



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

BUFET

El nostre servei de menú bufet consisteix en diferents aperitius salats i dolços presentats en bufet perquè cada convidat triï segons les seves preferències i tot acompanyat d'una barra de begudes amb servei de cambrer.

MENÚ BUFET I

Bombó de formatge de cabra
amb cor de codony i fruita seca

Cullereta d'hummus amb sardina fumada
i vinagreta de fruita seca

Cassoleta de sobrassada
amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel

Croquetes de pernil ibèric

Mini panet negre de tonyina, vegetals i maionesa

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Mini brioix de gall d'indi brasejat, alvocat,
poma i salsa de mel i mostassa

Mini planxadet de focaccia amb brie i tòfona

Mini Sacher amb gelée de gerds,
mousse de xocolata i cobertura brillant de cacau

Mini cannoli de vainilla amb festucs

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües



MENÚ BUFET II

Bombó Rocher de foie

Cullereta d'hummus amb sardina fumada
i vinagreta de fruita seca

Cassoleta de sobrassada
amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel

Croquetes de pernil ibèric

Tires de pollastre marinat estil Cajún
amb salsa dolça de xilis

Mini cresta casolana de cua de bou rostida

Mini panet negre de salmó fumat,
crema de formatge i nous i ruca

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Mini planxadet de focaccia amb brie i tòfona

Mini burger de vedella amb formatge

Mini Sacher amb gelée de gerds,
mousse de xocolata i cobertura brillant de cacau

Mini cannoli de vainilla amb festucs

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües



MENÚ BUFET III

Bombó Rocher de foie

Cullereta d'hummus amb sardina fumada
i vinagreta de fruita seca

Cassoleta de sobrassada
amb ceba acaramel·lada, pinyons i mel

Croquetes de pernil ibèric

Tires de pollastre marinat estil Cajún
amb salsa dolça de xilis

Mini cresta casolana de cua de bou rostida

Mini panet negre de salmó fumat,
crema de formatge i nous i ruca

Coca amb escalivada, olivada i anxova

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Mini planxadet de focaccia amb brie i tòfona

Mini burger de vedella amb formatge

Taules de formatges amb fruita, codony,
nous i torradetes

Mini Sacher amb gelée de gerds,
mousse de xocolata i cobertura brillant de cacau

Mini cannoli de vainilla amb festucs

Mini tartaleta de llimona

Barra de begudes:

Vi blanc, vi negre, cerveses, refrescs i aigües



- B U F E T -

COMPLEMENTS, OPCIONES I ALTERNATIVES

OPCIONES SALADES PER COMPLEMENTAR EL TEU MENÚ

Torradeta amb foie micuit
i escabetx suau de verduretes

Cullereta de tàrtar de salmó
amb alvocat i poma verda

Barqueta de sushi amb pipeta de soja
(1 maki + 1 uramaki) (Mínim 30 Un.)

Mini amanida de formatge de cabra amb maduixes,
fruita seca i vinagreta de mel

Daus de truita de patates (Mínim 32 Un.)

Bunyol de bacallà amb maionesa de llima

Bunyol de gamba vermella
amb maionesa de llima

Llagostí arrebossat amb kikos i romesco

Croqueta de gorgonzola i nous

Croqueta de ceps

Croqueta de cua de bou amb rossinyols

Gyozas d'ànec amb verdures
i salsa de soja, gingebre i llimona

Gotet de pop amb parmentier de patata i allioli,
cruixent de botifarró i
oli de pebre vermell de la Vera

Taco de “carne al pastor” amb pinya,
coriandre i crema fresca



OPCIONES DOLCES PER INCLOURE AL TEU MENÚ

Mini brownie de xocolata
amb nou pecana i caramel

Mini tartaleta de llimona

Mini cheesecake amb fruita vermella

Mini tartaleta de crema catalana

Mini carrot cake

Got de cheesecake de mascarpone
amb coulis de fruita vermella

Got de tiramisú

Brotxeta de fruita natural

**Pregunta'ns per les quantitats mínimes de cada referència.
També et podem oferir una ampla gama de pastissos personalitzats i
presentacions amb lletres i números de xocolata.*



BARRA LLUIRE

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Whisky Ballantine's i JB

Rom Matusalem

Vodka Absolut

Cervesa Estrella Damm

**Servei de 2 hores ampliable.*

Contractació pel total d'adults assistents a la celebració.

Mínim 60 comensals.

PACK BÀSIC DE MATERIAL DE LLOGUER PER AL SERVEI DE CÀTERING

Copes i gots de vidre

Taules bufet amb estovalles color pedra pels aperitius

Taula bufet amb estovalles color pedra
i material per a la barra de begudes

**No inclou mobiliari adicional.*

No inclou material de parament i presentació dels aperitius.

No inclou transport.



CONDICIONS GENERALS

Tots els menús Bufet estan confeccionats
per a un mínim de 30 comensals.

La durada aproximada de l'esdeveniment és de 2 hores.
El càtering s'oferirà en caixes, safates o packaging d'un sol
us, si no es contracta el lloguer de parament.

En cas de restriccions o al·lèrgies alimentaries,
sol·licitem avís en el moment
de formalització de la comanda.

COMANDES

Les comandes hauran de ser
amb mínim 15 dies d'antelació.

**Segons disponibilitat*

INCLOU

Proposta gastronòmica escollida
Muntatge i desmuntatge
Servei de cambrers segons el contractat

NO INCLOU

IVA
Transport de lliurament
Lloguer de l'espai
Decoració floral
Decoració bufets
Material de lloguer
Transport del material de lloguer
Carpes
Generadors
Material especial servei cuina
Cànons per utilització de cuina
Comissions de l'espai
Audiovisuals i sgae
Servei integral

NOMBRE DE COMENSALS

Els preus estan calculats per a un mínim de 30/60 comensals.
Per altres opcions, consultar preus.

El nombre definitiu de comensals s'haurà de confirmar
15 dies abans de la celebració de l'esdeveniment.

En cas que el dia de l'esdeveniment, algun dels convidats
no assistís a la celebració, s'haurà d'abonar
el nombre definitiu de comensals confirmat.

No s'acceptarà sota cap concepte
que el nombre de convidats a l'esdeveniment sigui superior
al nombre contractat i confirmat 15 dies abans.

RESERVA I PAGAMENT

Per reserva de la data de l'esdeveniment el client
haurà de dipositar una fiança del 50% dels serveis contractats.

El pagament total dels serveis seran abonats al 100%
15 dies abans de la data de l'esdeveniment, en el moment
de la confirmació del nombre definitiu de comensals.

També et podem confeccionar una proposta personalitzada
a la teva mida, demana'ns informació.



ÀNGELS

CUINA AMB PERSONALITAT

MÉS INFORMACIÓ

Per qualsevol altre informació
podeu contactar amb nosaltres a:

93 625 43 59 - 617 48 30 82
info@angelscatering.cat

VISITA EL NOSTRE LLOC WEB

www.angelscatering.cat

SEGUEIX-NOS A INSTAGRAM

[@angelscatering.cat](https://www.instagram.com/angelscatering.cat)

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