



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

MENÚ CÒCTEL I

Cullereta de bacallà amb tomàquet natural i olivada
Xupa-xup de formatge de cabra amb fruita seca
Brotxeta de tomàquet cirerol confitat i mozzarella amb oli d'alfàbrega
Cruixent de blat de moro amb guacamole i gamba Cajún
Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel
Les nostres croquetes de gorgonzola i nous
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric
Pop cruixent amb romesco
Brotxeta de pollastre marinada estil thai
Mini hamburguesa de vedella amb panet de mostassa i formatge

Dau de brownie amb avellanes
Mini lemon pie

Barra de begudes:
Vi blanc, vi negre, cava, cerveses, refrescs i aigües
Cafè, te i infusions

Mobiliari:
1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes
1 Taula rodona alta amb estovalles per cada 15 comensals
Copes i gots de vidre i vaixel·la

Servei:
1 Cambrer per cada 15 persones
Personal de cuina



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

MENÚ CÒCTEL II

Bombó Rocher de foie

Xarrup de "salmorejo" de síndria amb oli d'alfàbrega i pols de pernil

Cullereta d'hummus amb sardina fumada i vinagreta de fruita seca

Brotxeta de formatge blau i peres especiades

Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric

Les nostres croquetes de ceps

Llagostí amb romesco

Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima

Mini bikini de formatge brie i tòfona

Brotxeta de secret ibèric amb "chimichurri"

Fideuà amb sípia, gambetes i allioli

Dau de brownie amb avellanes i gerds

Mini Lemon Pie

Brotxeta de fruites

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cava, cerveses, refrescs i aigües

Cafè, te i infusions

Mobiliari:

1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes

1 Taula rodona alta amb estovalles per cada 15 comensals

Copes i gots de vidre i vaixella

Servei:

1 Cambrer per cada 15 persones

Personal de cuina



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

MENÚ CÒCTEL III

Iogurt de foie amb poma acaramel·lada i cruixent de blat de moro
Mini cons de carbó amb tàrtar de salmó amb alvocat i poma verda
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric
Llagostí amb coco i salsa de xilis dolça
Les nostres croquetes de pernil ibèric
Cruixent de blat de moro amb guacamole i gamba Cajún
Tataki de tonyina amb hummus, maionesa de wasabi i pipeta de soja
Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima
Pop amb cremós de patata i allioli, "migues" de botifarró i
oli de pebre vermell de la Vera
Cracker amb el nostre steak tàrtar i emulsió de mostassa
Mini brioix de pulled pork amb romesco i ceba de Figueres envinagrada

Degustació de risotto de bolets i parmesà amb salsa de Porto

Dau de brownie amb avellanes i gerds
Dau de carrot cake amb nous i mousse de coco
Mini Lemon Pie
Brotxetes de fruita

Barra de begudes:
Vi blanc, vi negre, cava, cerveses, refrescs i aigües
Cafè, te i infusions

Mobiliari:
1 Taula bufet amb estovalles per a la barra de begudes
1 Taula rodona alta amb estovalles per cada 15 comensals
Copes i gots de vidre i vaixel·la

Servei:
1 Cambrer per cada 15 persones
Personal de cuina



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

COMPLEMENTES, OPCIONS I ALTERNATIVES

BUFETS I SHOWCOOKINGS

Podeu afegir qualsevol dels nostres bufets o showcookings del vostre còctel

GIN TÒNICS I MOJITOS AL CÒCTEL

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Tòniques i toppings

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

BUFET DE PERNIL

Pernil Gran Reserva

Coca d'oli amb tomàquet i AOVE i picos

Tallador professional

BUFET DE FORMATGES

Ovella curat, cabra artesà, blau i brie

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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

BUFET DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i gambes amb alloli

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)

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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

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 CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

SHOWCOOKING DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i gambes amb alloli

o

Risotto de bolets amb parmesà i salsa de Porto

SHOWCOOKING BURGERS

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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

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

SHOWCOOKING DE FOIE POËLÉ

Foie a la planxa
Torrades, melmelades i cruixent de blat de moro

TAULA DOLÇA

Brownie de xocolata amb plàtan, especíes i ganache
Gotet de mousse de mascarpone amb fruita vermella
Carrot cake amb nous i mousse de coco
Finguer 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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel consisteixen en varis aperitius salats i dolços passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes amb el servei de cambrers. Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per fer del teu esdeveniment tt un èxit.

BARRA LLUIRE

BARRA LLIURE CLÀSSICA

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Rom Matusalem

Vodka Absolut

Cervesa Estrella Damm

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