



Goblin
Catering

MENÚS DE NAVIDAD






2024





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 
 - Mini Canelones de Pollo de Corral
 - Tabla de Quesos Variados con Uvas 
 - 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 Carne con Foie, Setas y Trufa
- Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao
 - Consomé del Chef 
 - Couscous de Verduras




Segundos (1 a elegir de forma individual)

- Costillar de Cerdo Asado con Salsa Barbacoa 
- Solomillo de Ternera con Reducción de Vino Tinto y Trufa (+3,5 €) 
- Carrillera Ibérica con Salsa de Oporto 
- 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)

- Lingote de Chocolate y Avellanas
- Blanc-Manger de Frutos Rojos
- Tarta de Queso Fluida 
- Timbal de Dulce de Leche 
- Tarta de Zanahoria 
- Tarta de Manzana

Precio del menú: 41,50 €/persona
(IVA 10% no incluido)

Productos sin gluten 
Consultar opciones veganas 





MENÚS DE NAVIDAD PARA NIÑOS

Entrantes

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

Plato Principal (1 a elegir de forma individual)

- Costillar de Cerdo con Salsa Barbacoa
 - Lasaña Boloñesa
- Filetes de Pollo con Patatas

Postre (1 a elegir de forma individual)

- Tarta de Bizcocho "Fantasía de Colores"
 - Brownie de Chocolate

Precio del menú: 27 €/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@goblintcatering.com

www.goblintcatering.com

