



Goblin
Catering

MENU PAELLA



2018



MENU

Entrantes

Canapés Variados

Vasito de Salmorejo o Gazpacho

Tortilla Española en Daditos

Fuente de Quesos Variados con Uvas

Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez

Brochetas de Langostinos con Huevos de Codorniz

Perlas de Mozzarella con Cherrys

Tostas de Jamón con Tomate

Arroz (a elegir uno)

- Paella Mixta - Arroz a Banda - Arroz Negro

Postre (a elegir uno)

Selección de Tartas Variadas

Brochetas de Frutas de Temporada

Bebidas

- *Agua Mineral* ● *Zumos de Naranja, Piña, Melocotón y Tomate*
- *Refrescos de Naranja, Limón y Cola y Cola Light* ● *Cerveza (con y sin alcohol)*
 - *Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda*

Precio del menú: 35 €/persona



DETALLES DEL SERVICIO

El servicio incluye:

- *Servicio de Paella con cocinero “en vivo”.*
- *Un equipo de camareros (1 cada 15 pax), todos ellos uniformados.*
- *Todo el menaje desechable necesario (platos, vasos, cubiertos, servilletas).*
- *Mesas de apoyo y barra de bebidas con mantelería (una cada 20 personas).*
- *La duración del servicio se estima en dos horas.*

Extras (no incluidos en el precio del menú):

- *En caso de necesitar mesas redondas con mantelería, se facturará a razón de +60 €/mesa (1 mesa cada 8/10 personas).*
- *Sillas +2 €/silla.*
- *Fundas blancas para las sillas +2 €/funda.*
- *Vajilla, cubertería y cristalería +4 €/persona.*
- *Suplemento Café, Té e Infusiones +2 €/persona.*
- *Licores +2 €/persona.*
- *Barra Libre de dos horas +15 €/persona (Hora adicional +5 €/persona).*
- *Cocktail previo de 1 hora con los Canapés paseados +4 €/persona.*
- *Transporte a valorar según la localización.*



Condiciones:

- *El menú está presupuestado para un mínimo de 45 personas. El precio del menú se incrementará en +0,50 € por cada persona menos, hasta un mínimo de 35 personas.*
- *Al importe del menú habrá que añadirle el 10 % de I.V.A.*
- *El equipo llegará para montar 2 horas antes del servicio, en caso de ser necesario más tiempo de antelación, o ampliar la duración estipulada del servicio, ya sea por retraso en el comienzo o por la ampliación posterior a petición del cliente, se cobrará un suplemento de +1,5 €/persona por cada media hora extra de servicio.*
- *Las zonas de montaje y de cocina deben ser accesibles para el catering y los vehículos que llevamos. Deben estar a pié de carga, si hubiera escalones que impidan el movimiento del carro, o hubiera que andar y transportar la carga a mano, sería necesario ir con más tiempo de antelación, por lo que se aplicará un suplemento al precio del menú.*
- *La zona de trabajo, donde se instalará la cocina del catering, puede ser la cocina de la propia finca, un almacén, un garaje etc.. Debe ser una zona techada, resguardada, despejada y con algún enchufe a menos de 25 metros. No necesitamos ni agua ni ningún tipo de maquinaria.*
- *En caso de tener que montar una carpa para el catering a modo de cocina, tendrá un coste de 90 €.*

Forma de Pago:

Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio por adelantado. El resto del pago se realizará a la finalización del evento. Para reservas con menos de 72 horas de antelación se abonará el 100% del importe del servicio por adelantado.

Goblin Catering no se hace responsable de los posibles daños y perjuicios ocasionados por las condiciones meteorológicas del día del evento, así como de la imposibilidad de la celebración del mismo por causas imputables al cliente, tales como la difícil accesibilidad o la falta de suministro de las potencias eléctricas necesarias en caso de necesitarlo.

Teléfono de contacto: 695 58 10 20

e-mail: info@goblincatering.com

www.goblincatering.com