



Goblin  
Catering

*MENU PAELLA*



2024



## **COCKTAIL**

(a elegir 8 canapés)

*Vasito de Gazpacho (Tradicional o de Fresas)*

*Tartaleta de Salmorejo con Jamón y Huevo*

*Tortilla Española en Daditos*

*Flautita de Pollo Tex-Mex con Guacamole*

*Mini Sándwiches Variados*

*Fuente de Quesos Variados con Uvas*

*Rueda de Ibéricos acompañados con Picos de Jerez*

*Dadito de Salmón al Eneldo (+0,50€)*

*Perlas de Mozzarella con Cherrys*

*Pancitos de Jamón con Tomate*

*Popis de Queso de Cabra con Polvito de Quicos y Frambuesa*

*Tosta de Foie en Pan de Pasas y Arándanos*

*Empanada Gallega*

*Petit Pan de Salmón con Salsa de Mostaza y Alcaparras*

*Brochetas de Langostinos con Huevo de Codorniz (+0,50€)*

*Cazuelita de Ensaladilla Rusa*

*Croquetitas de Jamón*



## **ARROCES**

(a elegir 1 variedad)

**PAELLA DE VERDURAS:** *Arroz, pimiento, judía verde, garrofó, alcachofa, ajetes, esparrago triguero y setas.*

**PAELLA DE POLLO Y VERDURAS:** *Arroz, pollo, judía verde, garrofó y alcachofa.*

**PAELLA MIXTA:** *Arroz, pollo, calamar, mejillón, gamba, judía verde, garrofó y alcachofa.*

**ARROZ NEGRO:** *Arroz, calamar, mejillón, gamba y tinta de sepia.*

**ARROZ A BANDA:** *Arroz, calamar, mejillón, gamba y nuestro caldo especial de pescado.*

**PAELLA DE MARISCO:** *Arroz, calamar, mejillón, gamba y gambón a la plancha. (+2€)*

**PAELLA DE BOLETUS Y SECRETO:** *Arroz, boletus edulis y secreto. (+2€)*

*\*En caso necesario, preguntar por los alérgenos de nuestro sofrito especial.*

## **POSTRES**

(a elegir 2 variedades)

*Pastelitos y Trufas de Chocolate*

*Brochetas de Frutas de Temporada*

*Vasito Cremoso de Frutos Rojos y de Melocotón*

*Profiteroles de Nata*

## **BEBIDAS**

- *Agua Mineral* ● *Refrescos*
- *Cerveza (con y sin alcohol)*
- *Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco Rueda Verdejo*

**Precio del menú: 48 €/persona.**



## DETALLES DEL SERVICIO

### **El servicio incluye:**

- *Cocktail previo de una hora de duración.*
- *Servicio de Paella con cocinero “en vivo”.*
- *Servicio de Camarero para la Barra de Bebida, reposición y recogida.*
- *Los canapés del Cocktail se dejarán colocados en las mesas de apoyo.*
- *Todo el menaje desechable necesario (platos, vasos, cubiertos, servilletas).*
- *Mesas de apoyo grandes y barra de bebidas con mantelería (una cada 20-30 personas dependiendo las necesidades según el menú).*
- *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 +2,5 €/silla.*
- *Fundas blancas para las sillas +2,5 €/funda.*
- *Media Hora extra de servicio con bebida + 3,50€ / persona.*
- *Vajilla, cubertería y cristalería +6 €/persona.*
- *Suplemento Café, Té e Infusiones +2,5 €/persona.*
- *Servicio en mesa por camareros +4 €/persona.*
- *Licores +3,50 €/persona (junto con el café) – Copa de Cava + 3,50€ / persona.*
- *Barra Libre de dos horas +20 €/persona (Hora adicional +6 €/persona).*
- *Cocktail con los Canapés paseados por camareros +3 €/persona.*
- *Sombrillas + 60€ unidad. Carpa (6x3) + 120€ unidad.*
- *Transporte, a valorar según la localización.*



### **Condiciones:**

- *El menú está presupuestado para un mínimo de 45 personas. El precio del menú se incrementa en +0,50€ por cada persona menos hasta un mínimo de 30 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 llegar con más tiempo de antelación o retrasar el comienzo a petición del cliente, se cobrará un suplemento de +2 €/persona por cada media hora extra.*
- *Las zonas de montaje y de cocina deben ser accesibles para el catering y los vehículos que llevamos. Deben estar a pie 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 en función de las necesidades de cada evento.*
- *La zona de trabajo, donde se instalará la cocina del catering, puede ser una cocina, 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 120 € (válida para condiciones meteorológicas favorables).*
- *El mobiliario se recoge después de acabar el evento salvo que se contrate recogida para otro día.*

**Forma de Pago:** *Para hacer la reserva se solicita el 50% del importe del servicio. El resto del pago se realizará a la finalización del evento en efectivo o bien mediante transferencia bancaria al fijarse el número final de comensales una semana antes.*

*Se admite cualquier tipo de variación en función de las necesidades de cada cliente.*

*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.*

**Teléfono de contacto: 910 169 338 / 695 58 10 20**

e-mail: [eventos@goblincatering.com](mailto:eventos@goblincatering.com)

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