



Goblin  
Catering

---

*MENÚS DE NAVIDAD*

---






**2023**





## **MENÚ DE NAVIDAD**






### **Entrantes para compartir (3 a elegir de forma conjunta)**

- Bandeja de Jamón Ibérico 
- Brochetas de Pollo con Salsa de Soja Caramelizada
  - Langostinos Cocidos 
  - Consomé del Chef
- Carpaccio de Buey con Virutas de Parmesano 
  - Flauta de Foie con Pan de Pasas



### **Primeros (1 a elegir de forma individual)**

- Tartar de Salmón Marinado y Aguacate (+1 €) 
  - Vieiras Rellenas con Gambas (+1 €)
    - Canelones de Foie y Trufa
  - Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao
    - Crema de Marisco 
    - Lasaña de Verduras





### **Segundos (1 a elegir de forma individual)**

- Suprema de Pularda Rellena con Foie y Piñones
- Solomillo de Ternera con Salsa de Oporto y Trufa (+3,5 €) 
- 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 (1 a elegir de forma individual)**


- Gratén de Patatas y Setas 
- Timbal de Verduritas Asadas 
  - Corona de Patata Anna

### **Postres (1 a elegir de forma individual)**

- Croquant Prestige de Chocolate
- Imperial de Mandarina y Chocolate
  - Tarta de Queso Fluida 
  - Timbal de Dulce de Leche 
    - Tarta de Zanahoria 
    - Carpaccio de Mango 

**Precio del menú: 39 €/persona**

(IVA 10% no incluido)

Productos sin gluten 





## ***MENÚS DE NAVIDAD PARA NIÑOS***

### ***Entrantes***

- Mini Pizzas
- Mini Salchichas de Cocktail
- Mini Hamburguesas con Queso

### ***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: 26 €/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 informará 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 +4 €/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@goblincatering.com](mailto:eventos@goblincatering.com)

[www.goblincatering.com](http://www.goblincatering.com)

