



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

MENÚ I

Entrante, principal y postre

ENTRANTES *

- Salmorejo de sandía con crujiente de jamón y aceite de albahaca
- Ensalada de brie con crujiente de jamón, fruta seca y vinagreta de mostaza
- Ensalada de queso de cabra con mermelada de tomate confitado y ajo, piñones y vinagreta de miel
- Vichyssoise de puerro y pera con queso azul
- Crema de calabaza con pomelo, jengibre y curry, queso de cabra y pipas de calabaza
- Crema de setas con crujiente de panceta y aceite de trufa
- Cremoso de patata con ragú de setas y trufa
- Coca de verduritas escalibadas con sofrito agridulce y anchoas
- Coca de berenjena con sardina ahumada, yogur y olivada
- Pasta fresca al pesto rosso
- Ravioli de setas con salsa de foie y setas
- Ñoquis all'arrabiatta
- Nuestros canelones tradicionales con foie y bechamel de trufa
- Nuestro 'cap i pota' con garbanzos
- Risotto de setas con parmesano y salsa de Oporto

PRINCIPALES *

- Merluza a la Donostiarra con tomates cherry confitados
- Bacalao a la llauna con judías de Santa Pau
- Corvina con sobrasada, piñones, miel y manzana glaseada
- Salmón al cava con verduritas del tiempo salteadas
- Pollo rustido con gamba roja
- Nuestro estofado de butifarra de la Garriga con boletus
- Mini hamburguesas con cebolla caramelizada, brie y patatas rustidas con verduras
- Filete ibérico con miel y mostaza, cebollitas caramelizadas y piquillo confitados
- Nuestro rustido de pollo de payés con ciruelas y piñones con compota de manzana
- Meloso de cerdo con parmentier de castañas
- Tatin de confit de pato y patatas con salsa de rustido y Oporto
- Meloso de ternera con cremoso de patata y trufa
- Roast beef con salsa de limón, menta y piñones
- Filet de ternera con Café París y patatas con mantequilla de romero
- Filete estilo Roca con verduritas del tiempo salteadas



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

POSTRE*

Brownie de chocolate 70% con helado de vainilla bourbon
Copa de Cheese cake de mascarpone con frutos rojos
Trifle de castañas y café
Carrot cake de nueces y mousse de coco
Apple pie con crumble y un toque de canela
Sablé de almendras con crema de cítricos y mousse de chocolate con leche
Tiramisú de fresas

Café e infusiones, vinos y cavas de nuestra bodega, agua, nuestros panes y servicio

BODEGA

Vino blanco Dotze DO Terra Alta
Vino tinto Dotze DO Costers del Segre

*La bodega propuesta puede variar según disponibilidad
Os podemos ofrecer muchas otras opciones de bodega escogidas por nuestro sumiller
y dependiendo de vuestras preferencias*

**Todos los comensales tendrán que escoger el mismo entrante, principal y postre*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

MENÚ II

Aperitivo en mesa, principal y postre

APERITIVOS EN MESA

Crujiente de filo con parmesano, pipas y sésamo negro
Bombó Rocher de foie
Chupito de crema de setas con crujiente de panceta y aceite de trufa
Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima
Tarrito de panna cotta de parmesano con mermelada de tomate
Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico
Cazuelita de sobrasada con cebolla caramelizada, piñones y miel
Crujiente de maíz azul con guacamole y gamba Cajún
Nuestras croquetas de jamón ibérico
Mini canelón tradicional con foie y bechamel de trufa

PRINCIPAL *

Suprema de corvina con refrito de ajos, tomates cherry confitados,
crujiente de jamón y flor de alcaparra

ó

Crujiente de pato confitado con peras especiadas
acompañado de salsa de parmesano y caramelo de Oporto

POSTRE *

Cúpula de chocolate con dacquoise y crujiente de avellana
y sus contrastes de frutos rojos

ó

Lingote de te macha con compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu
y chocolate blanco con texturas de mango

Café e infusiones, petit fours, vinos y cavas de nuestra bodega, aguas, nuestros panes y servicio

BODEGA

Vino blanco Dotze DO Terra Alta
Vino tinto Dotze DO Costers del Segre
Cava Mas Candí

La bodega propuesta puede variar según disponibilidad

Os podemos ofrecer muchas otras opciones de bodega escogidas por nuestro sumiller y dependiendo de vuestras preferencias

**Todos los comensales tendrán que escoger el mismo principal y postre*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

