



Goblin
catering

***MENÚS DIARIOS
-EMPRESAS Y PARTICULARES -***



2010



MENÚS BÁSICOS DIARIOS

Ejemplos de Primeros Platos

Sopa de Cocido
Lentejas
Crema de Verduras
Ensalada Mixta
Macarrones al Horno
Pastel de Berenjenas
Pimientos de Piquillo Rellenos

Ejemplos de Segundos Platos

Cocido Completo
Pollo Asado
Tortilla de Patata
Medallones de Merluza
Canelones de Carne
Pescado en Salsa Verde
Ternera a la Jardinera

Postre

Fruta del Tiempo
Tartas Variadas
Helados

Precio del menú: 20 €/persona



DETALLES DEL SERVICIO DE MENÚS DIARIOS

El servicio incluye:

- *Menaje desechable.*
- *Bebida (elegir una):*
 - *Agua Mineral, Refrescos o Cerveza (1 por persona)*
 - *Vino Crianza Tinto o Blanco (1 botella para cada 5 personas)*

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- *Transporte*
- *Camarero con horno o microondas para calentar la comida + 90 euros*
- *Servicio de camarero extra +50 euros (2 horas).*
- *Hora extra camarero 20 €.*

Precios válidos en días laborables.

Los menús 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