



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa.
Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines les vostres necessitats.

MENÚ I

Entrant, principal i postres

ENTRANTS*

Salmorejo de síndria amb cruixent de pernil i oli d'alfàbrega
Amanida de brie amb cruixent de pernil, fruita seca i vinagreta de mostassa
Amanida de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet confitat i all,
pinyons i vinagreta de mel
Vichyssoise de porro i pera amb formatge blau
Crema de carbassa amb aranja, gingebre i curri, formatge de cabra i pipes de carbassa
Crema de bolets amb cruixent de cansalada i oli de tòfona
Cremós de patata amb ragú de bolets i tòfona
Coca de verdures escalivades amb sofregit agredolç i anxoves
Coca d'albergínia amb sardina fumada, iogurt i olivada
Pasta fresca al pesto rosso
Ravioli de bolets amb salsa de foie i ceps
Nyoquis all'arrabiatta
Els nostres canelons tradicionals amb foie i beixamel de tòfona
El nostre cap i pota amb cigrons
Risotto de bolets amb parmesà i salsa de Porto

PRINCIPALS*

Lluç a la Donostiarra amb tomàquet cirerol confitats
Bacallà a la llauna amb mongeta de Santa Pau
Corball amb sobrassada, pinyons, mel i poma glacejada
Salmó al cava amb verdures del temps saltejades
Pollastre rostit amb gamba vermella
El nostre estofat de botifarra de La Garriga amb ceps
Mini hamburgueses amb ceba acaramel·lada, brie i patates rostides amb verdures
Filet ibèric amb mel i mostassa, cebetes acaramel·lades i piquillos confitats
El nostre rostit de pollastre de pagès amb prunes i pinyons amb compota de poma
Melós de porc amb parmentier de castanyes
Tatin de confit d'ànec i patates amb salsa de rostit i Porto
Melós de vedella amb cremós de patata i tòfona
Roast beef amb salsa de llimona, menta i pinyons
Filet de vedella amb Cafè Paris i patates amb mantega de romaní
Filet estil Roca amb verdures del temps saltejades



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa.
Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

POSTRES*

Brownie de xocolata 70% amb gelat de vainilla bourbon
Copa de cheese cake de mascarpone amb fruita vermella
Triflé de castanyes i cafè
Carrot cake de nous amb mousse de coco
Apple pie amb crumble i un toc de canyella
Sablé d'ametlles amb crema de cítrics i mousse de xocolata amb llet
Tiramisú de maduixes

Cafè i infusions, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta
Vi negre Dotze DO Costers del Segre

*La bodega proposada pot variar segons disponibilitat
Us podem oferir moltes altres opcions de bodega escollides pel nostres sumiller
i depenent de les vostres preferències*

**Tots els comensals hauran de triar el mateix entrant, principal i postres*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

MENÚ II

Aperitiu a taula, principal i postres

APERITIUS A TAULA

Cruixent de filo amb parmesà, pipes i sèsam negre

Bombó Rocher de foie

Xarrup de crema de bolets amb cruixent de cansalada i oli de tòfona

Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima

Potet de panna cotta de parmesà amb melmelada de tomàquet

Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel

Cruixent de blat de moro blau amb guacamole i gamba Cajún

Les nostres croquetes de pernil ibèric

Mini caneló tradicional amb foie i beixamel de tòfona

PRINCIPAL *

Suprema de corball amb refregit d'all, tomàquets cirera confitats,
cruixent de pernil i flor de tàpera

o

Cruixent d'ànec confitat amb peres especiades
acompanyat de salsa de parmesà i caramel de Porto

POSTRES *

Cúpula de xocolata amb daquoise i cruixent d'avellana i
els seus contrastos de fruita vermella

o

Lingot de te matxa amb compota de mango i maracujà, mousse de yuzu
i xocolata blanca amb textures de mango

Cafè i infusions, petit fours, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta

Vi negre Dotze DO Costers del Segre

Cava Mas Candí

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat

Us podem oferir moltes altres opcions de bodega escollides pel nostres sumiller i depenent de les vostres preferències