MENÚ III

Aperitivo en mesa, entrante, principal y postres

APERITIVOS EN MESA

Crujiente de filo con parmesano, pipas y sésamo negro

Sorbete de lima y apio con berberechos al vapor

Bombó Rocher de foie

Tarrito de panna cotta de parmesano con mermelada de tomate

Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima

Crujiente de pulpo con romesco

Nuestras croquetas de jamón ibérico

ENTRANTE *

Tártar de tomate con aguacate y manzana verde, sardina ahumada, olivada y yogur

ó

Crema de calabaza con naranja, vieira, foie pòelé y aceite de trufa

PRINCIPAL *

Bacalao confitado con crema de guisantes y ajos tiernos y crujiente de jamón

ó

Meloso de ternera con parmentier de patatas y trufa

POSTRE *

Cúpula de chocolate con dacquoise y crujiente de avellana
y sus contrastes de frutos rojos

ó

Lingote de te macha con compota de mango y maracuyà, mousse de yuzu
y chocolate blanco con texturas de mango

Café e infusiones, petit fours, vinos y cavas de nuestra bodega, aguas, nuestros panes y servicio

BODEGA

Vino blanco Dotze DO Terra Alta

Vino tinto Dotze DO Costers del Segre

Cava Mas Candí

La bodega propuesta puede variar según disponibilidad

Os podemos ofrecer muchas otras opciones de bodega escogidas por nuestro sumiller y dependiendo de vuestras preferencias

**Todos los comensales tendrán que escoger el mismo principal y postre*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

MENÚ DE GALA

Aperitivo a pié derecho, entrante, principal y postre

APERITIVOS A PIÉ DERECHO

Crujiente de filo con parmesano, pipas y sésamo negro
Bombó Rocher de foie
Chupito de crema de setas con crujiente de panceta y aceite de trufa
Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima
Tarrito de panna cotta de parmesano con mermelada de tomate
Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico
Cucharita de hummu libanés con sardina ahumada y vinagreta de fruta seca
Cazuelita de sobrasada con cebolla caramelizada, piñones y miel
Crujiente de maíz azul con guacamole y gamba Cajún
Nuestras croquetas de jamón ibérico
Pulpo crujiente con romesco
Mini canelón tradicional con foie y bechamel de trufa

Barra de bebidas en el aperitivo

ENTRANTES*

Tártar de langostinos con aguacate y mango y vinagreta de cítricos confitados
ó
Crema de hinojo con langostinos y aceite de sus cabezas con curry y chile

PRINCIPAL*

Nuestro suquet de rape y gamba roja con alioli de avellanas
ó
Solomillo de ternera al Café París



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

POSTRE*

Pañuelo de mousse de yogur con corazón de frambuesas,
cobertura de chocolate blanco y contrastes de frutos rojos

ó

Rocher crujiente y cremoso de avellanas
con mousse de chocolate con leche y cobertura crocante

Café e infusiones, petit fours, vinos y cavas de nuestra bodega, aguas, nuestros panes y servicio

BODEGA

Vino blanco Dotze DO Terra Alta

Vino tinto Dotze DO Priorat

Cava Mas Candí

La bodega propuesta puede variar según disponibilidad

Os podemos ofrecer muchas otras opciones de bodega escogidas por nuestro sumiller y dependiendo de vuestras preferencias

**Todos los comensales tendrán que escoger el mismo principal y postre*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

OTROS SERVICIOS

PROPUESTAS OPCIONALES DE BUFFETS Y SHOWCOOKINGS

Podéis añadir cualquier de nuestros bufets o showcookings a vuestro aperitivo

BUFFET DE BIENVENIDA

Copa de cava
Almendras con Ras el hanout

BUFET DE FORMATGES

Oveja curado, cabra artesano, azul y brie
Tostaditas de uvas pasas, grissines, fruta, nueces, membrillo y mermelada

BUFFET DE JAMÓN

Jamón Gran Reserva
Coca de aceite con tomate y AOVE y picos
Cortador profesional

BUFFET DE FIDEUÁ O RISOTTO

Fideuá de sepia y gambas con alioli
ó
Risotto de setas con parmesano y salsa de Oporto

BUFFET DE VERMÚ

Conos de chips de patatas y vegetales
Almendras fritas con sal Maldon
Nuestras latitas de vermú
(berberechos, almejas, mejillones, alcachofa, anchoa y olivas rellenas)
Salsa Espinaler

BUFFET DE ENSALADAS

Ensalada de gambas, mango i aguacate con vinagreta cítrica
'Xató' con bacalao, atún, escarola, picatostes de pan y romesco
Ensalada de brie con jamón crujiente, nueces y vinagreta de mostaza
(Disponemos de otras opciones)



