



Goblin  
Catering

---

*COCKTAILS Y VINO ESPAÑOL*

---



2019



---

VINO ESPAÑOL 1

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Fuente de Quesos Variados con Uvas*

*Tostita de Foie con Arándanos*

*Perlas de Mozzarella con Tomatitos Cherry*

*Tortilla Española en Daditos*

*Hojaldritos Variados*

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 cocktail: 15 €/persona*** (12 piezas por persona)

***Precio del cocktail reducido: 12 €/persona*** (6 piezas por persona)



## VINO ESPAÑOL 2

### *Canapés Variados*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Fuente de Quesos Variados con Uvas*

*Popis de Queso de Cabra con Polvo de Quicos y Frambuesa*

*Tartaleta de Salmorejo con Lasquitas de Huevo y Jamón*

*Petit Pan de Salmón*

*Petit Pan de Espárragos*

*Tortilla Española en Daditos*

### 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 cocktail: 17,25 €/persona (Nº piezas: 15)*

*Precio del cocktail reducido: 13 €/persona (Nº piezas: 8)*



---

*VINO ESPAÑOL 3*

---

*Canapés Variados*

*Chupito de Consomé o Gazpacho (Según Temporada)*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*Tortilla Española en Daditos*

*Tosta de Foie con Arándanos*

*Popis de Queso de Cabra con Polvo de Quicos y Arándanos*

*Mini Hamburguesitas*

*Mini Quiche Lorraine*

*Pastelitos y Trufas*

**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 cocktail: 19 €/persona (Nº piezas: 19)***

***Precio del cocktail reducido: 15 €/persona (Nº piezas: 11)***



---

## COCKTAIL ESPECIAL 1

---

*Bandeja de Queso Semicurado en Cuñas*

*Tortilla Española en Daditos*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Croquetas Caseras de Jamón*

*Mini Hamburguesas*

*Brochetitas de Cherrys con Perlas de Mozzarella*

*Tartaletas de Salmorejo con Lascas de Jamón*

*Cazuelita de Risotto al Parmesano con Setas*

*Daditos de Salmón Marinado con Lluvia de Eneldo*

*Samosa de Cebolla Caramelizada y Avellana*

*Bombón de Foie con Crocanti de Almendras*

*Volován de Cangrejo con Huevas de Mújol*

### **Postre**

*Pastelitos Variados y Trufas Heladas*

### **Bebidas**

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

***Precio del cocktail: 35 €/persona***

***(Nº piezas por persona: 30)***



---

## COCKTAIL ESPECIAL 2

---

*Tosta de Foie con Arándanos*

*Vasito de Gazpacho*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Petit Pan de Espárragos*

*Fuente de Quesos Variados*

*Tortilla Española en Daditos*

*Brochetas de Pollo Braseado con Cebolla y Pimiento*

*Rosti de Patata con Morcilla*

*Brochetitas de Melón con Jamón*

*Milhojas de Salmón con Queso y Pasas*

*Mini Cazuelita de Pimientos Rojos Asados*

*Mejillones Tigre*

*Blinis de Salmón con Queso y Huevas de Mujol*

### **Postre**

*Pastelitos Variados y Trufas Heladas*

*Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada*

### **Bebidas**

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

***Precio del cocktail: 36 €/persona***

*(Nº piezas por persona: 30)*



---

### COCKTAIL ESPECIAL 3

---

*Canapés Variados*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Fuente de Quesos Variados*

*Tortilla Española en Daditos*

*Mini Quiche Lorraine*

*Petit Pan de Salmón*

*Brochetas de Pollo Braseado cubiertas con Salsa Yakitory*

*Popis de Queso de Cabra con Polvo de Quicos y Frambuesa*

*Cazuelita de Risotto al Parmesano con Setas*

*Cazuelita Cuscús*

*Mini Pizzas*

*Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz*

*Mini Wraps de Pollo con Verduritas y Salsa Barbacoa*

*Brochetas de Chistorra con Panecillos*

#### **Postre**

*Pastelitos Variados y Trufas Heladas*

*Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada*

*Vasito Cremoso de Frutos del Bosque y de Melocotón*

#### **Bebidas**

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

**Precio del cocktail: 37 €/persona**

(Nº piezas por persona: 30)



## COCKTAIL DEGUSTACIÓN 1

*Selección de Canapés Gourmet*

*Vasito de Consomé o Gazpacho*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Pinchito de Tortilla Española en Daditos*

*Fuente de Queso Semicurado en Cuñas*

*Perlitas de Mozzarella con Tomatito Cherry*

*Brochetas de Chistorra con Panecillos*

*Tartaleta de Bacon con Queso*

*Brochetas de Pollo con Salsa de Soja y Miel*

*Samosa de Cebolla Caramelizada y Avellana*

*Miniatura de Pimientos Verdes en Tempura*

*Barritas Empanadas de Mozzarella*

*Filo Mini de Bacon con Queso*

### Postre

*Selección de Delicias de Repostería*

*Trufas Heladas de Chocolate*

### 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 cocktail: 40 €/persona**

(Nº piezas por persona: 30)





