



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

MENÚ CÓCTEL I

Cucharita de bacalao con tomate natural y olivada
Chupa-chup de queso de cabra con fruta seca
Brocheta de tomate cherry confitado y mozzarella con aceite de albahaca
Crujiente de maíz con guacamole y gamba Cajún
Cazuelita de sobrasada con cebolla caramelizada, piñones y miel
Nuestras croquetas de gorgonzola y nueces
Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico
Pulpo crujiente con romesco
Brocheta de pollo marinada estilo thai
Mini hamburguesa de ternera con panecillo de mostaza y queso

Dado de brownie con avellanas
Mini lemon pie

Barra de bebidas:
Vino blanco, vino tinto, cava, cerveza, refrescos y agua
Café, té e infusiones

Mobiliario:
1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas
1 Mesa redonda alta con mantel para cada 15 comensales
Copas y vasos de cristal y vajilla

Servicio:
1 Camarero para cada 15 personas
Personal de cocina



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

MENÚ CÓCTEL II

Bombón rocher de foie

Chupito de salmorejo de sandía con aceite de albahaca y polvo de jamón

Cucharita de hummus con sardina ahumada y vinagreta de fruta seca

Brocheta de queso azul y peras especiadas

Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico

Nuestras croquetas de boletus

Langostino con romesco

Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima

Mini bikini de queso brie y trufa

Brocheta de secreto ibérico con chimichurri

Fideuá con sepia, gambitas y alioli

Dado de brownie con avellanas y frambuesas

Mini Lemon Pie

Brocheta de frutas

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cava, cerveza, refrescos y agua

Café, té e infusiones

Mobiliario:

1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas

1 Mesa redonda alta con mantel para cada 15 comensales

Copas y vasos de cristal y vajilla

Servicio:

1 Camarero para cada 15 personas

Personal de cocina



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

MENÚ CÓCTEL III

Yogur de foie con manzana caramelizada y crujiente de maíz
Mini conos de carbón con tártar de salmón con aguacate y manzana verde
Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico
Langostino con coco y salsa de chile dulce
Nuestras croquetas de jamón ibérico
Crujiente de maíz con guacamole y gamba Cajún
Tataki de atún con hummus, mahonesa de wasabi y pipeta de soja
Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima
Pulpo con cremoso de patata y alioli, migas de morcilla
y aceite de pimentón de la Vera
Cracker con nuestro steak tártar y emulsión de mostaza
Mini brioche de pulled pork con romesco y cebolla de Figueres en vinagre

Degustación de risotto de setas y parmesano con salsa de Oporto

Dado de brownie con avellanas y frambuesas
Dado de carrot cake con nueces y mousse de coco
Mini Lemon Pie
Brocheta de frutas

Barra de bebidas:
Vino blanco, vino tinto, cava, cerveza, refrescos y agua
Café, té e infusiones

Mobiliario:
1 Mesa buffet con mantel para la barra de bebidas
1 Mesa redonda alta con mantel para cada 15 comensales
Copas y vasos de cristal y vajilla

Servicio:
1 Camarero para cada 15 personas
Personal de cocina



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

COMPLEMENTOS, OPCIONES Y ALTERNATIVAS

BUFFETS Y SHOWCOOKINGS

Podéis añadir cualquier de nuestros buffets o showcookings a vuestro cóctel

GIN TÓNICS Y MOJITOS EN EL CÓCTEL

Ginebra Seagram's y Puerto de Indias

Tónicas y toppings

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

BUFFET DE JAMÓN

Jamón Gran Reserva

Coca de aceite con tomate y AOVE y picos

Cortador profesional

BUFFET DE QUESOS

Oveja curado, cabra artesano, azul y brie

Tostaditas de uvas pasas, grissines, fruta, nueces, membrillo y mermelada



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

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 y 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)

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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

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 CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

SHOWCOOKING DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sepia y gambas con alioli

ó

Risotto de setas con parmesano y salsa de Oporto

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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

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

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



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

MENÚ CÓCTEL

Nuestros servicios de cóctel consisten en varios aperitivos salados y dulces pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas con servicio de camareros. Añade también cualquier de nuestros buffets o showcookings para hacer de tu evento todo un éxito.

BARRA LIBRE

BARRA LIBRE CLÁSICA

Ginebra Seagram's y Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Ron Matusalem

Vodka Absolut

Cerveza Estrella Damm

BARRA LIBRE PREMIUM

Ginebra Hendrick's y Citadelle

Whisky Glenrothes

Ron Matusalem 7 años

Imperia Russian Vodka

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