



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

BANQUET

Els nostres menús tipus banquet per a celebracions familiars o d'amics i reunions i esdeveniments d'empresa. Diferents formats que comencen o acaben amb un àpat asseguts a taula i que adaptarem siguin quines siguin les vostres necessitats.



MENÚ I

Entrant, principal i postres

ENTRANTS *

- Salmorejo de síndria amb cruixent de pernil i oli d'alfàbrega
- Amanida de brie amb cruixent de pernil, fruita seca i vinagreta de mostassa
- Amanida de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet confitat i all, pinyons i vinagreta de mel
- Vichyssoise de porro i pera amb formatge blau
- Crema de carbassa amb aranja, gingebre i curri, formatge de cabra i pipes de carbassa
- Crema de bolets amb cruixent de cansalada i oli de tòfona
- Cremós de patata amb ragú de bolets i tòfona
- Coca de verdures escalivades amb sofregit agredolç i anxoves
- Coca d'albergínia amb sardina fumada, iogurt i olivada
- Pasta fresca al pesto rosso
- Ravioli de bolets amb salsa de foie i ceps
- Nyoquis all'arrabiatta
- Els nostres canelons tradicionals amb foie i beixamel de tòfona
- El nostre cap i pota amb cigrons
- Risotto de bolets amb parmesà i salsa de Porto

PRINCIPALS *

- Lluç a la Donostiarra amb tomàquet cirerol confitat
- Bacallà a la llauna amb mongeta de Santa Pau
- Corball amb sobrassada, pinyons, mel i poma glacejada
- Meló al cava amb verduretes del temps saltejades
- Pollastre rostit amb gamba vermella
- El nostre estofat de botifarra de La Garriga amb ceps
- Mini hamburgueses amb ceba acaramel·lada, brie i patates rostides amb verdures
- Filet ibèric amb mel i mostassa, cebetes acaramel·lades i piquillos confitats
- El nostre rostit de pollastre de pagès amb prunes i pinyons amb compota de poma
- Melós de porc amb parmentier de castanyes
- Tatin de confit d'ànec i patates amb salsa de rostit i Porto
- Melós de vedella amb cremós de patata i tòfona
- Roast beef amb salsa de llimona, menta i pinyons
- Filet de vedella amb Cafè Paris i patates amb mantega de romaní
- Filet estil Roca amb verduretes del temps saltejades

MENÚ I

Entrant, principal i postres

POSTRES*

Brownie de xocolata 70% amb gelat de vainilla bourbon

Copa de cheese cake de mascarpone amb fruita vermella

Triflé de castanyes i cafè

Carrot cake de nous amb mousse de coco

Apple pie amb crumble i un toc de canyella

Sablé d'ametlles amb crema de cítrics i mousse de xocolata amb llet

Tiramisú de maduixes

Cafè i infusions, vins de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta

Vi negre Dotze DO Costers del Segre

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat.

*Us podem oferir moltes altres opcions de bodega
escollides pel nostre sumiller i depenent de les vostres preferències.*

**Tots els comensals hauran de triar el mateix entrant, principal i postres.*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT



MENÚ II

Aperitiu a taula, principal i postres

APERITIUS A TAULA

Cruixent de filo amb parmesà, pipes i sèsam negre
Bombó Rocher de foie
Xarrup de crema de bolets amb cruixent de cansalada i oli de tòfona
Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima
Potet de panna cotta de parmesà amb melmelada de tomàquet
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric
Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel
Cruixent de blat de moro blau amb guacamole i gamba Cajún
Les nostres croquetes de pernil ibèric
Mini caneló tradicional amb foie i beixamel de tòfona

PRINCIPAL*

Suprema de corball amb refregit d'alls, tomàquets cirera confitats,
cruixent de pernil i flor de tàpera

◦
Cruixent d'ànec confitat amb peres especiades
acompanyat de salsa de parmesà i caramel de Porto

POSTRES*

Cúpula de xocolata amb dacquoise i cruixent d'avellana
i els seus contrastos de fruita vermella

◦
Lingot de te matxa amb compota de mango i maracujà,
mousse de yuzu i xocolata blanca amb textures de mango

Cafè i infusions, petit fours, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta
Vi negre Dotze DO Costers del Segre
Cava Mas Candí

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat.

*Us podem oferir moltes altres opcions de bodega
escollides pel nostre sumiller i depenent de les vostres preferències.*

**Tots els comensals hauran de triar el mateix principal i postres.*

MENÚ III

Aperitiu a taula, entrant, principal i postres

APERITIUS A TAULA

Cruixent de filo amb parmesà, pipes i sèsam negre

Sorbet de llima i api amb escopinyes al vapor

Bombó Rocher de foie

Potet de panna cotta de parmesà amb melmelada de tomàquet

Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima

Cruixent de pop amb romesco

Les nostres croquetes de pernil ibèric

ENTRANT*

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

Crema de carbassa amb taronja, vieira, foie pòelé i oli de tòfona

PRINCIPAL*

Bacallà confitat amb crema de pèsols i alls tendres i cruixent de pernil

Melós de vedella amb parmentier de patates i tòfona

POSTRES*

Cúpula de xocolata amb dacquoise i cruixent d'avellana
i els seus contrastos de fruita vermella

Lingot de te matxa amb compota de mango i maracujà,
mousse de yuzu i xocolata blanca amb textures de mango

Cafè i infusions, petit fours, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta

Vi negre Dotze DO Priorat

Cava Mas Candí

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat.

