



Goblin  
Catering

---

*COCKTAIL DE GALA*

---



*2024*



## COCKTAIL DE GALA

### Canapés Fríos (elegir 10):

### Canapés Calientes (elegir 8):

Rueda de Ibéricos	Mini Arepas de Rabo de Toro
Flautita Tex-Mex con Guacamole	Mini Pita de Pulled Pork Barbacoa
Mini Poke de Salmón y Mango	Taquito de Arroz con Verduritas
Cazuelita de Salmorejo	Brochetas de Pollo Yakitori
Langostinos con Huevos de Codorniz	Piruleta de Albóndiga con Patatas Paja
Tortilla de Patatas en Daditos	Rabitas de Calamar
Canapé de Foie con Arándanos y Pan de Pasas	Cazón en Adobo
Virutas de Jamón Ibérico con Piquitos	Saquito de Cebolla Caramelo y Avellana
Popis de Queso de Cabra con Polvo de Quicos y Frambuesa	Canutillo de Verduritas
Daditos de Salmón Marinado al Eneldo	Mini Canelón de Foie
Brochetas de Melón con Jamón	Mini Hamburguesitas
Fuente de Quesos con Uvas y Nueces	Croquetas de Boletus
Perlas de Mozzarella y Cherrys	Pergamino de Morcilla
Vasito de Gazpacho de Fresas	Risotto al Parmesano con Setas
Crudités de Verduras con Salsa de Yogur	Croquetitas de Jamón

### Postres:

Selección de Repostería Gourmet y Trufas de Chocolate

\* \* \*

Brochetas de Fruta de Temporada

\* \* \*

Vasito de Cheese Cake con Frambuesa

\* \* \*

Café, Té e Infusiones



## **Bodega:**

- Agua Mineral, Refrescos, Zumos, Cerveza (con y sin alcohol)
- Tinto Crianza (D.O. Rioja/Ribera) y Blanco Verdejo (D.O.Rueda)
  - Cava Brut Nature (D.O. Cava)

Incluye **3 Horas de Barra Libre** después del cocktail

**PRECIO POR COMENSAL: 90 EUROS**

### **El servicio incluye:**

- Menú tipo cocktail de dos horas y media y barra libre de tres horas.
- Un equipo de camareros uniformados, jefe de sala y personal de cocina.
- Menaje, vajilla, platos de presentación y cristalería.
- Montaje y recogida el mismo día (consultar opciones de alquiler de material y recogida otro día).
- Mobiliario: Mesas de presentación con mantelería y 30% sillas de apoyo.
- Visita a la Finca en caso de ser necesario antes del día del montaje y asesoramiento.

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

- Mojitos durante la Barra Libre +6 €/persona.
- Hora extra de Barra Libre +6 €/persona.
- Sorbete a elegir: Limón al Cava, Mojito o Mandarina +5 €/persona.
- Recena Básica + 4,50 €/persona.
- Decoración personalizada, rústica, vintage, cartelería, seating plan, etc..
- Canon, si lo impone la Finca.
- Consultar opciones y precios de: Cortador de Jamón, Bodegón de Quesos, Barra de Sushi, Puesto de Limonada o Mojitos, Estaciones Degustación y Show Cooking, Recena, etc..
- Transporte a valorar según la localización.

**Condiciones:**

- Los menús están presupuestados para un mínimo de 60 personas. El precio del menú se incrementará en +0,50 € por cada persona menos que no llegue a esos 60, el número mínimo de invitados a facturar en cualquier caso será 45.
- Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.
- El equipo llegará para montar 3 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.
- 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 100 € (válida para condiciones meteorológicas favorables).

**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: **91 016 93 38/695 58 10 20**

e-mail: [eventos@goblincatering.com](mailto:eventos@goblincatering.com)

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