## COCKTAIL DEGUSTACIÓN 2

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Tosta de Pasas y Laminado de Foie con Arándanos*

*Brochetitas de Langostinos con Huevo de Codorniz*

*Popis de Queso de Cabra con Frambuesa*

*Blinis de Salmón con Queso*

*Tabla Degustación Mix de Quesos*

*Mini Quiche de Bacon*

*Rabitas de Calamar*

*Pizzetta di Prosciutto e Pomodoro*

*Brochetas de Pollo Asado con Cebolla y Pimientos*

*Langostino envuelto en Crujiente de Calabacín*

*Mini Croquetitas de Roquefort*

*Pergaminos de Verduritas*

*Tortillitas Crujientes de Camarones*

### Postre

*Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada*

*Selección de Delicias de Repostería*

*Trufas Heladas de Chocolate*

### 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 cocktail: 42 €/persona**

(Nº piezas por persona: 32)



### COCKTAIL DEGUSTACIÓN 3

*Selección de Canapés Gourmet*  
*Brochetitas de Melón con Jamón*  
*Perlitas de Mozzarella con Tomatito Cherry*  
*Pinchito de Tortilla Española en Daditos*  
*Virutas de Jamón Ibérico con Picos de Jerez*  
*Tartaleta de Salmorejo con Lascas de Jamón*  
*Brochetitas de Langostinos con Huevo de Codorniz*  
*Cucharitas de Lacón con Patatas y Pimentón Dulce*  
*Milhojas de Salmón con Queso y Pasas*  
*Miniatura de Hamburguesa*  
*Brochetas de Pollo con Salsa de Soja Caramelizada*  
*Mejillones Tigre*  
*Bomba Crujiente de Foie*  
*Pergaminos de Morcilla con Manzana*  
*Verduritas Variadas en Tempura*  
*Chupa Chups de Codorniz Villaroy*  
*Taquitos de Cazón en Adobo*

#### Postre

*Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada*  
*Selección de Delicias de Repostería*  
*Trufas Heladas de Chocolate*  
*Pañuelitos de Chocolate*

#### 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 cocktail: 45 €/persona**  
(Nº piezas por persona : 34)



## **COCKTAIL PREMIUM**

### *Selección de Canapés Gourmet*

- Brochetas de Tomate Seco con Mozzarella al Pesto*
- Cuenquito de Salmorejo con Huevo y Jamón Laminado*
- Chupa Chups de Uva con Queso y Frutos Secos*
- Daditos de Salmón Marinado con Lluvia de Eneldo*
- Virutas de Jamón Ibérico con Picos de Jerez*
- Cucharitas de Salpicón de Marisco*
- Rosti de Patata con Picadillo de Morcilla y Piñones*
- Brochetas de Pollo con Salsa de Soja Caramelizada.*
- Cazuelita de Risotto al Parmesano con Setas*
- Mini Wraps de Pollo con Verduritas y Salsa Barbacoa*
- Ataditos de Dátil con Bacon*
- Filo Mini de Queso Feta y Roquefort*
- Mini Croquetitas de Boletus*
- Lolipop de Langostino envuelto en Nido de Verduras*
- Caramelo de Bogavante*

### **Postre**

- Trufas Heladas de Chocolate*
- Petit Macarons*
- Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada*
- Sorbete de Mandarina, Limón o Mojito*
- Mini Crepés de Fresa y Chocolate con Nata*

### **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 cocktail: 50 €/persona**

(Nº piezas por persona: 35)



## **DETALLES DEL COCKTAIL**

---

### **El servicio incluye:**

- *Un equipo de camareros (1 cada 15 pax), todos ellos uniformados.*
- *Menaje, vajilla, platos de presentación y cristalería.*
- *Mesas de apoyo y barra de bebidas con mantelería (una cada 20 personas).*
- *Montaje y recogida el mismo día (consultar opciones de alquiler de material y recogida otro día).*
- *La duración del Cocktail se estima en dos horas (sustituye una comida).*
- *La duración del Vino español se estima en una hora (sustituye un aperitivo).*
- *El Vino Español en la versión reducida lleva un camarero cada 30 personas para atender la barra de bebidas y la reposición de la comida que se depositará en las mesas desde el inicio.*

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

- *Café, Te e Infusiones +2 €/persona.*
- *Mesas extra con mantelería +30 €/mesa.*
- *Sillas +2 €/silla.*
- *Fundas blancas para las sillas +2 €/funda.*
- *Barra Libre de dos horas +15 €/persona (Hora adicional +5 €/persona).*
- *Transporte a valorar según la localización.*

**Condiciones:**

- *Los menús están presupuestados para un mínimo de 45 personas, los menús de Vino Español reducidos para un mínimo de 60 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, si no hubiera un espacio para trabajar, tendrá un coste de 90 €.*

**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. Para reservas con menos de 72 horas de antelación se abonará el 100% del importe del servicio por adelantado*

*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](mailto:info@goblincatering.com)

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