



Goblin

Catering

ENTREGAS -EMPRESAS Y PARTICULARES-



MENÚ
FRÍO



MENÚ
CALIENTE

ENCARGA
TUS MENÚS
PARA
LLEVAR A
DOMICILIO!!!
www.goblint catering.com

2020



APERITIVO

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Petit Pan de Salmón

Pancito de Jamón y Tomate

Croquetas Caseras de Jamón

Mini Empanadillas de Bonito

Hojaldritos Variados

Precio del aperitivo con 8 piezas por persona:

12 €/persona

Precio del aperitivo con 13 piezas por persona:

15 €/persona



COCKTAIL FRIO 1

Canapés Variados

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Petit Pan de Jamón Serrano con Tomate

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Mini Empanadillas de Bonito

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella

Postre

Pastelitos Variados y Trufas Heladas

Precio del cocktail: 16,50 €/persona

(Nº piezas por persona: 20)



COCKTAIL FRIO 2

Mini Wraps de Pollo y Salsa Barbacoa

Mini Sándwiches Variados

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Popis de Queso de Cabra con Frambuesa

Tortilla Española en Daditos

Petit Pan de Salmón con Salsa de Mostaza y Alcaparras

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Pancito de Aguacate con Pavo

Mini Empanadillas de Bonito

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

Postre

Pastelitos Variados y Trufas Heladas

Brochetitas de Fruta

Precio del cocktail: 18 €/persona

(Nº piezas por persona: 23)



COCKTAIL CALIENTE 1

Canapés Variados

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

() Mini Quiche Lorraine*

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

()Mini Hamburguesita con Cebolla Caramelizada*

Pancito de Aguacate con Salmón

() Brochetas de Pollo Braseado cubiertas con Salsa Yakitory*

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella

() Mini Pizzas*

() Rostí de Patata con Morcilla*

Postre

Pastelitos y Trufas Heladas

Precio del cocktail: 20 €/persona

(Nº piezas por persona: 24)



COCKTAIL CALIENTE 2

Mini Sándwiches Variados

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

() Samosa de Cebolla Caramelizada con Avellanas*

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

()Mini Hamburguesita con Queso*

Crudités de Verduras con Salsa de Yogur

Mini Wraps de Pollo y Salsa Barbacoa

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

()Pancito de Serrano con Queso Brie*

Flautita Tex-Mex con Guacamole

() Dedal de Queso con Confitura de Tomate*

Postre

Pastelitos y Trufas Heladas

Brochetitas de Fruta

Precio del cocktail: 22 €/persona

(Nº piezas por persona: 25)



CONFECCIÓN DE MENÚS PERSONALIZADOS:

Los platos de cada menú son intercambiables entre sí, dada la diferencia de precio entre unos platos y otros, se cotizará el precio final del menú en cada caso, en función de las modificaciones.

Además les proponemos otras opciones para intercambiar y confeccionar un menú totalmente a su gusto:

FRIOS:

- *Brochetas de Melón con Jamón - **sin coste añadido***
- *Cazuelita de Cous-Cous +1 € – requiere montaje (cazuelita)*
- *Cazuelita de Ensalada de Pimientos +1 € – requiere montaje (cazuelita)*
- *Cazuelita de Ensaladilla Rusa +1 € – requiere montaje (cazuelita)*
- *Chupito de Gazpacho +0,25 €*
- *Milhojas de Salmón y Queso - **sin coste añadido**, requiere montaje (cucharita)*
- *Petit Pan de Espárragos con Mayonesa - **sin coste añadido***
- *Rollito de Salmón y Gulas +0,75 €*
- *Virutas de Jamón Ibérico con Picos de Jerez +3 €*
- *Volován de Cangrejo con Huevas de Mújol - **sin coste añadido***

CALIENTES:

- *(*) Aperitivo de Chistorra con Panecillos - **sin coste añadido***
- *(*) Dedal de Queso de Cabra con Membrillo - **sin coste añadido***
- *(*) Mejillones Tigre +0,50 €*
- *(*) Mini Croquetitas de Boletus +1 €*

Algunos de estos platos requieren un montaje previo, por lo que si no se contrata camarero, será el propio cliente el que tenga que encargarse de su colocación y emplatado.



DETALLES DEL COCKTAIL

Los platos con asterisco (*) deberán calentarse en el horno antes de servir.

El servicio incluye:

- Menaje desechable.

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- Refrescos y cerveza (2 por persona) +2,5 €/persona.
- Vino blanco y tinto (1 botella para cada 5 personas) +2,5 €/persona.
- Servicio de camarero uniformado +90 € (2 horas + tiempo de preparación).
*Incluye horno para calentar la comida en caso de ser necesario.
- Hora extra camarero +25 € (sólo para el servicio de catering).
- Servicio de colocación del pedido +10 €.
- Cubitera, hielo y pinzas +5 € por cada pack (hielo adicional +2 € bolsa).
- Transporte a valorar según la localización.

Condiciones:

- Los menús están presupuestados para un mínimo de 20 personas.
- El precio del menú se incrementará en +0,40 € por cada persona menos, hasta un mínimo de 10 personas.
- Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.

Forma de Pago: Se solicita el pago del 50% en concepto de reserva y el otro 50% tres días antes del servicio por transferencia bancaria, o bien en efectivo el mismo día del evento. Para eventos contratados con menos de una semana de antelación, se solicitará el 100% del importe por adelantado.

Se admite cualquier tipo de variación en función de las necesidades de cada cliente. Para cualquier observación pónganse en contacto con nosotros y les atenderemos muy gustosamente.

Teléfono de contacto: **695 58 10 20**

e-mail: info@goblincatering.com

www.goblincatering.com