



Goblin  
Catering

---

***MENÚS DE NAVIDAD***

---






**2020**






## **MENÚS DE NAVIDAD**







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

- Jamón Ibérico con Picos de Jerez
- Fagottinis Rellenos de Pera y Provolone con Salsa de Queso y Nueces
  - 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 (+3 €) 
  - Lubina al Horno con Salsa de Cava (+1 €) 
- Lomito de Bacalao Confitado con Salsa de Piquillo 


### **Acompañamientos (2 a elegir de forma conjunta)**

- Gratén de Setas 
- Corona de Patata Anna
- Espárragos Trigueros 
- Tatín de Verduras Asadas

### **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: 33,50 €/persona**

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: 33,50 €/persona***





## ***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: 23,50 €/persona***





## **DETALLES DEL MENÚ NAVIDEÑO:**

- El menú va acompañado de información para la preparación de todos los platos en el último momento, manera de calentarlos, etc. Los platos que necesitan calentarse, irán acompañados de recipientes aptos para HORNO.
  - Los pedidos para los días 24 y 25 de Diciembre, se servirán desde las 9:00 hasta las 13:30 horas del día 24.
  - Los pedidos para el día 31 de Diciembre, se servirán desde las 9:00 hasta las 13:30 horas del día 31.
  - El cliente deberá estar presente en su domicilio durante el horario de reparto indicado.
  - Para el reparto a domicilio contamos con empresas de transporte en frío, para que el producto llegue a su destino en condiciones óptimas para su consumo.
- No incluye:
- Portes, que se calcularán en función de la zona de reparto y el número de menús de Navidad contratados.
  - 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 pedido mínimo es de 4 menús.

El precio que aparece marcado, está calculado para un número de 10 personas, para un número inferior de personas se cobrará un suplemento de +20 € en total.

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 dos semanas antes, tras confirmar el número de personas y la elección definitiva de los menús de entrega.

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

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

e-mail: [info@goblint catering.com](mailto:info@goblint catering.com)

[www.goblint catering.com](http://www.goblint catering.com)