**Tots els comensals hauran de triar el mateix principal i postres*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

MENÚ III

Aperitiu a taula, entrant, principal i postres

APERITIUS A TAULA

Cruixent de filo amb parmesà, pipes i sèsam negre

Sorbet de llima i api amb escopinyes al vapor

Bombó Rocher de foie

Potet de panna cotta de parmesà amb melmelada de tomàquet

Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima

Cruixent de pop amb romesco

Les nostres croquetes de pernil ibèric

ENTRANT*

Tàrtar de tomàquet amb alvocat i poma verda, sardina fumada, olivada i iogurt

o

Crema de carbassa amb taronja, vieira, foie pòelé i oli de tòfona

PRINCIPAL*

Bacallà confitat amb crema de pèsols i alls tendres i cruixent de pernil

o

Melós de vedella amb parmentier de patates i tòfona

POSTRES*

Cúpula de xocolata amb daquoise i cruixent d'avellana i els seus contrastos de fruita vermella

o

Lingot de te matxa amb compota de mango i maracujà, mousse de yuzu i xocolata blanca amb textures de mango

Cafè i infusions, petit fours, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta

Vi negre Dotze DO Priorat

Cava Mas Candí

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat

Us podem oferir moltes altres opcions de bodega escollides pel nostres sumiller i depenent de les vostres preferències

**Tots els comensals hauran de triar el mateix principal i postres*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

MENÚ DE GALA

Aperitiu a peu dret, entrant, principal i postres

APERITIUS A PEU DRET

Cruixent de filo amb parmesà, pipes i sèsam negre

Bombó Rocher de foie

Copeta de crema de bolets amb cruixent de cansalada i oli de tòfona

Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima

Potet de panna cotta de parmesà amb melmelada de tomàquet

Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

Cullereta d'humus libanès amb sardina fumada i vinagreta de fruita seca

Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel

Cruixent de blat de moro blau amb guacamole i gamba Cajún

Les nostres croquetes de pernil ibèric

Pop cruixent amb romesco

Mini caneló tradicional amb foie i beixamel de tòfona

Barra de begudes a l'aperitiu

ENTRANTS *

Tàrtar de llagostins amb alvocat i mango i vinagreta de cítrics confitats

o

Crema de fonoll amb llagostins i oli dels seus caps amb curri i xilis

PRINCIPAL *

El nostre suquet de rap i gamba vermella amb allioli d'avellanes

o

Filet de vedella al Cafè Paris



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

POSTRES*

Mocador de mousse de iogurt amb cor de gerds,
cobertura de xocolata blanca i contrastos de fruita vermella

o

Rocher de cruixent i cremós d'avellana
amb mousse de xocolata amb llet i cobertura de crocant

Cafè i infusions, petit fours, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta

Vi negre Dotze DO Priorat

Cava Mas Candí

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat

Us podem oferir moltes altres opcions de bodega escollides pel nostre sumiller i depenent de les vostres preferències

**Tots els comensals hauran de triar el mateix principal i postres*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

ALTRES SERVEIS

PROPOSTES OPCIONALS DE BUFETS I SHOWCOOKINGS

Podeu afegir qualsevol dels nostres bufets o showcookings del vostre aperitiu

BUFET DE BENVINGUDA

Copa de cava

Ametlles amb Ras el hanout

BUFET DE FORMATGES

Ovella curat, cabra artesà, blau i brie

Torradetes de panses, grissines, fruita, nous, codony i melmelada

BUFET DE PERNIL

Pernil Ibèric

Coca d'oli amb tomàquet i AOVE i picos

Tallador professional

BUFET DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i bambes amb allioli

ó

Risotto de bolets amb parmesà i salsa de Porto

BUFET DE VERMUT

Cons de xips de patates i vegetals

Ametlla fregida amb sal Maldon

Les nostres llaunetes de vermut

(Escopinyes, cloïsses, musclos, carxofa, anxova i olivers farcides d'anxova)

Salsa Espinaler

BUFET D'AMANIDES

Amanida de gambes, mango i alvocat amb vinagreta cítrica

Xató amb bacallà, tonyina, escarola, crostons de pa i romesco

Amanida de brie amb pernil cruixent, nous i vinagreta de mostassa

(Disposem d'altres opcions)



