



**ÀNGELS**  
CUINA AMB PERSONALITAT

## MENÚ CÒCTEL

Els nostres serveis de còctel inclouen aperitius salats i dolços elaborats al moment pel nostre equip de cuina, una barra de begudes i servei de cambrers durant tot el servei de còctel. Complementa amb qualsevol dels nostres bufets o showcookings per un esdeveniment encara més dinàmic i sofisticat.



## MENÚ CÒCTEL I

×

Cullereta de bacallà amb tomàquet natural i olivada  
Xupa-xup de formatge de cabra amb fruita seca  
Brotxeta de tomàquet cirerol confitat i mozzarella amb oli d'alfàbrega  
Cruixent de blat de moro amb guacamole i gamba Cajún  
Cassoleta de sobrassada amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel  
Les nostres croquetes de gorgonzola i nous  
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric  
Pop cruixent amb romesco  
Brotxeta de pollastre marinat estil thai  
Mini hamburguesa de vedella amb panet de mostassa i formatge

Dau de brownie amb avellanes  
Mini lemon pie

Barra de begudes:  
Vi blanc, vi negre, cava, cerveses, refrescs i aigües  
Cafè, te i infusions



**ÀNGELS**  
CUINA AMB PERSONALITAT



## MENÚ CÒCTEL II

×

Bombó Rocher de foie  
Xarrup de “salmorejo” de síndria amb oli d’alfàbrega i pols de pernil  
Cullereta d’humus amb sardina fumada i vinagreta de fruita seca  
Brotxeta de formatge blau i peres especiades  
Coca d’oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric  
Les nostres croquetes de ceps  
Llagostí amb romesco  
Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima  
Mini bikini de formatge brie i tòfona  
Brotxeta de secret ibèric amb “chimichurri”  
Fideuà amb sípia, gambetes i allioli

Dau de brownie amb avellanes i gerds  
Mini lemon pie  
Brotxeta de fruites

Barra de begudes:  
Vi blanc, vi negre, cava, cerveses, refrescs i aigües  
Cafè, te i infusions



**ÀNGELS**  
CUINA AMB PERSONALITAT



## MENÚ CÒCTEL III

×

Iogurt de foie amb poma acaramel·lada i cruixent de blat de moro  
Mini cons amb tàrtar de salmó amb alvocat i poma verda  
Coca d'oli amb tomàquet i encenalls de pernil ibèric  
Llagostí amb coco i salsa de xilis dolça  
Les nostres croquetes de pernil ibèric  
Cruixent de blat de moro amb guacamole i gamba Cajún  
Tataki de tonyina amb hummus, maionesa de wasabi i pipeta de soja  
Els nostres bunyols de bacallà amb maionesa de llima  
Pop amb cremós de patata i allioli,  
“migas” de botifarró i oli de pebre vermell de la Vera  
Cracker amb el nostre steak tàrtar i emulsió de mostassa  
Mini brioix de pulled pork amb romesco i ceba de Figueres envinagrada

Degustació de risotto de bolets i parmesà amb salsa de Porto

Dau de brownie amb avellanes i gerds  
Dau de carrot cake amb nous i mousse de coco  
Mini lemon pie  
Brotxetes de fruita

Barra de begudes:  
Vi blanc, vi negre, cava, cerveses, refrescs i aigües  
Cafè, te i infusions



**ÀNGELS**  
CUINA AMB PERSONALITAT

---

## COMPLEMENTS, OPCIONS I ALTERNATIVES

### BUFETS I SHOWCOOKINGS

Podeu afegir qualsevol dels nostres bufets o showcookings del vostre còctel

### GIN TÒNICS I MOJITOS AL CÒCTEL

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Tòniques i toppings

El nostre mojito: Menta, llima, sucre morè,

suc de llimona, ginger ale i rom morè

### BUFET DE PERNIL

Pernil ibèric

Coca d'oli amb tomàquet i AOVE i picos

Tallador professional

### BUFET DE FORMATGES

Ovella curat, cabra artesà, blau i brie

Torrades de panses, grissines, fruita, nous, codony i melmelada

Formatges afinats de petits productors catalans (extra)

### BUFET DE FIDEUÀ O RISOTTO

Fideuà de sípia i gambes amb allioli

ó

Risotto de bolets amb parmesà

### 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

### **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, especes i ganache  
Gotet de mousse de mascarpone amb fruita vermella  
Carrot cake amb nous i mousse de coco  
Finguer 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

**BARRA LLUIRE**

Servei de 2 hores ampliable

**BARRA LLUIRE CLÀSSICA**

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias  
Whisky Ballantine's  
Rom Matusalem  
Vodka Absolut  
Cervesa Estrella Damm

**BARRA LLUIRE 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,  
ginger 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

---

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