



ÀNGELS  
CUINA AMB PERSONALITAT

# MENÚ BUFET

Els nostres serveis amb menú bufet consisteixen en diferents aperitius salats i dolços presentats en bufet perquè cada convidat triï segons les seves preferències i tot acompanyat d'una barra de begudes amb servei de cambrer.

## MENÚ BUFET I

Brotxeta de tomàquet cirerol confitat i mozzarella amb oli d'alfàbrega  
Xupa-xup de formatge de cabra amb fruita seca  
Cullereta de feta amb melmelada de tomàquet, anxova, orenga i olivada  
Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel  
Les nostres croquetes de ceps  
Mini Flamiche de porro i emmental  
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric  
Montadito de brie amb melmelada de tomàquet i nou  
Mini panet de cereals amb tonyina, vegetals i maionesa  
Mini panet de mostassa amb pollastre brasejat, alvocat i  
salsa de mel i mostassa  
Flautí de llonganissa de Vic

Dau de brownie de xocolata  
Mini Lemon Pie

Barra de begudes:  
Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües

Mobiliari:  
1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes  
1 Taula bufet amb estovalles per cada 30 comensals  
Copes i gots de vidre i vaixel·la de presentació

Servei:  
1 Cambrer per cada 30 persones



ÀNGELS  
CUINA AMB PERSONALITAT

# MENÚ BUFET

Els nostres serveis amb menú bufet consisteixen en diferents aperitius salats i dolços presentats en bufet perquè cada convidat triï segons les seves preferències i tot acompanyat d'una barra de begudes amb servei de cambrer.

## MENÚ BUFET II

Bombó Rocher de foie

Daus de salmó marinats amb cítrics i crema fresca especiada

Cullereta de bacallà amb tomàquet natural i olivada

Tartaleta de cranc amb gamba i llima

Les nostres croquetes de gorgonzola i nous

Vol-au-vent amb guacamole i gamba Cajún

Coca amb escalivada, sofregit agredolç i anxova

Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

Mini panet de nous amb formatge de cabra i codony

Mini panet de tinta de calamar amb salmó fumat,

crema de formatge i nous i ruca

Mini panet de mostassa amb pollastre brasejat, alvocat i

salsa de mel i mostassa

Taules de formatges amb fruita, codony, nous i torradetes

Dau de brownie de xocolata

Mini Lemon Pie

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües

Mobiliari:

1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes

1 Taula bufet amb estovalles per cada 30 comensals

Copes i gots de vidre i vaixella de presentació

Servei:

1 Cambrer per cada 30 persones



ÀNGELS  
CUINA AMB PERSONALITAT

# MENÚ BUFET

---

## MENÚ BUFET III

Mini amanida de formatge de cabra amb fruita seca i vinagreta de mel  
Cullereta d'hummus amb sardina fumada i vinagreta de fruita seca  
Panna cotta de parmesà amb mermelada de tomàquet  
Rotllet vietnamita de llagostins amb avocat, poma verda i maionesa de llima  
Les nostres croquetes de pollastre rostit  
Medalló de foie amb escabetx suau de verdures  
Rotllet de cecina amb crema de formatge, avellanes, tomàquet sec i rúcula  
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric  
Bruscheta de burrata amb tomàquet sec, anxova, ruca i oli d'alfàbrega  
Pop amb parmentier de patata i allioli, cruixent de botifarró i  
oli de pebre vermell de la Vera  
Brotxeta de filet ibèric amb salsa de mel i mostassa  
Taules de formatges amb fruita, codony, nous i torradetes

Dau de brownie de xocolata

Mini Lemon Pie

Carrot cake amb nous i mousse de coco

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües

Mobiliari:

1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes

1 Taula bufet amb estovalles per cada 30 comensals

Copes i gots de vidre i vaixella de presentació

Servei:

1 Cambrer per cada 30 persones



ÀNGELS  
CUINA AMB PERSONALITAT

# MENÚ BUFET

Els nostres serveis amb menú bufet consisteixen en diferents aperitius salats i dolços presentats en bufet perquè cada convidat triï segons les seves preferències i tot acompanyat d'una barra de begudes amb servei de cambrer.

## MENÚ BUFET IV

Gotet de tàrtar de salmó amb alvocat i mango

Els nostres bunyols de bacallà

Cruixent de pop amb romesco

Macaron de formatge de cabra i melmelada de pebrot del Piquillo

Mousse de foie amb coulis de mango

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

Cullereta de tataki de tonyina amb hummus, maionesa de wasabi i soja

Les nostres croquetes de pernil ibèric

Taco de cranc i gambes amb guacamole, coriandre i llima

Brotxeta de roast beef amb salsa de llimona, menta i pinyons

Taules de formatges amb fruita, codony, nous i torradetes

Taules d'embotit i pernil ibèric amb coca d'oli amb tomàquet

Dau de brownie de xocolata

Mini Lemon Pie

Carrot cake amb nous i mousse de coco

Brotxetes de fruita natural

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües

Mobiliari:

1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes

1 Taula bufet amb estovalles per cada 30 comensals

Copes i gots de vidre i vaixella de presentació

Servei:

1 Cambrer per cada 30 persones