



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BUFFET

Nuestros servicios de menús buffet consisten en diferentes aperitivos salados y dulces presentados en buffet para que cada invitado escoja según sus preferencias; y todo acompañado de una barra de bebidas con servicio de camarero.

MENÚ BUFFET I

Brocheta de tomate cherry confitado y mozzarella con aceite de albahaca

Chupa-chup de queso de cabra con fruta seca

Cucharita de feta con mermelada de tomate, anchoa, orégano y olivada

Cazuelita de sobrasada con cebolla caramelizada, piñones y miel

Nuestras croquetas de boletus

Mini Flamiche de puerro y emmental

Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico

Montadito de brie con mermelada de tomate y nueces

Mini panecillo de cereales con atún, vegetales y mahonesa

Mini panecillo de mostaza con pollo braseado, aguacate

y salsa de miel y mostaza

Flautín de longaniza de Vic

Dado de brownie de chocolate

Mini Lemon Pie

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y agua

Mobiliario:

1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas

1 Mesa buffet con mantel para cada 30 comensales

Copas y vasos de cristal y vajilla de presentación

Servicio:

1 Camarero para cada 30 personas



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BUFFET

Nuestros servicios de menús buffet consisten en diferentes aperitivos salados y dulces presentados en buffet para que cada invitado escoja según sus preferencias; y todo acompañado de una barra de bebidas con servicio de camarero.

MENÚ BUFFET II

Bombón Rocher de foie

Dado de salmón marinado con cítricos y crema fresca especiada

Cucharita de bacalao con tomate natural y olivada

Tartaleta de cangrejo con gamba y lima

Nuestras croquetas de gorgonzola y nueces

Vol-au-vent con guacamole y gamba Cajún

Coca con escalibada, sofrito agridulce y anchoa

Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico

Mini panecillo de nueces con queso de cabra y membrillo

Mini panecillo de tinta de calamar con salmón ahumado,
crema de queso y nueces y rúcula

Mini panecillo de mostaza con pollo braseado, aguacate
y salsa de miel y mostaza

Tabla de quesos con fruta, membrillo y tostaditas

Dado de brownie de chocolate

Mini Lemon Pie

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y agua

Mobiliario:

1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas

1 Mesa buffet con mantel para cada 30 comensales

Copas y vasos de cristal y vajilla de presentación

Servicio:

1 Camarero para cada 30 personas



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BUFFET

Nuestros servicios de menús buffet consisten en diferentes aperitivos salados y dulces presentados en buffet para que cada invitado escoja según sus preferencias; y todo acompañado de una barra de bebidas con servicio de camarero.

MENÚ BUFFET III

Mini ensalada de queso de cabra con fruta seca y vinagreta de miel
Cucharita de hummus con sardina fumada y vinagreta de miel
Panna cotta de parmesano con mermelada de tomate
Rollito vietnamita de langostinos con aguacate, manzana verde y mahonesa de lima
Nuestras croquetas de pollo rustido
Medallón de foie en escabeche suave de verduras
Rollito de cecina con crema de queso, avellanas, tomate seco y rúcula
Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico
Brocheta de mozzarella con tomate en aceite, anchoa, rúcula y aceite de albahaca
Pulpo con parmentier de patata y alioli, crujiente de morcilla
y aceite de pimentón de la Vera
Brocheta de filete ibérico con salsa de miel y mostaza
Tabla de quesos con fruta, membrillo, nueces y tostaditas

Dado de brownie de chocolate
Mini Lemon Pie
Carrot cake con nueces y mousse de coco

Barra de bebidas:
Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y agua

Mobiliario:
1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas
1 Mesa buffet con mantel para cada 30 comensales
Copas y vasos de cristal y vajilla de presentación

Servicio:
1 Camarero para cada 30 personas



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ BUFFET

Nuestros servicios de menús buffet consisten en diferentes aperitivos salados y dulces presentados en buffet para que cada invitado escoja según sus preferencias; y todo acompañado de una barra de bebidas con servicio de camarero.

MENÚ BUFFET IV

Vasito de tártar de salmón con aguacate y mango

Nuestros buñuelos de bacalao

Crujiente de pulpo con romesco

Macarón de queso de cabra y mermelada de pimientos del Piquillo

Mousse de foie con coulis de mango

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

Cucharita de tataki de atún con hummus, mahonesa de wasabi y pipeta de soja

Nuestras croquetas de jamón ibérico

Taco de cangrejo y gambas con guacamole, cilantro y lima

Brocheta de roast beef con salsa de limón, menta y piñones

Tabla de quesos con fruta, membrillo, nueces y tostaditas

Tabla de embutidos y jamón ibérico con coca de aceite con tomate

Dado de brownie de chocolate

Mini Lemon Pie

Carrot cake con nueces y mousse de coco

Brochetas de fruta natural

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y agua

Mobiliario:

1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas

1 Mesa buffet con mantel para cada 30 comensales

Copas y vasos de cristal y vajilla de presentación

Servicio:

1 Camarero para cada 30 personas