



Goblin
catering

MENÚS DE GALA



2012



MENÚ Nº 1

Cóctel de Bienvenida

Brochetas de Melón con Jamón	Miniatura de Salmorejo
Jamón Ibérico	Cuñitas de Queso Manchego
Monedero Vegetal	Langostinos con Huevos de Codorniz
Canapés Variados	Perlas de Mozzarella con Tomatitos
Brochetas de Pollo Yakitory	Tortillitas de Camarones
Mini Vieiras al Champán	Pergamino de Morcilla
Tortilla Española	Quiches de Bacon
Croquetitas de Boletus	Tempura de Verduras con Soja

Bebida

Rioja Crianza Tinto	Rueda Blanco
Cerveza (con y sin alcohol)	Zumos Variados
Refrescos	Agua Mineral

Ensalada de Salmón y Gulas

* * *

Sorbete de Limón al Cava

* * *

Confit de Pato en su Jugo

Gratén de Patata y Cebollitas Caramelizadas

* * *

Croquant Prestige de Mousse de Chocolate

* * *

Café y Licores

Bebida

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

Precio por persona: 83,00 Euros



MENÚ Nº 2

Cóctel de Bienvenida

Brochetas de Melón con Jamón	Miniatura de Salmorejo
Jamón Ibérico	Cuñitas de Queso Manchego
Monedero Vegetal	Langostinos con Huevos de Codorniz
Canapés Variados	Perlas de Mozzarella con Tomatitos
Brochetas de Pollo Yakitory	Tortillitas de Camarones
Mini Vieiras al Champán	Pergamino de Morcilla
Tortilla Española	Quiches de Bacon
Croquetitas de Boletus	Tempura de Verduras con Soja

Bebida

Rioja Crianza Tinto	Rueda Blanco
Cerveza (con y sin alcohol)	Zumos Variados
Refrescos	Agua Mineral

Ensalada de Langostinos con Perlas de Melón y Mango

* * *

Sorbete de Mandarina al Cava

* * *

Suprema de Pularda Rellena de Foie y Piñones
Arroz Pilaf y Atadito de Espárragos Trigueros

* * *

Biscuit Sablé de Caramelo

* * *

Café y Licores

Bebida

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

Precio por persona: 85,00 Euros



MENÚ Nº 3

Cóctel de Bienvenida

Brochetas de Melón con Jamón	Miniatura de Salmorejo
Jamón Ibérico	Cuñitas de Queso Manchego
Monedero Vegetal	Langostinos con Huevos de Codorniz
Canapés Variados	Perlas de Mozzarella con Tomatitos
Brochetas de Pollo Yakitory	Tortillitas de Camarones
Mini Vieiras al Champán	Pergamino de Morcilla
Tortilla Española	Quiches de Bacon
Croquetitas de Boletus	Tempura de Verduras con Soja

Bebida

Rioja Crianza Tinto	Rueda Blanco
Cerveza (con y sin alcohol)	Zumos Variados
Refrescos	Agua Mineral

Hojaldre de Vieiras y Langostinos

* * *

Sorbete de Mojito

* * *

Entrecot a la Parrilla

Gratén de Patata y Salsa a la Pimienta

* * *

Fondant de Chocolate

* * *

Café y Licores

Bebida

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

Precio por persona: 86,00 Euros



MENÚ Nº 4

Cóctel de Bienvenida

Brochetas de Melón con Jamón	Miniatura de Salmorejo
Jamón Ibérico	Cuñitas de Queso Manchego
Monedero Vegetal	Langostinos con Huevos de Codorniz
Canapés Variados	Perlas de Mozzarella con Tomatitos
Brochetas de Pollo Yakitory	Tortillitas de Camarones
Mini Vieiras al Champán	Pergamino de Morcilla
Tortilla Española	Quiches de Bacon
Croquetitas de Boletus	Tempura de Verduras con Soja

Bebida

Rioja Crianza Tinto	Rueda Blanco
Cerveza (con y sin alcohol)	Zumos Variados
Refrescos	Agua Mineral

Cóctel de Gambas

* * *

Pimientos del Piquillo Rellenos de Bacalao

* * *

Sorbete de Limón al Cava

* * *

Medallón de Solomillo a la Parrilla

Tatín de Setas y Salsa de Boletus

* * *

Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos

* * *

Café y Licores

Bebida

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

Precio por persona: 91,00 Euros



MENÚ Nº 5

Cóctel de Bienvenida

Brochetas de Melón con Jamón	Miniatura de Salmorejo
Jamón Ibérico	Cuñitas de Queso Manchego
Monedero Vegetal	Langostinos con Huevos de Codorniz
Canapés Variados	Perlas de Mozzarella con Tomatitos
Brochetas de Pollo Yakitory	Tortillitas de Camarones
Mini Vieiras al Champán	Pergamino de Morcilla
Tortilla Española	Quiches de Bacon
Croquetitas de Boletus	Tempura de Verduras con Soja

Bebida

Rioja Crianza Tinto	Rueda Blanco
Cerveza (con y sin alcohol)	Zumos Variados
Refrescos	Agua Mineral

Consomé al Jerez o Gazpacho Andaluz

* * *

Merluza a la Bilbaina

* * *

Sorbete de Mojito

* * *

Cochinillo Blanco Asado

* * *

Imperial de Mandarina y Chocolate

* * *

Café y Licores

Bebida

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

Precio por persona: 94,50 Euros



MENÚ Nº 6

Cóctel de Bienvenida

Brochetas de Melón con Jamón	Miniatura de Salmorejo
Jamón Ibérico	Cuñitas de Queso Manchego
Monedero Vegetal	Langostinos con Huevos de Codorniz
Canapés Variados	Perlas de Mozzarella con Tomatitos
Brochetas de Pollo Yakitory	Tortillitas de Camarones
Mini Vieiras al Champán	Pergamino de Morcilla
Tortilla Española	Quiches de Bacon
Croquetitas de Boletus	Tempura de Verduras con Soja

Bebida

Rioja Crianza Tinto	Rueda Blanco
Cerveza (con y sin alcohol)	Zumos Variados
Refrescos	Agua Mineral

Crema de Calabaza

* * *

Lubina al Horno

* * *

Sorbete de Mandarina al Cava

* * *

Pierna de Cordero Lechal

Patatas Panadera

* * *

Esfera de Chocolate con Corazón Almendrado

* * *

Café y Licores

Bebida

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

Precio por persona: 99,00 Euros



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- *Mobiliario (mesas redondas y sillas con funda blanca), Menaje (vajilla, cristalería y 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.*

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 menús 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

www.goblincatering.com