige de Chocolate*
- *Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos*
 - *Biscuit Sablé Caramelo*
- *Imperial de Mandarina y Chocolate*

Precio del menú: 33 €/persona



DETALLES DEL MENÚ NAVIDEÑO:

- *Portes a Madrid centro 50 € (Para otras zonas consultar precio)*
- *El menú va acompañado de información para la preparación de todos los platos en el último momento, manera de calentarlos, etc.*
- *Los pedidos para el día 24 y 25 se servirán hasta las 16:30 horas del día 24*
- *Los pedidos para el día 31 se servirán hasta las 16:30 horas del día 31.*

Los menús navideños están presupuestados para un mínimo de 10 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 por adelantado.
El resto del pago se realizará a la entrega del pedido.*

*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