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

BUFFET VEGANO

Hummus libanés
Hummus de remolacha con aceite de menta
Baba ganoush
Guacamole
Olivada
Sticks de verduras, triángulos de maíz, tostaditas y bastoncitos de pan

BUFFET DE SUSHI

Makis variados
Uramakis variados
Nigiris variados
Pipetas de salsa de soja y wasabi

BUFFET DE EMBUTIDOS

Jamón ibérico
Chorizo ibérico
Lomo ibérico
Longaniza de Vic
'Llaminets' de fuet
Coca de aceite con tomate y AOVE y picos

BUFFET DE EMBUTIDOS DE LA GARRIGA

'Bull' blanco
'Bull' negro
Longaniza de Vic
Fuet y chorizo
Coca de aceite con tomate y AOVE y picos

BUFFET MARISCADA

Ostras vivas
Cañallas
Langostino frío
Gambita fría



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

SHOWCOOKING DE FIDEUÁ O RISOTTO

Fideuá de sepia y gambas con alioli

ó

Risotto de setas con parmesano y salsa de Oporto

6,00€ por comensal

SHOWCOOKING BURGERS

Mini hamburguesas de ternera

Queso

Panecillo de mostaza

Salsa ketchup, mostaza, mahonesa, miel y mostaza y cebolla crujiente

SHOWCOOKING BARBACOA I

Brochetas de pollo marinado estilo thai

Brochetas de secreto ibérico

Brochetas de butifarra

Salsas chimichurri y de chile dulce

SHOWCOOKING BARBACOA II

Brochetas de pollo marinado estilo thai

Brochetas de secreto ibérico

Brochetas de butifarra

Brochetas de solomillo de ternera

Brochetas de verdura

Salsa Café París, chimichurri y de chile dulce

SHOWCOOKING DE HUEVOS DE CODORNIZ CON SOBRASADA

Huevos de codorniz a la plancha

Tostaditas con sobrasada

SHOWCOOKING DEL MAR

Almejas del Atlántico

Gambas de Palamós

Brocheta de rape con verduras



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

SHOWCOOKING DE FOIE POËLÉ

Foie a la plancha
Tostaditas, mermeladas y crujiente de maíz

MESA DULCE

Brownie de chocolate con plátano, especias y ganache
Vasito de mousse de mascarpone con frutos rojos
Carrot cake con nueces y mousse de coco
Finguer de té macha con compota de mango y maracuyá y mousse de yuzu
Surtido de mini macarones
Trufas de chocolate blanco con coco, lima y pimienta de Sechuan
Nubes de maracuyá
Brochetas de fruta natural

PRE - POSTRES

Sopa de cítricos con menta, manzana ácida glaseada y helado de coco
Crema de yogur con sorbete de fresas del bosque
Sorbete de mojito con gelatina de menta (con y sin alcohol)
Sorbete de piña colada con piña estofada en especias (con alcohol)

CARRO DE LICORES CON LOS CAFÉS

Whisky Ballantines, Brandy Torres 10, Baileys, orujos,
Frangelico, pacharan, licores de frutas, etc...

EL 1/2 GIN TÓNIC

Nuestro Gin Tónico con twist de lima después de los cafés



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que comienzan o acaban con una comida sentados en mesa que adaptaremos sean cuales sean vuestras necesidades.

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE CLÁSICA

Ginebra Seagram's y Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Ron Matusalem

Vodka Absolut

Cerveza Estrella Damm

Cava

Nuestras gominolas de coco, fresa, manzana y mandarina

BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra Hendrick's y Citadelle

Whisky Glenrothes

Ron Matusalem 7 años

COCTELERÍA

Nuestro mojito: Menta, lima, azúcar moreno, zumo de limón, ginger ale y ron añejo

El Daiquiri de fresa: Pulpa de fresas, zumo de limón, azúcar y ron blanco

El exclusivo Cosmopolitan: Zumo de arándanos, zumo de limón, naranja, vodka y Cointreau

El clásico Whisky Sour: Zumo de limón, azúcar, clara de huevo y whisky

Contratación por el total de asistentes a la celebración

RESOPÓN

Brochetas de fruta natural

Coca de Llawaneres con crema y piñones

Coca de aceite con tomate y embutidos (Jamón Ibérico, longaniza de Vic, chorizo ibérico y 'bull' blanco)

Creps de chocolate

Surtido de mini pastelitos americanos (Carrot cake con nueces y mousse de coco, Brownie con nueces y Apple pie)

Mini hamburguesas de ternera con panecillo de mostaza, queso cremoso y cebolla crujiente

Mini hotdogs con cebolla crujiente