



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

BUFFET

Nuestro servicio de buffet consiste en diferentes aperitivos salados y dulces presentado en buffet para que cada invitado escoja según sus preferencias y todo ello acompañado por una barra de bebidas con servicio de camarero.

MENÚ BUFFET I

Bombón de queso de cabra
con corazón de membrillo y fruta seca

Cucharita de hummus con sardina ahumada
y vinagreta de fruta seca

Cazuelita de sobrasada
con cebolla caramelizada, piñones y miel

Croquetas de jamón ibérico

Mini panecillo negro de atún, vegetales y mahonesa

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico

Mini brioche de pavo braseado con aguacate,
manzana y salsa de miel y mostaza

Mini planchadito de focaccia con brie y trufa

Mini Sacher con gelée de frambuesas,
mousse de chocolate y cobertura brillante de cacao

Mini cannoli de vainilla con pistachos

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y aguas



MENÚ BUFFET II

Bombón Rocher de foie

Cucharita de hummus con sardina ahumada
y vinagreta de fruta seca

Cazuelita de sobrasada
con cebolla caramelizada, piñones y miel

Croquetas de jamón ibérico

Tiras de pollo marinado estilo Cajún
con salsa de chile dulce

Mini empanadilla casera de rabo de toro rustido

Mini panecillo negro de salmón ahumado
con crema de queso y nueces y rúcula

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico

Mini planchadito de focaccia con brie y trufa

Mini burger de ternera con queso

Mini Sacher con gelée de frambuesas,
mousse de chocolate y cobertura brillante de cacao

Mini cannoli de vainilla con pistachos

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y aguas



MENÚ BUFFET III

Bombón Rocher de foie

Cucharita de hummus con sardina ahumada
y vinagreta de fruta seca

Cazuelita de sobrasada
con cebolla caramelizada, piñones y miel

Croquetas de jamón ibérico

Tiras de pollo marinado estilo Cajún
con salsa de chile dulce

Mini empanadilla casera de rabo de toro rustido

Mini panecillo negro de salmón ahumado
con crema de queso y nueces y rúcula

Coca de escalibada con olivada y anchoa

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico

Mini planchadito de focaccia con brie y trufa

Mini burger de ternera con queso

Tablas de queso con fruta,
membrillo, nueces y tostaditas

Mini Sacher con gelée de frambuesas,
mousse de chocolate y cobertura brillante de cacao

Mini cannoli de vainilla con pistachos

Mini tartaleta de limón

Barra de bebidas:

Vino blanco, vino tinto, cerveza, refrescos y aguas



- B U F F E T -

COMPLEMENTOS, OPCIONES Y ALTERNATIVAS

OTRAS OPCIONES SALADAS PARA INCLUIR EN TU MENÚ

Tostadita con foie micuit
y escabeche suave de verduritas

Cucharita de tartar de salmón
con aguacate y manzana verde

Barqueta de sushi con pipeta de soja
(1 maki + 1 uramaki) (Mínimo 30 Un.)

Mini ensalada de queso de cabra con fresas,
fruta seca y vinagreta de miel

Dados de tortilla de patatas (Mínimo 32 Un.)

Buñuelo de bacalao con mahonesa de lima

Buñuelo de gamba roja
con mahonesa de lima

Langostino rebozado con kikos y romesco

Croqueta de gorgonzola y nueces

Croqueta de boletus

Croqueta de rabo de toro con rebozuelos

Gyozas de pato con verduras
y salsa de soja, jengibre y limón

Vasito de pulpo con parmentier de patata
y alioli, crujiente de morcilla
y aceite de pimentón de la Vera

Taco de carne al pastor con piña,
cilantro y crema fresca



OPCIONES DULCES PARA INCLUIR EN TU MENÚ

Mini brownie de chocolate
con nuez de pecán y caramelo

Mini tartaleta de limón

Mini cheesecake con fruta roja

Mini tartaleta de crema catalana

Mini carrot cake

Vaso de cheesecake de mascarpone
con coulis de fruta roja

Vaso de tiramisú

Brocheta de fruta natural

**Pregúntanos por las cantidades mínimas de cada referencia.
También te podemos ofrecer una amplia gama de pasteles
personalizados y presentaciones con letras y números en chocolate.*



BARRA LIBRE

Ginebra Seagram's y Puerto de Indias

Whisky Ballantine's y JB

Ron Matusalem

Vodka Absolut

Cerveza Estrella Damm

** Servicio de 2 horas ampliable.*

Contratación para el total de adultos asistentes a la celebración.

Mínimo 60 comensales.

PACK BÁSICO DE MATERIAL DE ALQUILER PARA EL SERVICIO DE CATERING

Copas y vasos de cristal

Mesas buffet con mantel color piedra
para los aperitivos

Mesa buffet con mantel color piedra
y material para la barra de bebidas

**No incluye mobiliario adicional.*

No incluye material de menaje y presentación de los aperitivos.

No incluye transporte.



CONDICIONES GENERALES

Todos nuestros menús Buffet están confeccionados para un mínimo de 30 comensales.

La duración aproximada del evento es de 2 horas.
El catering se ofrecerá en cajas, bandejas o packaging de un solo uso, a no ser que se contrate el alquiler de menaje.

En caso de restricciones o alergias alimentarias, rogamos aviso en el momento de formalización del pedido.

PEDIDOS

Los pedidos deberán realizarse con un mínimo de 15 días de antelación

INCLUYE

Propuesta gastronómica escogida
Montaje y desmontaje
Servicio de camareros según lo contratado

NO INCLUYE

IVA
Transporte de entrega
Alquiler del espacio
Decoración floral
Decoración buffets
Material de alquiler
Transporte del material de alquiler
Carpas
Generadores
Material especial servicio cocina
Cánones pro utilización de cocina
Comisiones del espacio
Audiovisuales y sgae
Servicio integral

NÚMERO DE COMENSALES

Los precios están calculados para un mínimo de 30/60 comensales. Para otras opciones consultar precios.

El número definitivo de comensales tendrá que ser confirmado 15 días antes de la celebración del evento.

En caso que el día del evento, alguno de los invitados no asistiera a la celebración, se deberá abonar el número definitivo de comensales confirmado.

No se aceptará bajo ningún concepto que el número de invitados al evento sea superior al número contratado y confirmado 15 días antes.

RESERVA Y PAGO

Para reserva de la fecha del evento el cliente deberá depositar una fianza del 50% de los servicios contratados.

El pago total de los servicios será abonado al 100% 15 días antes de la fecha del evento, en el momento de la confirmación del número definitivo de comensales.

También te podemos confeccionar una propuesta personalizada a tu medida, pídenos información.



ÀNGELS

CUINA AMB PERSONALITAT

MÁS INFORMACIÓN

Para cualquier otra información,
podéis contactar con nosotros en:

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

VISITA NUESTRA WEB

www.angelscatering.cat

SÍGUENOS EN INSTAGRAM

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

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