



Goblin
Catering

MENÚS DE NAVIDAD






2021






MENÚ DE NAVIDAD







Entrantes para compartir (3 a elegir de forma conjunta)

- Jamón Ibérico con Picos de Jerez
- Brochetas de Pollo con Salsa de Soja Caramelizada
 - Langostinos Cocidos 
 - Tartar de Salmón Marinado y Aguacate 
 - Consomé del Chef
- Carpaccio de Buey con Virutas de Parmesano 
- Flauta de Foie con Pan de Pasas



Primeros (1 a elegir de forma individual)

- Ensalada de Foie, Jamón y Frambuesas, con Vinagreta de Frutos Rojos 
- Ensalada de Codorniz, Uvas y Nueces, con Vinagreta de Miel y Mostaza 
 - Lasaña de Verduras
 - Crema de Marisco 
 - Vieiras Rellenas con Gambas
 - Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao
 - Canelones de Cochinillo con Manzana (+3 €)



Segundos (1 a elegir de forma individual)

- Confit de Pato 
- Suprema de Pularda Rellena con Foie y Piñones
- Solomillo de Ternera con Salsa de Oporto y Trufa (+3 €) 
- Carrillera Ibérica con Reducción de Pedro Ximénez 
 - Milhojas de Cordero Asado (+2 €) 
 - Corvina al Horno con Salsa de Cava (+1 €) 
- Lomito de Bacalao Confitado con Salsa de Piquillo (+1 €) 

Acompañamientos (2 a elegir de forma conjunta)


- Gratén de Setas 
- Corona de Patata Anna
- Espárragos Trigueros 

Postres (1 a elegir de forma individual)

- Croquant Prestige de Chocolate
- Charlotte de Vainilla con Frutos Rojos
 - Imperial de Mandarina y Chocolate
- Tronquito de Mousse de Queso y Frutos Rojos
- Tarta de Zanahoria Especial para Celiacos 
 - Carpaccio de Mango 

Precio del menú: 35 €/persona

(IVA 10% no incluido)

Productos sin gluten 





MENÚS DE NAVIDAD PARA VEGANOS

Entrantes

- Poke de Arroz, Quinoa, Edamame, Algas Wakame, Aguacate, Mango y Salsa Teriyaki
 - Ensalada de Pimientos Rojos Asados
 - Croquetas de Setas

Primero

- Crema de Trigueros

Segundo

- Couscous de Verduras con Especias

Postre

- Carpaccio de Mango

Precio del menú: 35 €/persona
(IVA 10% no incluido)





MENÚS DE NAVIDAD PARA NIÑOS

Entrantes

- Mini Pizzas
- Mini Salchichas de Cocktail
- Croquetitas de Jamón

Plato Principal (1 a elegir de forma individual)

- Costillas de Cerdo con Salsa Barbacoa y Patatas
 - Lasaña Boloñesa
- Filetes de Pollo con Patatas

Postre

- Tarta de Bizcocho “Fantasía de Colores”

Precio del menú: 24 €/persona
(IVA 10% no incluido)





DETALLES DEL MENÚ NAVIDEÑO:

- El menú va acompañado de información para la preparación de los platos en el último momento, manera de calentarlos, etc. Los platos que necesitan calentarse tendrán que ser cambiados, por el cliente, a un recipiente apto para ello.
 - Los pedidos para los días 24 y 25 de Diciembre, se servirán desde las 9:00 hasta las 16:30 horas del día 24.
 - Los pedidos para el día 31 de Diciembre, se servirán desde las 9:00 hasta las 16:30 horas del día 31.
 - La ruta de reparto se marcará el día anterior, el cliente debe estar presente en su domicilio a la hora de reparto asignada, en caso de necesitar que la entrega se haga a una hora puntual, el coste aplicable será de +25 €.
- No incluye:
- Portes, que se calcularán en función de la zona de reparto. No se cobrarán portes en caso de recoger los pedidos durante los días 24 o 31 de Diciembre en nuestras instalaciones de Las Rozas, en horario de 11:00 a 14:00 horas.
 - En caso de querer sumar algún entrante extra para compartir, además de los que ya incluye el menú, estos se cobrarán a razón de +3,5 €/persona. (Contando el número total de personas para los que se contrata el menú).

El precio del menú, está calculado para mínimo 10 personas, para un número inferior de personas se cobrará un suplemento de +20 € en total.

El pedido mínimo es de 4 menús en cualquier caso.

Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.

Para hacer la reserva de los menús se solicitan 10 €/persona como pago por adelantado. El resto del pago será abonado en efectivo al repartidor el día de la entrega.

Para cualquier observación pónganse en contacto con nosotros y les atenderemos muy gustosamente.

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

e-mail: eventos@goblintcatering.com

www.goblintcatering.com

