



Goblin
catering

MENÚS DE NAVIDAD



2008



MENÚS DE NAVIDAD

Aperitivos (bandejas de 30 unidades)

Fríos

- *Bandeja de Virutas de Jabugo.....20 €*
- *Bandeja de Lomo Ibérico.....20 €*
- *Canapés Variados.....18 €*
- *Dátiles con Queso y Nuez.....15 €*
- *Bandeja de Mini-Sandwiches.....20 €*
- *Rollitos de York y Huevo Hilado.....30 €*

Calientes

(se necesitan calentar en horno a 180°)

- *Bandeja de Saquitos Brick de Huevo de Codorniz y Chistorra 20 €*
- *Bandeja de Croquetas de Jamón de Cóctel.....10 €*
- *Bandeja de Croquetas Boletus de Cóctel.....14 €*
- *Pergamino de Morcilla.....25 €*
- *Mini-Pizzas (para los niños)8 €*

Entrantes

- *Consomé del Chef7 € por litro
(aconsejamos de 200 a 250 ml por persona)*
- *Crema de Calabaza con Huevas Langosta.....10 € litro
(aconsejamos de 200 a 250 ml por persona)*
- *Crepés de Salmón con Salsa Ligera de Nata.....12 € ración*
- *Ensalada de Perlas de Melón con Langostinos.....12 € ración*
- *Langostinos Cocidos (30-40 piezas por kg)18 € por kg*
- *Jamón de Cerdo Caramelizado (3 a 4 kg)60 €*
- *Bandeja de Salmón Ahumado(loncheado) con Huevo Hilado.20 €*
- *Milhoja de Foie y Manzana.....12 € ración*
- *Pastel de Cabracho (unidad)22 €*



Carnes

- *Medallón de Solomillo al Foie.....17 € ración*
- *Roast Beef de Cebón (loncheado)33 € kg
(aconsejamos 200 gr por persona)*
- *Pularda Rellena (loncheada)26 € por kg
(aconsejamos 200 gr por persona)*
- *Paletilla de Cordero Asada.....19 € por pieza*

Salsas a elegir: reducción de PX ó salsa de carne.

Acompañamientos

- *Huevo Hilado28 € por kg
(aconsejamos de 50 a 100 gr por persona)*
- *Lombarda con Pasas y Piñones.....10 € por kg.
(aconsejamos de 50 a 100 gr por persona)*
- *Patatas Panadera.....5 € por kg
(aconsejamos de 50 a 100 gr por persona)*

Postres

- *Pirámide de Chocolate.....4 €*
- *Crujiente de Avellana.....4 €*
- *Tarta de Tiramisú (8 a 10 raciones)25 €*
- *Cascada de Chocolate.....4 €*
- *Tocinillo de Cielo.....4 €*



DETALLES DEL MENÚ NAVIDEÑO:

- *Portes a Madrid centro 100 € (Para otras zonas consultar precio)*
- *Todos estos platos van acompañados de información para su preparación 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 7% de I.V.A.

Para hacer la reserva se solicita el 50% 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