



Goblin
Catering

COCKTAILS Y VINO ESPAÑOL



2018



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: 30 €/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: 31 €/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: 32 €/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: 35 €/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: 37 €/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: 40 €/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: 45 €/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).*

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 +0,25 € 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. 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

www.goblincatering.com