



**Goblin**  
Catering

---

***BUFFETS  
EMPRESAS Y PARTICULARES***

---



***2018***



## BUFFET Nº 1

### **Cocktail**

Canapés Variados

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Brochetas de Langostino con Huevos de Codorniz

Mini Quiche Lorraine

### **Platos**

Consomé al Jerez o Gazpacho

Ensalada de Espinacas con Queso de Cabra

Quiche Cuatro Quesos

Albóndigas de Pollo a la Jardinera

Roti de Pavo con Ciruelas

Pimientos del Piquillo rellenos de Bacalao

### **Postres**

Charlottine de Vainilla con Frutos Rojos

Tarta de Selva Negra

Pastelitos 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 menú: 40 €/persona**



## **BUFFET Nº 2**

### **Cocktail**

Canapés Variados  
Daditos de Salmón Marinado  
Perlas de Mozzarella con Cherrys  
Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez  
Aperitivo de Chistorra con Panecillos

### **Platos**

Ensaladilla Rusa  
Ensalada de Salmón y Gulas  
Lasaña de Carne a la Boloñesa  
Pechuga de Pollo Rellena  
Solomillitos de Cerdo al Jerez  
Merluza a la Bilbaína

### **Postres**

Croquant Prestige Tres Chocolates  
Tarta de San Marcos  
Crepés de Naranja y Manzana

### **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 menú: 42 €/persona**



## **BUFFET Nº 3**

### **Cocktail**

Canapés Variados  
Virutas de Jamón Ibérico  
Fuente de Quesos Variados con Uvas  
Tosta de Foie con Arándanos  
Popis de Queso de Cabra con Frambuesa

### **Platos**

Salpicón de Marisco  
Ensalada de Perlas de Melón con Langostinos  
Lasaña de Verduras  
Muslos de Pollo Asado  
Ragout de Ternera Estofado  
Salmón al Eneldo con Verduritas

### **Postres**

Sorbete de Limón al Cava  
Imperial de Mandarina y Chocolate  
Brochetas de Fruta

### **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 menú: 44 €/persona**



## *DETALLES DEL SERVICIO*

---

### **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 Buffet se estima en dos horas.

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

- En caso de necesitar mesas redondas con mantelería, se facturará a razón de +60 €/mesa (1 mesa cada 8/10 personas).
- Sillas +2 €/silla.
- Fundas blancas para las sillas +2 €/funda.
- Suplemento Café, Té e Infusiones +2 €/persona.
- Licores +2 €/persona.
- Barra Libre de dos horas +15 €/persona (Hora adicional +5 €/persona).
- Cocktail previo de 1 hora con los Canapés paseados +4 €/persona.
- Transporte a valorar según la localización.



### Condiciones:

- Los menús están presupuestados para un mínimo de 45 personas.
- El precio del menú se incrementará en +0,50 € por cada comensal 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 por adelantado. 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)