



Goblin
Catering

BODAS



2018



COCKTAIL DE BIENVENIDA

Elegir 7 Fríos y 7 Calientes

Canapés Fríos:

- Tostitas de Mouse de Foie y Arándanos
- Blinis de Salmón con Queso y Mujol
- Miniatura de Salmorejo
- Selección de Canapés Gourmet
- Selección de Ibéricos
- Cuñitas de Queso Manchego
- Brochetitas de Melón con Jamón
- Perlas de Mozzarella con Cherrys
- Brochetitas de Langostino con Huevo de Codorniz
- Popis de Queso de Cabra con Frambuesa
- Milhojas de Salmón con Queso y Pasas al Oporto
- Cazuelita de Ensalada de Pimientos Asados



Canapés Calientes:

- Pergamino de Morcilla con Manzana
- Canutillo de Verduritas
- Brochetas de Pollo Yakitory
- Brocheta Nido de Langostino
- Tortillitas de Camarones
- Fingers de Mozzarella con Barbacoa
- Samosa de Cebolla Caramelizada y Avellana
- Croquetitas de Boletus
- Taquitos de Cazón en Adobo
- Mini Hamburguesitas
- Mini Pizzas
- Langostino envuelto en Crujiente de Calabacín





Primeros:

Ensalada templada de Espinacas frescas y Queso de Cabra con Arándanos

Ensalada de Foie, Crujiente de Jamón Ibérico y Frambuesa

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

Cóctel de Langostinos con Perlas de Melón y Piña

Ensalada de Bogavante y Vinagreta de Mango (+4€)



Ensalada de Salmón y Gulas con Aceto Balsámico de Módena

Crema de Melón y Crujiente de Jamón Ibérico

Crema de Nécoras y Nube de Mujol

Vichyssoise con Crujiente de Puerro

Salmorejo al estilo Cordobés o Gazpacho Andaluz

Risotto de Setas al Parmesano



Crema de Espárragos Trigueros con Daditos de Foie

Milhojas de Tomate con Albahaca, Mozzarella y Espinacas con Parmesano



Segundos:

Bacalao confitado en Aceite con Muselina de Pimientos de Piquillo

Suprema de Lubina con Salsa de Almendras y Manzana

Lomitos de Merluza con Gulas y Gambas

Rodaballo al Horno con Boletus (+2€)

Solomillo de Ibérico con salsa de finas hierbas

Confit de Pato en su Jugo

Gratén de Patata y Cebollitas Caramelizadas

Carrillera de Ternera con Setas al Oloroso y Patatas Panaderas

Suprema de Pularda Rellena de Foie y Piñones
Arroz Pilaf y Espárragos Trigueros

Entrecot a la Parrilla

Gratén de Patata con Setas y Salsa a la Pimienta

Medallón de Solomillo a la Parrilla

Pommes Anna (+2€)

Solomillo al Foie con Reducción de Pedro Ximénez
Patatas Panadera (+4€)

Milhojas de Cordero al Horno con Patatas Panaderas (+4€)

Rabo de Ternera Estofado con Cremoso de Patata





Postres:

Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos
Imperial de Mandarina y Chocolate
Helado de Frambuesa en Tulipa de Chocolate
Crepés de Manzana y Naranja
Croquant Prestige Tres Chocolates
Tarta de San Marcos
Dunas de Pasión de Mango y Chocolate Blanco



Bodega:

Blanco: Marqués de Riscal - Verdejo (D.O.Rueda)
Tinto: Cune - Crianza (D.O. Rioja)
Cava: Jaume Serra – Brut Nature (D.O. Cava)
Refrescos, Cerveza, Zumos y Agua Mineral

Café, Té, infusiones
Copa de Licor



PRECIO POR COMENSAL: 100 EUROS

Incluye Barra Libre de 3 horas con Primeras Marcas y Recena



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- Cocktail de bienvenida, banquete y barra libre de 3 horas con recena.
- 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, sillas, mantelería (varias opciones para 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):

- Sorbete entre platos +2,5 €/persona.
- 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 +0,25 € por cada comensal 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