



Goblin  
catering

---

***MENÚS PARA LLEVAR  
-EMPRESAS Y PARTICULARES-***

---



***2011***

## *COCKTAIL FRIO*

---

*Canapés Variados*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Fuente de Quesos Variados*

*Tortilla Española en Daditos*

*Petit Pan de Salmón*

*Fajitas de Pechuga de Pollo y Salsa Barbacoa*

*Bocatinés de Serrano con Tomate*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Mini Empanadillas de Bonito*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella*

### **Postre**

*Pastelitos Variados y Trufas Heladas*

***Precio del cocktail: 17 €/persona***

## COCKTAIL CALIENTE

### *Canapés Variados*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*(\*) Mini Quiche Lorraine*

*Fuente de Quesos Variados*

*Tortilla Española en Daditos*

*(\*) Mini Hamburguesas*

*(\*) 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*

*(\*) Brochetas de Pollo Braseado cubiertas con Salsa Yakitory*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*(\*) Mini Pizzas*

*Petit Pan de Salmón*

### Postre

*Pastelitos y Trufas Heladas*

***Precio del cocktail: 21 €/ persona***

## *MENÚ*

---

### **Entrantes (3 a elegir)**

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

(\* Mini Quiche Lorraine

(\* Mini Vieiras al Champagne

Brochetas de Langostino con Huevos de Codorniz

### **Primeros (1 a elegir)**

(\* Consomé al Jerez o Gazpacho (según temporada)

Ensalada de Salmón y Gulas

Ensalada de Perlas de Melón con Langostinos

(\* Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

### **Segundo (1 a elegir)**

(\* Confit de Pato con Patatas al Horno

(\* Suprema de Pularda Rellena de Foie y Piñones

(\* Hojaldre de Vieiras y Langostinos

(\* Lasaña de Carne a la Boloñesa

### **Acompañamientos (1 a elegir)**

(\* Gratén de Patata con Bechamel

(\* Gratén de Patata y Setas

Atadito de Zanahorias y Espárragos Trigueros

### **Postre (1 a elegir)**

(\* Fondant de Chocolate

Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos

Imperial de Mandarina y Chocolate

*Precio del menú: 30 €/persona*

## DETALLES DEL COCKTAIL

Los platos con asterisco (\*) deberán calentarse en el horno antes de servir.

### **El servicio incluye:**

- Menaje desechable.
- Transporte (Madrid capital).

### **Extras (no incluidos en el precio del cocktail):**

- Refrescos y cerveza (2 por persona) + 2,5 €/persona
- Vino tinto rioja crianza y blanco rueda (1 botella cada 5 pax) + 2,5 €/persona
- Camarero con horno para calentar la comida + 90 €/servicio
- Servicio de camarero extra +50 € (2 horas).
- Hora extra camarero 20 €

Precios válidos en días laborables.

Al importe del cocktail habrá que añadirle el 8 % de I.V.A.

Los cocktails están presupuestados para un mínimo 20 personas.

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](mailto:info@goblincatering.com)

[www.goblincatering.com](http://www.goblincatering.com)