



Goyo
CATERING

> Cenas de Navidad 2023



Goyo
CATERING

> Formato: Cocktail Aperitivos



Aperitivos

Goyo
CATERING

FRÍOS

- :: Lata de Caviar de Ensaladilla Rusa de Pimientos Asados y Ventresca de Atún.
- :: Champiñón Relleno de Duxelle de Hongos y Perfume de Aceite de Trufa.
- :: Crujiente de Wontón con Atún Marinado, Guacamole de Jalapeños y Garrapiñado de Pipas.
- :: Bombón de Foie Gras con Gelatina de Manzana sobre Laminado de Financier de Pistacho y un Toque de Amaretto.

CALIENTES

- :: Cremoso de Patata Trufado con Virutas de Jamón Ibérico, Caviar de AOVE, Micro Germinados.
- :: Langostino Rallado Rebozado en Panko y Salsa Jamaicana.
- :: Tabla de Surf Tarifeña: Esmeralda de Merluza Crujiente con Arroz Verde y Mayonesa de Kimchi.
- Croqueta Cremosa de Jamón Ibérico con Emulsión de Tomate y Viruta de Jamón "5 Jotas".



Glovo
CATERING
Mentor Navidos

Menú Nº 1

Precio por Persona: 99 € + I.V.A

Entrante

Crema de Hongos de Campo con Dúo de Setas Shimegi, Aceite de Trufa y Micro Brotes.

Principal

Taco de Bacalao al Miso con Allioli Negro y Verduritas al Wok.

Postre

Buffet de Postres Navideño Goyo.

Menú Nº 2

Precio por Persona: 100 € + I.V.A

Entrante

Gnocchi de Patata con Bisqué Crujiente de Carabinero y Caviar de AOVE.

Principal

Lomito de Lubina al Azafrán con Puré de Calabaza, Tomate Confitado y Setas Shimegi al Romero..

Postre

Buffet de Postres Navideño Goyo

Menú N° 3

Precio por Persona: 102 € + I.V.A

Entrante

Tataki de Atún en Costra sobre Puré de Calabaza Thai, Dúo de Sésamo & Algas Wakame.

Principal

Carrillada a Baja Temperatura con Verduritas de la Huerta y Salsa al Pedro Ximenez.

Postre

Buffet de Postres Navideño Goyo.

Menú N° 4

Precio por Persona: 103 € + I.V.A

Entrante

Sopa de Marisco y Pescado de Roca con Pernod y Langostino de San Lucar de Barrameda.

Principal

Jarrete de Cerdo Ibérico con Jugo de Puré de Manzana, Zanahoria Baby & Crujiente de Yuca.

Postre

Buffet de Postres Navideño Goyo.

Menú Nº 5

Precio por Persona: 125 € + I.V.A.

Entrante

Ensalada e Bogavante con Tartar de Mango, Tomate Kumato, Guacamole, Micro Mezclum y Vinagreta Agridulce.

Principal

Solomillo de Ternera Nacional con Patatitas Baby al Tomillo, Duxelle de Setas Variadas & Foie Gras.

Postre

Buffet de Postres Navideño Goyo.

Bodega

Vino Blanco Orofiel Verdejo (D.O. Rueda).

Vino Rosado: Clavelina Syrah (D.O Condado de Huelva).

Vino Tinto Diego Rivera Roble (D.O. Ribera del Duero).

Cava Victoria de Ocor.

Cerveza con/sin alcohol, Refrescos, Zumos Variados, Agua Mineral con & sin Gas.

Café Nespresso e Infusiones.

Nota: Servicio de barra libre (1 hora): 10 € + I.V.A.



“

NUESTRA META ES HACER CADA
EVENTO UN MOMENTO ÚNICO

”



ESTE SERVICIO DE CATERING INCLUYE

- 1.- Cocktail aperitivos, almuerzo o cena servida y servicio de bodega (4 horas de duración).
- 2.- Servicio de maître y camareros/as (1 camarero cada 10 pax).
- 3.- Servicio de menaje, mesas, sillas, mantelería, cristalería, vajilla, cubertería, estación de buffet y barra de bar.
- 4.- Servicio, personal y equipamiento de cocina.
- 5.- Personal de montaje y desmontaje.

OBSERVACIONES

Los precios de estos menús son para un mínimo de 50 pax. Para grupos inferiores se facilitara un presupuesto a medida. El presupuesto podrá verse modificado en función del lugar donde se celebre el evento.

CONTRATACIÓN

La forma de pago es la siguiente:

- 2.000,00 € Para realizar la reserva de fecha con el catering.
- 30% Del presupuesto del catering, mas 10% de IVA, a la firma del contrato.
- 50% Del presupuesto del catering, mas 10% de IVA, 1 mes antes de la realización del servicio.
- 20% Del presupuesto del catering, mas 10% de IVA, 15 días antes de la realización del servicio.



Comencemos con su evento

(+34) 952 898 714



www.goyocatering.com