



Goblin
Catering

BODAS TIPO COCKTAIL



2018



COCKTAIL DE GALA

Canapés Fríos (elegir 10):

Canapés Calientes (elegir 10):

Bombón de Foie y Crocanti de Almendra	Tortillitas de Camarones
Selección de Canapés Gourmet	Dátiles Con Bacon
Daditos de Salmón Marinado	Bomba de Queso Manchego
Tostitas de Jamón con Tomate	Brochetas de Pollo Yakitori
Langostinos con Huevos de Codorniz	Mini Pechuguitas Villaroy
Cazuelita de Salmorejo	Rabitas de Calamar
Canapé de Foie con Arándanos	Cazón en Adobo
Virutas de Jamón Ibérico	Samosa de Cebolla Caramelo y Avellana
Popis de Queso de Cabra con Polvo de Quicos y Frambuesa	Cucharita de Lacón con Patatas al Pimentón Dulce
Salpicón de Marisco	Gambas Rebozadas
Brochetas de Melón con Jamón	Mini Hamburguesitas
Fuente de Quesos con Uvas y Nueces	Croquetas de Cocktail de Boletus
Perlas de Mozzarella y Cherrys al Pesto	Pergamino de Morcilla con Manzana
Piruleta de Paté de Perdiz con Naranja	Risotto al Parmesano con Setas

Sorbete de Limón al Cava

* * *

Selección de Repostería Gourmet y Petit Macarons

* * *

Café y Licores

Bodega:

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

PRECIO POR COMENSAL: 76 EUROS

Incluye Barra Libre de 3 horas con Primeras Marcas y Recena



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- Menú tipo cocktail y barra libre de 3 horas con recena incluida.
- Un equipo de camareros (1 cada 10 pax), todos ellos 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 y sillas de apoyo, mantelería (varias opciones a elegir)
- Minutas impresas.
- Degustación gratuita para 6 personas en nuestras instalaciones.
- Visita a la Finca antes del día del montaje.

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- Mojitos durante la Barra Libre +4 €/persona.
- Jamón Ibérico de Bellota Cortado por Maestro Jamonero +500 €.
- Hora extra de Barra Libre +5 €/persona.
- Decoración personalizada, rústica, vintage, cartelería, seating plan etc..
- Canon, si lo impone la Finca.
- Consultar opciones y precios de: 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 120 personas.
- El precio del menú se incrementará en +0,15 € por cada persona menos.
- Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.
- 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 y dicho coste se repercutirá en el cliente.
- 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, si la finca no tuviera un espacio para trabajar, tendría un coste de 200 €.
- La fianza del material será de 300 €, importe que se devolverá íntegramente a los novios tras comprobar el buen estado del material.
- La recogida del material se realizará al finalizar el servicio, salvo que se contrate un servicio de recogida posterior, por comodidad de los novios.

Forma de Pago: Se solicita el 30% del importe a la reserva de la fecha, el 20% tras la degustación 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