



Goblin
Catering

VINO ESPAÑOL - COCKTAILS



2025



VINO ESPAÑOL 1

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Tortilla Española en Daditos

Bebidas

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

Precio del Vino Español: 20 €/persona
(5 piezas por persona)



VINO ESPAÑOL 2

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

Tartaleta de Salmorejo con Lasquitas de Jamón y Huevo

Bebidas

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

Precio del Vino Español: 22 €/persona
(8 piezas por persona)



VINO ESPAÑOL 3

Vasito de Consomé o Gazpacho (según temporada)

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 Jamón y Huevo

Cazuelita de Ensaladilla Rusa

Flautita Tex–Mex con Guacamole

Tortilla Española en Daditos

Bebidas

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

Precio del Vino Español: 25 €/persona
(11 piezas por persona)



VINO ESPAÑOL 4

Empanada Gallega

Coca de Champiñón, Tomate y Queso

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Perlas de Mozzarella con Tomatitos Cherry

Tortilla Española en Daditos

Tosta de Foie con Arándanos

Cazuelita de Cuscús con Verduras

Brochetas de Pollo Yakitori

Pastelitos y Trufas

Bebidas

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

Precio del Vino Español: 27 €/persona
(13 piezas por persona)



VINO ESPAÑOL 5

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

Tortilla Española en Daditos

Tosta de Foie con Arándanos

Mini Hamburguesita

Tartaleta de Salmorejo con Lasquitas de Jamón y Huevo

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Flautita Tex–Mex con Guacamole

Pastelitos y Trufas

Bebidas

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

Precio del Vino Español: 29 €/persona
(15 piezas por persona)



COCKTAIL DEGUSTACION 1

Bandeja de Queso Semicurado en Cuñas

Tortilla Española en Daditos

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Brochetitas de Cherrys con Perlas de Mozzarella

Tartaletas de Salmorejo con Lascas de Jamón

Flautita Tex-Mex con Guacamole

Tosta de Foie con Arándanos en Pan de Pasas

Cazuelita de Risotto al Parmesano con Setas

Mini Quiche

Mini Hamburguesita con Cebolla Caramelizada

Brochetas de Pollo Braseado cubiertas con Salsa Yakitori

Coca de Verduras

Postre

Pastelitos Variados y Trufas Heladas

Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada

Bebidas

- Agua Mineral ● Refrescos
- Cerveza (con y sin alcohol)
- Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda

Precio del cocktail: 47 €/persona



COCKTAIL DEGUSTACION 2

Vasito de Gazpacho de Fresas o Consomé (según temporada)

Croquetas Caseras de Jamón

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Flautita Tex-Mex con Guacamole

Cazuelita de Ensaladilla Rusa

Petit Pan Salmón con Salsa de Mostaza y Alcaparras

Popis de Queso de Cabra con Polvo de Quicos y Frambuesa

Mini Pita de Pulled Pork y Salsa Barbacoa

Mini Pizzas

Rulito de Verduras

Cazuelita de Pollo Tikka Masala con Arroz

Postre

Mini Coulant de Chocolate

Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada

Bebidas

- Agua Mineral ● Refrescos
- Cerveza (con y sin alcohol)
- Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda

Precio del cocktail: 50 €/persona



COCKTAIL DEGUSTACIÓN PREMIUM

(+15 minutos extra de servicio incluidos)

Tosta de Foie con Arándanos en Pan de Pasas
Vasito de Consomé o Gazpacho de Fresas
Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez
Fuente de Quesos Variados con Uvas y Frutos Secos
Brochetas de Melón con Jamón
Coca de Queso de Cabra con Tomate
Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz
Piruleta de Albóndiga con Patatas Paja
Brochetas de Pollo Yakitori
Mini Canelón de Foie
Mini Burrito de Chili con Carne
Mini Arepas de Rabo de Toro
Taquitos de Cazón en Adobo
Mini Croquetitas de Boletus

Postre

Mini Tartitas Surtidas: Cheese Cake, Carrot Cake, Brownie
Brochetitas de Fruta Fresca de Temporada
Profiteroles de Nata y Trufitas de Chocolate

Bebidas

- Agua Mineral • Refrescos • Cerveza (con y sin alcohol)
- Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda

Precio del cocktail: 55 €/persona



DETALLES DEL COCKTAIL

El servicio incluye:

Un equipo de camareros uniformados.

Menaje, vajilla, platos de presentación y cristalería.

Mesas de apoyo grandes y barra de bebidas con mantelería (una cada 20-30 personas dependiendo las necesidades según el menú). Parte de la comida se pasará por todos los invitados y algunas variedades se dejarán en las mesas para libre disposición.

Montaje y recogida el mismo día (consultar opciones de alquiler de material y recogida otro día).

La duración del Vino español es de una hora (sustituye un aperitivo, no una comida en ningún caso).

La duración del Cocktail se estima en dos horas (dos y cuarto en el caso del Premium). Los cocktails sustituyen una comida completa, su composición es de 25-35 piezas por persona dependiendo del tamaño de las mismas.

Extras (no incluidos en el precio del cocktail):

Café, Te e Infusiones +2,50 €/persona.

Mesas rectangulares extra con mantelería +30 €/mesa.

Sillas +2,5 €/silla. Fundas blancas para las sillas +2,5 €/funda.

Copa de Cava +3,50€

Media Hora extra de servicio con bebida + 3,50€ / persona.

Barra Libre de dos horas +20 €/persona (Hora adicional +8 €/persona).

Carpa (6x3) +120 €/unidad (válido para condiciones meteorológicas favorables).

El transporte y las condiciones de carga y descarga se valorarán según la localización y características de cada Finca o lugar de celebración.

**Condiciones:**

- Los menús están presupuestados para un mínimo de 45 personas. El precio del menú se incrementará en +0,50 € por cada persona menos, hasta 25 personas, que es el mínimo a facturar, en cualquier caso.
- 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 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 en función de las necesidades de cada evento.
- La zona de trabajo para la cocina del catering debe ser techada, resguardada, despejada, con condiciones de salubridad adecuadas y debe contar con al menos un enchufe a menos de 25 metros. No se necesita agua ni maquinaria adicional. La barra de bebidas debe tener sombra.
- En caso de tener que montar una carpa para el catering a modo de cocina, tendrá un coste de 120 € (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 una semana antes al fijar el número definitivo de comensales o bien el mismo día del evento en efectivo.

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: **910 16 93 38 / 695 58 10 20**

e-mail: eventos@goblincatering.com

www.goblincatering.com