



Goblin
Catering

BANQUETES



2018



Aperitivos (elegir 4):

Tostitas de Mouse de Foie y Arándanos

Blinis de Salmón con Queso y Mujol

Miniatura de Salmorejo

Selección de Canapés Gourmet

Selección de Ibéricos

Cuñitas de Queso Manchego

Brochetitas de Melón con Jamón

Perlas de Mozzarella con Cherrys

Brochetitas de Langostino con Huevo de Codorniz

Popis de Queso de Cabra con Frambuesa

Milhojas de Salmón con Queso y Pasas al Oporto

Cazuelita de Ensalada de Pimientos Asados

Bombón de Foie con Crujiente de Almendra

Brochetitas de Pollo Yakitory

Aperitivo de Chistorra con Panecillos

Rosti de Patatas con Morcilla

Samosa de Cebolla Caramelizada y Avellana





Primeros:

Ensalada templada de Espinacas frescas y Queso de Cabra con Arándanos

Ensalada de Foie, Crujiente de Jamón Ibérico y Frambuesa

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

Cóctel de Langostinos con Perlas de Melón y Piña

Ensalada de Bogavante y Vinagreta de Mango (+4€)



Ensalada de Salmón y Gulas con Aceto Balsámico de Módena

Crema de Melón y Crujiente de Jamón Ibérico

Crema de Nécoras y Nube de Mujol

Vichyssoise con Crujiente de Puerro

Salmorejo al estilo Cordobés o Gazpacho Andaluz

Risotto de Setas al Parmesano



Crema de Espárragos Trigueros con Daditos de Foie

Milhojas de Tomate con Albahaca, Mozzarella y Espinacas con Parmesano



Segundos:

Bacalao confitado en Aceite con Muselina de Pimientos de Piquillo

Suprema de Lubina con Salsa de Almendras y Manzana

Lomitos de Merluza con Gulas y Gambas

Rodaballo al Horno con Boletus (+ 3€)

Solomillo de Ibérico con salsa de finas hierbas

Confit de Pato en su Jugo

Gratén de Patata y Cebollitas Caramelizadas

Carrillera con salsa de PX, Trigueros y Patatas Panaderas

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

Entrecot a la Parrilla

Gratén de Patata con Setas y Salsa a la Pimienta

Medallón de Solomillo a la Parrilla

Pommes Anna (+ 3€)

Solomillo al Foie con Reducción de Pedro Ximénez
Patatas Panadera (+5€)

Milhojas de Cordero al Horno con Patatas Panaderas (+5€)

Rabo de Ternera Estofado con Cremoso de Patata





Postres:

Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos

Imperial de Mandarina y Chocolate

Helado de Frambuesa en Tulipa de Chocolate

Crepés de Manzana y Naranja

Croquant Prestige Tres Chocolates

Tarta de San Marcos

Dunas de Pasión de Mango y Chocolate Blanco



Bodega:

Blanco: Mayor de Castilla - Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto: Antaño - Crianza (D.O. Rioja)

Refrescos, Cerveza, Zumos y Agua Mineral



Precio del menú: 60 €/persona



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- Un equipo de camareros (1 cada 10 pax), todos ellos uniformados.
- Menaje, vajilla, platos de presentación y cristalería.
- Montaje y recogida el mismo día (consultar opciones de alquiler de material y recogida otro día).
- Visita a la Finca antes del día del montaje.
- La duración del servicio se estima en dos horas aproximadamente.

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- En caso de necesitar mesas con mantel y decoración, se facturará a razón de +60 €/mesa (1 mesa cada 8/10 personas).
- Sillas +2 €/silla.
- Fundas blancas para las sillas +2 €/funda.
- Café, Té e Infusiones +2 €/persona.
- Licores +2 €/persona.
- Sorbete entre platos +3 €/persona.
- Cava Brut Nature +2 €/persona.
- Suplemento Vino Tinto Cune y Blanco Marques de Riscal +4 €/persona.
- Minutas impresas +1 €/persona.
- Barra Libre de 2 horas +15 €/persona (Hora adicional +5 €/persona).
- Cocktail de 1 hora de duración con los Canapés y la Bebida paseados entre los invitados +7 €/persona. Cada canapé extra +1,5 €/persona.
- Canon, si lo impone la Finca.
- Degustación opcional: El precio es de 200 € para dos personas y 40 € por cada persona adicional.
- Transporte a valorar según la localización.



Condiciones:

- o Los menús están presupuestados para un mínimo de 100 personas.
- o El precio del menú se incrementará en +1 € por cada comensal menos, hasta un mínimo de 50 personas.
- o Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.
- o Las zonas de montaje y de cocina deben ser accesibles para el catering y los vehículos que llevamos. Deben estar a pie de carga, si hubiera escalones que impidan el movimiento del carro, o hubiera que andar y transportar la carga a mano, sería necesario ir con más tiempo de antelación y dicho coste se repercutirá en el cliente.
- o La zona de trabajo, donde se instalará la cocina del catering, puede ser la cocina de la propia finca, un almacén, un garaje etc.. Debe ser una zona techada, resguardada, despejada y con algún enchufe a menos de 25 metros. No necesitamos ni agua ni ningún tipo de maquinaria.
- o En caso de tener que montar una carpa para el catering a modo de cocina, si la finca no tuviera un espacio para trabajar, tendría un coste de 200 €.
- o La fianza del material será de 300 €, importe que se devolverá íntegramente al cliente tras comprobar el buen estado del material.
- o La recogida del material se realizará al finalizar el servicio, salvo que se contrate un servicio de recogida posterior.

Forma de Pago: Se solicita el 30% del importe a la reserva de la fecha, el 20% tras la degustación, o un mes antes si no la hubiera y el resto del pago el día del montaje.

Se admite cualquier tipo de variación en función de las necesidades de cada cliente.

Goblin Catering no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente, tales como la difícil accesibilidad o la falta de suministro de las potencias eléctricas necesarias en caso de necesitarlo.

Teléfono de contacto: **695 58 10 20**

e-mail: info@goblincatering.com

www.goblincatering.com