



Goblin

Catering

MENÚS A DOMICILIO -EMPRESAS Y PARTICULARES-



MENÚ
FRÍO



MENÚ
CALIENTE

ENCARGA
TUS MENÚS
PARA
LLEVAR A
DOMICILIO!!!
www.goblincatering.com

2024



APERITIVO

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Croquetas Caseras de Jamón

Petit Pan de Salmón con Mostaza y Alcaparras

Pancito de Jamón Serrano con Tomate

Mini Empanadillas de Bonito

Hojaldritos Variados

Precio del aperitivo: 15 €/persona



COCKTAIL FRIO 1

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella

Mini Empanadillas de Bonito

Flautita Tex-Mex con Guacamole

Hojaldritos Variados

Petit Pan de Salmón con Salsa de Mostaza y Alcaparras

Pancito de Jamón Serrano con Tomate

Postre

Pastelitos Variados

Precio del cocktail: 19 €/persona



COCKTAIL FRIO 2

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Pancito de Aguacate con Salmón

Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

Petit Pan de Espárragos con Mayonesa

Mini Sándwiches Variados

Flautita Tex-Mex con Guacamole

Postre

Pastelitos Variados

Brochetas de Fruta

Precio del cocktail: 21 €/persona



COCKTAIL CALIENTE 1

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Croquetitas de Cocktail de Jamón

Pancito de Aguacate con Salmón

Mini Empanadillas de Bonito

Mini Sándwiches Variados

(Mini Arepa de Rabo de Toro*

(Mini Hamburguesita con Cebolla Caramelizada*

(Brochetas de Pollo Braseado cubiertas con Salsa Yakitori*

(Mini Taquito de Arroz y Verduritas (ligeramente picante)*

Postre

Pastelitos Variados

Precio del cocktail: 23 €/persona



COCKTAIL CALIENTE 2

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Fuente de Quesos Variados

Tortilla Española en Daditos

Pancito de Jamón Serrano con Tomate

Brochetas de Cherry con Perlas de Mozzarella

Petit Pan de Salmón con Salsa de Mostaza y Alcaparras

Flautita Tex-Mex con Guacamole

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

() Mini Pita de Pulled Pork y Salsa Barbacoa*

() Mini Burrito de Chilli con Carne*

() Saquito de Cebolla Caramelizada con Avellanas*

() Brochetas de Pollo Braseado cubiertas con Salsa Yakitori*

Postre

Pastelitos Variados

Brochetas de Fruta

Precio del cocktail: 25 €/persona



MAS PLATOS OPCIONALES:

Si lo deseas, puedes añadir algunas bandejas extra a tu menú, aquí te dejamos unas opciones para completarlo por tan solo +2 €/persona por cada plato extra añadido, también puedes intercambiarlos y nosotros te ajustaremos el precio en función de lo que quieras intercambiar.

() Bandeja de Nachos con Guacamole y Chili con Carne*

() Mini Hamburguesitas con Queso*

() Mini Pizzas*

() Mini Quesadilla de Cheddar y Jalapeño (ligeramente picante)*

() Consomé del Chef*

Flauta de Foie con Pan de Pasas

Bandeja de Ensaladilla Rusa con Tostitas

Crudités de Verduras con salsa de Yogur

Gazpacho Tradicional o de Fresas (se entrega en botella con vasitos)

Dados de Salmón con Eneldo

Bandeja de Canapés Variados en Pan de Miga



DETALLES DEL MENU:

Los platos con asterisco (*) deberán calentarse en el **horno** antes de servir y van en recipientes para ello, solo algunos son aptos también para microondas – consultad opciones para cambiar el envase en caso de necesitarlo.

Productos servidos en bandejas desechables, se incluyen servilletas y palillos.

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- Pack Bebida por persona + 5€: 1 Refresco, 1 Cerveza y 1 Botella de Vino (cada 6 personas). Incluye vasos desechables.
- Suelos: Refrescos y Cerveza +2 €/lata. Vino blanco (Rueda Verdejo) y tinto (Rioja Crianza) + 10 €/botella. *Incluye vasos/chatos de vino desechables.
- Servicio de camarero uniformado +120 € (2 horas + tiempo de preparación).
- Hora extra camarero +30 € (con contratación previa).
- Servicio de colocación del pedido +0,50€/persona (es necesario que haya condiciones de estacionamiento favorables).
- Pack Cubitera, hielo y pinzas +8 € por cada pack (hielo adicional +2 €/bolsa).
- Mantel de Celulosa de 1x1 m +1€ / unidad.
- Portes a valorar según la localización, las condiciones de aparcamiento y de descarga.

Condiciones:

- Los menús están presupuestados para un mínimo de 20 personas.
- El precio del menú se incrementará en +0,50 € por cada persona menos, hasta un mínimo de 10 personas.
- El número final de comensales debe fijarse con una semana de antelación.
- Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.

Forma de Pago: Se solicita el pago del 20% en concepto de reserva, el resto del pago se abonará en efectivo en el momento de la entrega o bien una semana antes por transferencia, al fijar el número final de comensales.