



Goblin
Catering

MENU BARBACOA



2024



COCKTAIL

(a elegir 8 variedades)

Vasito de Gazpacho (Tradicional o de Fresas)

Tartaleta de Salmorejo con Jamón y Huevo

Tortilla Española en Daditos

Flautita de Pollo Tex-Mex con Guacamole

Mini Sándwiches Variados

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Dadito de Salmón al Eneldo

Perlas de Mozzarella con Cherrys

Pancitos de Jamón con Tomate

Popis de Queso de Cabra con Polvito de Quicos y Frambuesa

Tosta de Foie en Pan de Pasas y Arándanos

Empanada Gallega

Petit Pan de Salmón con Salsa de Mostaza y Alcaparras

Brochetas de Langostinos con Huevo de Codorniz (+0,50€)

Cazuelita de Ensaladilla Rusa

Croquetitas de Jamón



BARBACOA

(a elegir 6 variedades)

Morcilla de Burgos

Brochetas de Pollo Braseadas con Soja y Miel

Chorizo del Bierzo

Panceta

Longaniza

Costillas de Cerdo a la Barbacoa

Salchichas Frescas

Mazorca de Maíz

Alitas de Pollo

Secreto Ibérico

Delicias de Pollo Estilo Kentucky

Hamburguesa de Cebón “Completa”

Entrecot al Corte (+4€)

Solomillo de Ternera al Corte (+5€)

Chuletas de Cordero (+4€)



POSTRES

(a elegir 2 variedades)

Pastelitos y Trufas de Chocolate

Brochetas de Frutas de Temporada

Vasito Cremoso de Frutos Rojos y de Melocotón

Profiteroles de Nata

Arroz con Leche

Sorbete de Limón al Cava (+2€)

Tarta de Queso Cremoso (+1,50€)

BEBIDAS

- *Agua Mineral*
 - *Refrescos*
 - *Cerveza (con y sin alcohol)*
- *Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda Verdejo*

Precio del menú: 48€/ persona



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- *Cocktail previo de una hora de duración.*
- *Servicio de Barbacoa con cocinero “en vivo”.*
- *Servicio de Camarero para la Barra de Bebida, reposición y recogida.*
- *Los canapés del Cocktail se dejarán colocados en las mesas de apoyo.*
- *Todo el menaje desechable necesario (platos, vasos, cubiertos, servilletas).*
- *Mesas de apoyo grandes y barra de bebidas con mantelería (una cada 20-30 personas dependiendo las necesidades según el menú).*
- *La duración del servicio se estima en dos horas.*

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- *En caso de necesitar mesas redondas con mantelería, se facturará a razón de +60 €/mesa (1 mesa cada 8/10 personas).*
- *Sillas +2,5 €/silla.*
- *Fundas blancas para las sillas +2,5 €/funda.*
- *Media Hora extra de servicio con bebida + 3,50€/ persona.*
- *Vajilla, cubertería y cristalería +6 €/persona.*
- *Suplemento Café, Té e Infusiones +2,5 €/persona.*
- *Servicio en mesa por camareros +4 €/persona.*
- *Licores +3,50 €/persona. Copa de Cava + 3,50€/persona.*
- *Barra Libre de dos horas +20 €/persona (Hora adicional + 6 €/persona).*
- *Cocktail con los Canapés paseados por camareros +3 €/persona.*
- *Sombrillas + 60€ unidad. Carpa (6 x3) + 120€ unidad.*
- *Transporte, a valorar según la localización.*



Condiciones:

- *El menú está presupuestado para un mínimo de 45 personas. El precio del menú se incrementa en +0,50€ por cada persona menos hasta un mínimo de 30 personas.*
- *Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.*
- *El equipo llegará para montar 2 horas antes del servicio, en caso de ser necesario llegar con más tiempo de antelación o retrasar el comienzo a petición del cliente, se cobrará un suplemento de +2 €/persona por cada media hora extra.*
- *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, por lo que se aplicará un suplemento en función de las necesidades de cada evento.*
- *La zona de trabajo, donde se instalará la cocina del catering, puede ser una cocina, 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.*
- *En caso de tener que montar una carpa para el catering a modo de cocina, tendrá un coste de 120 € (válida para condiciones meteorológicas favorables).*
- *El mobiliario se recoge después de acabar el evento salvo que se contrate recogida para otro día.*

Forma de Pago: *Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio. El resto del pago se realizará a la finalización del evento en efectivo o bien mediante transferencia bancaria al fijarse el número final de comensales una semana antes.*

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.

Teléfono de contacto: 910 169 338 / 695 58 10 20

e-mail: eventos@goblincatering.com

www.goblincatering.com