*Us podem oferir moltes altres opcions de bodega
escollides pel nostre sumiller i depenent de les vostres preferències.*

**Tots els comensals hauran de triar el mateix entrant, principal i postres.*



MENÚ DE GALA

Aperitiu a peu dret, entrant, principal i postres

APERITIUS A PEU DRET

- Cruixent de filo amb parmesà, pipes i sèsam negre
- Bombó Rocher de foie
- Copeta de crema de bolets amb cruixent de cansalada i oli de tòfona
- Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima
- Potet de panna cotta de parmesà amb melmelada de tomàquet
- Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric
- Cullereta d'humus libanès amb sardina fumada i vinagreta de fruita seca
- Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel
- Cruixent de blat de moro blau amb guacamole i gamba Cajún
- Les nostres croquetes de pernil ibèric
- Pop cruixent amb romesco
- Mini caneló tradicional amb foie i beixamel de tòfona

Barra de begudes a l'aperitiu

ENTRANTS*

- Tàrtar de llagostins amb alvocat i mango i vinagreta de cítrics confitats
-
- Crema de fonoll amb llagostins i oli dels seus caps amb curri i xilis

PRINCIPAL*

- El nostre suquet de rap i gamba vermella amb allioli d'avellanes
-
- Filet de vedella al Cafè Paris



MENÚ DE GALA

Aperitiu a peu dret, entrant, principal i postres

POSTRES*

Cúpula de xocolata amb dacquoise i cruixent d'avellana i els seus contrastos de fruita vermella

Lingot de te matxa amb compota de mango i maracujà, mousse de yuzu i xocolata blanca amb textures de mango

Cafè i infusions, petit fours, vins i caves de la nostra bodega, aigües, els nostres pans i servei

BODEGA

Vi blanc Dotze DO Terra Alta

Vi negre Dotze DO Priorat

Cava Mas Candí

La bodega proposada pot variar segons disponibilitat.

Us podem oferir moltes altres opcions de bodega escollides pel nostre sommelier i depenent de les vostres preferències.

**Tots els comensals hauran de triar el mateix entrant, principal i postres.*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

ALTRES SERVEIS

PROPOSTES OPCIONALS DE BUFETS I SHOWCOOKINGS

Podeu afegir qualsevol dels nostres bufets o showcookings del vostre aperitiu

BUFET DE BENVINGUDA

Copa de cava
Ametlles amb Ras el hanout

BUFET DE FORMATGES

Ovella curat, cabra artesà, blau i brie
Torrades de panses, grissines, fruita, nous, codony i melmelada

BUFET DE PERNIL

Pernil Ibèric
Coca d'oli amb tomàquet i AOVE i picos
Tallador professional

BUFET DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i gambes amb allioli
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 olives 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, torrades i bastonets de pa

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

SHOWCOOKING DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i gambes amb allioli

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

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

Lingot 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

PRE-POSTRES

Sopa de cítrics amb menta, poma àcida glacejada i gelat de coco
Crema de iogurt amb sorbet de maduixetes de bosc
Sorbet de mojito amb gelatina de menta (amb i sense alcohol)
Sorbet de pinya colada amb pinya estofada amb especes (amb alcohol)

CARRO DE LICORS AMB ELS CAFÈS

Whisky Ballantines, Brandy Torres 10, Baileys, orujos,
Frangelico, patxaran, licors de fruites, etc...

EL 1/2 GIN TÒNIC

El nostre Gin Tònic amb twist de llima després dels cafès

BARRA LLIURE

Servei de 3 hores

BARRA LLIURE CLÀSSICA

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Rom Matusalem

Vodka Absolut

Cervesa Estrella Damm

Cava

Les nostres gominoles de coco, maduixa, poma i mandarina

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

Contractació pel total d'adults assistents a la celebració

RESSOPÓ

Brotxetes de fruita natural

Coca de Llavaneres amb crema i pinyons

Coca d'oli amb tomàquet i embotits

(Pernil ibèric, llonganissa de Vic, xoriç ibèric i bull blanc)

Creps de xocolata

Sortit de mini pastissets americans

(Carrot cake amb nous i mousse de coco, Brownie amb nous i apple pie)

Mini hamburgueses de vedella amb panet de mostassa,

formatge cremós i ceba cruixent

Mini hotdogs amb ceba cruixent

93 625 43 59
info@angelscatering.cat
www.angelscatering.cat

C/ Santa Maria del Camí 58-66
Local 3B, 08530 La Garriga

 
@angelscatering.cat



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT