



Goblin
Catering

MENU BARBACOA



2018



MENU

Parrillada de Verduras:

- *Espárragos Trigueros*
- *Berenjenas*
- *Calabacín*
- *Tomates*
- *Pimientos*
- *Cebolletas*

Morcilla de Burgos

Hamburguesa “Completa”

Pincho Moruno Adobado en Pimentón

Chorizo del Bierzo

Hot Dogs

Gazpacho

Ensalada al Gusto

Postres (elegir dos)

Tarta de Selva Negra o Tarta de San Marcos

Brochetitas de Frutas de Temporada

Mini Crepés con Nata y Sirope de Chocolate o Fresa

Bebidas

- *Agua Mineral*
- *Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Tomate*
- *Refrescos de Naranja, Limón y Cola y Cola Light*
- *Cerveza (con y sin alcohol)*
- *Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda*

Precio del menú: 35 €/persona.



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- *Servicio de barbacoa con cocinero “en vivo”.*
- *Un equipo de camareros (1 cada 15 pax), todos ellos uniformados.*
- *Todo el menaje desechable necesario (platos, vasos, cubiertos, servilletas).*
- *Mesas de apoyo y barra de bebidas con mantelería (una cada 20 personas).*
- *La duración del servicio se estima en dos horas.*

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- *En caso de necesitar mesas redondas 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.*
- *Vajilla, cubertería y cristalería +4 €/persona.*
- *Suplemento Café, Té e Infusiones +2 €/persona.*
- *Licores +2 €/persona.*
- *Barra Libre de dos horas +15 €/persona (Hora adicional +5 €/persona).*
- *Transporte a valorar según la localización.*
- *El menú se puede variar e incluir cualquier tipo de carne, presa ibérica, secreto, cinta de lomo, solomillo etc... el precio se calculará en función de la nueva composición del menú elegido.*



Condiciones:

- *El menú está presupuestado para un mínimo de 45 personas. El precio del menú se incrementará en +0,50 € por cada persona menos, hasta un mínimo de 35 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 más tiempo de antelación, o ampliar la duración estipulada del servicio, ya sea por retraso en el comienzo o por la ampliación posterior a petición del cliente, se cobrará un suplemento de +1,5 €/persona por cada media hora extra de servicio.*
- *Las zonas de montaje y de cocina deben ser accesibles para el catering y los vehículos que llevamos. Deben estar a pié 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 al precio del menú.*
- *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.*
- *En caso de tener que montar una carpa para el catering a modo de cocina, tendrá un coste de 90 €.*

Forma de Pago:

Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio por adelantado. El resto del pago se realizará a la finalización del evento. Para reservas con menos de 72 horas de antelación se abonará el 100% del importe del servicio por adelantado.

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