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

BUFET VEGÀ

Hummus libanès

Hummus de remolatxa amb oli de menta

Baba ganoush

Guacamole

Olivada

Sticks de verdures, triangles de blat de moro, torradetes i bastonets de pa

BUFET DE SUSHI

Makis variats

Uramakis variats

Nigiris variats

Pipetes de salsa de soja i wasabi

BUFET D'EMBOTITS

Pernil ibèric

Xoriç ibèric

Llom ibèric

Llonganissa de Vic

Llaminets de fuet

Coca d'oli amb tomàquet i AOVE i picos

BUFET D'EMBOTITS DE LA GARRIGA

Bull blanc

Bull negre

Llonganissa de Vic

Fuet i xoriç

Coca d'oli amb tomàquet i AOVE i picos

BUFET MARISCADA

Ostres vives

Cargols de punxes

Llagostí fred

Gambeta freda



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

SHOWCOOKING DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i gambes amb alloli

o

Risotto de bolets amb parmesà i salsa de Porto

SHOWCOOKING BURGUERS

Mini hamburgueses de vedella

Formatge

Panet de mostassa

Salses quètxup, mostassa, maionesa, mel i mostassa i ceba cruixent

SHOWCOOKING BARBACOA I

Brotxetes de pollastre marinat estil thai

Brotxetes de secret ibèric

Brotxetes de botifarra

Salses "chimichurri" i de xilis dolça

SHOWCOOKING BARBACOA II

Brotxetes de pollastre marinat estil thai

Brotxetes de secret ibèric

Brotxetes de botifarra

Brotxetes de filet de vedella

Brotxetes de verdures

Salsa Cafè París, "chimichurri" i de xilis dolça

SHOWCOOKING D'OUS DE GUATLLA AMB SOBRASSADA

Ous de guatlla a la planxa

Torrades amb sobrassada

SHOWCOOKING DEL MAR

Cloïsses del Nord

Gambes de Palamós

Brotxeta de rap amb verdures



ÀNGELS

CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa.
Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

SHOWCOOKING DE FOIE POËLÉ

Foie a la planxa

Torrades, mermelades i cruixent de blat de moro

TAULA DOLÇA

Brownie de xocolata amb plàtan, espècies i ganache

Gotet de mousse de mascarpone amb fruita vermella

Carrot cake amb nous i mousse de coco

Finger de te matxa amb compota de mango i maracujà i mousse de yuzu

Sortit de mini macarons

Trufes de xocolata blanca amb coco, llima i pebre de Sechuan

Núvols de maracujà

Brotxetes de fruita natural

PRE-POSTRES

Sopa de cítrics amb menta, poma àcida glacejada i gelat de coco

Crema de iogurt amb sorbet de maduixetes de bosc

Sorbet de mojito amb gelatina de menta (amb i sense alcohol)

Sorbet de pinya colada amb pinya estofada amb espècies (amb alcohol)

CARRO DE LICORS AMB ELS CAFÈS

Whisky Ballantines, Brandy Torres 10, Baileys, orujos,

Frangelico, patxaran, licors de fruites, etc...

EL 1/2 GIN TÒNIC

El nostre Gin Tònic amb twist de llima després dels cafès



ÀNGELS

CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.

BARRA LLUIRE

BARRA LLIURE CLÀSSICA

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Rom Matusalem

Vodka Absolut

Cervesa Estrella Damm

Cava

Les nostres gominoles de coco, maduixa, poma i mandarina

BARRA LLIURE PREMIUM

Ginebra Hendrick's i Citadelle

Whisky Glenrothes

Rom Matusalem 7 anys

Imperia Russian Vodka

COCTELERIA

El nostre mojito: Menta, llima, sucre morè, suc de llimona, gínger ale i rom morè

El Daiquiri de maduixa: Polpa de maduixes, suc de llimona, sucre i rom blanc

L'exclusiu Cosmopolitan: Suc de nabius, suc de llimona, taronja, vodka i Cointreau

El clàssic Whisky Sour: Suc de llimona, sucre, clara d'ou i whisky

RESSOPÓ

Brotxetes de fruita natural

Coca de Llavaneres amb crema i pinyons

Coca d'oli amb tomàquet i embotits (Pernil ibèric, llonganissa de Vic, xoriç ibèric i bull blanc)

Creps de xocolata

Sortit de mini pastissets americans (Carrot cake amb nous i mousse de coco, Brownie amb nous i apple pie)

Mini hamburgueses de vedella amb panet de mostassa, formatge cremós i ceba cruixent

Mini hotdogs amb ceba cruixent