



**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