



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

BANQUETE

Nuestros menús tipo banquete para celebraciones familiares o de amigos y reuniones y eventos de empresa. Diferentes formatos que empiezan o acaban con una comida alrededor de una mesa y 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
- Vichyssoice 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
- Coca de verduras escalibadas con sofrito agridulce y anchoas
- Coca de berenjena con sardina ahumada, yogurt y olivada
- Pasta fresca al pesto rosso
- Ravioli de setas con salsa de foie y boletus
- Ñoquis all'arrabiatta
- Nuestros canelones tradicionales con foie y bechamel de trufa
- Nuestro "capipota" con garbanzos
- Risotto de setas con parmesano y salsa de Oporto

PRINCIPALES *

- Merluza a la Donostiarra con tomate cereza confitado
- 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
- Solomillo ibérico con miel y mostaza, cebollitas caramelizadas y piquillos confitados
- Nuestro rustido tradicional de pollo de payés con ciruelas pasas y piñones y 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 y menta y piñones
- Solomillo de ternera con Café Paris y patatas con mantequilla de romero
- Solomillo estilo Roca con verduras del tiempo salteadas

MENÚ I

Entrante, principal y postre

POSTRE*

Brownie de chocolate 70% con helado de vainilla bourbon

Copa de cheese cake de mascarpone con frutos rojos

Triflé de castañas y café

Carrot cake con 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 de nuestra bodega, aguas, 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 deberán escoger el mismo entrante, principal y postre*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT



MENÚ II

Aperitivo en mesa, principal y postre

APERITIVOS EN MESA

- Crujiente de filo con parmesano, pipas y sésamo negro
- Bombón Rocher de foie
- Chupito de crema de setas con crujiente de panceta y aceite de trufa
- Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima
- 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 cereza confitados, crujiente de jamón y flor de alcaparra
-
- Crujiente de pato confitado con peras especiadas, salsa de parmesano y caramelo de Oporto

POSTRE*

- Cúpula de chocolate con dacquoise y crujiente de avellana y sus contrastes de fruta roja
-
- Lingote de té macha con compota de mango y maracuyá, mousse de yuzu y chocolate blanco con texturas de mango

Café e infusiones, 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 deberán escoger el mismo principal y postre.*

MENÚ III

Aperitivo en mesa, entrante, principal y postre

APERITIVOS EN MESA

Crujiente de filo con parmesano, pipas y sésamo negro
Sorbete de lima y apio con berberechos al vapor
Bombón Rocher de foie
Panna cotta de parmesano con mermelada de tomate
Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima
Pulpo crujiente con romesco
Nuestras croquetas de jamón ibérico

ENTRANTE *

Tartar de tomate con aguacate y manzana verde, sardina ahumada, olivada y yogurt
◦
Crema de calabaza con naranja, vieira, foie pòelè y aceite de trufa

PRINCIPAL *

Bacalao confitado con crema de guisantes y ajos tiernos y crujiente de jamón
◦
Meloso de ternera con parmentier de patata y trufa

POSTRE *

Cúpula de chocolate con dacquoise y crujiente de avellana
y sus contrastes de fruta roja
◦
Lingote de té macha con compota de mango y maracuyá,
mousse de yuzu y chocolate blanco con texturas de mango

Café e infusiones, 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 deberán escoger el mismo entrante, principal y postre.*



MENÚ DE GALA

Aperitivo a pie derecho, entrante, principal y postre

APERITIVO A PIE DERECHO

- Crujiente de filo con parmesano, pipas y sésamo negro
- Bombón Rocher de foie
- Copita de crema de setas con crujiente de panceta y aceite de trufa
- Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima
- Panna cotta de parmesano con mermelada de tomate
- Coca de aceite con tomate y virutas de jamón ibérico
- Cucharita de hummus 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*

- Tartar de langostinos con aguacate y mango y vinagreta de cítricos confitados
-
- 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
-
- Solomillo de ternera al Café Paris



MENÚ DE GALA

Aperitivo a pie derecho, entrante, principal y postre

POSTRE*

Cúpula de chocolate con dacquoise y crujiente de avellana
y sus contrastes de fruta roja

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

Café e infusiones, 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 deberán escoger el mismo entrante, principal y postre.*



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

OTROS SERVICIOS

PROPUESTAS OPCIONALES DE BUFFETS Y SHOWCOOKINGS

Podéis añadir cualquier buffet o showcooking a vuestro aperitivo

BUFFET DE BIENVENIDA

Copa de cava
Almendras con Ras el hanout

BUFFET DE QUESOS

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

BUFFET DE JAMÓN

Jamón ibérico
Coca de aceite con tomate y AOVE y picos
Cortador profesional

BUFFET DE FIDEUA O RISOTTO

Fideua de sepia y gambas con alioli
o
Risotto de setas con parmesano

BUFFET DE VERMÚ

Conos de patatas chips y vegetales
Almendra frita con sal Maldon
Nuestra latitas de vermú
(Berberechos, almejas, mejillones, alcachofa, anchoa y aceitunas rellenas de anchoa)
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

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
Cañailas
Langostino frío
Camarón frío

SHOWCOOKING DE FIDEUA O RISOTTO

Fideua de sepia y gambas con alioli
o
Risotto de setas con parmesano

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 verduras
Salsa café Paris, chimichurri y de chile dulce

SHOWCOOKING DE HUEVO DE CODORNIZ CON SOBRASADA

Huevos de codorniz a la plancha
Tostaditas con sobrasada

SHOWCOOKING DEL MAR

Almejas del Norte
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 fruta roja
Carrot cake con nueces y mousse de coco
Finger de té macha con comporta de mango y maracuyá y mousse de yuzu
Surtido de mini macarons
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 con especias (con alcohol)

LICORES CON LOS CAFÉS

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

EL 1/2 GIN TONIC

Nuestro Gin Tonic con twist de lima después de los cafés

BARRA LIBRE

Servicio de 3 horas ampliable

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

Imperia Russian Vodka

COCTELERÍA

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

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

RESOPÓN

Brochetas de fruta natural

Coca de Llanerres con crema y piñones

Coca de aceite con pan 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 pan de mostaza,
queso cremoso y cebolla caramelizada

Mini hotdogs con cebolla crujiente

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