



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

CÒCTEL

*El nostre servei de còctel consisteix en varis aperitius salats i dolços elaborats al moment i passats per cambrers, acompanyats d'una barra de begudes.
Afegeix també qualsevol dels nostres bufets o showcookings per arrodonir encara més el teu esdeveniment.*

MENÚ CÒCTEL I

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

Cornet de tartar de salmó
amb alvocat i poma verda

Coca de vidre amb tomàquet
i encenalls de pernil ibèric

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

Croquetes de pernil ibèric

Gyoza d'ànec amb verduretes
i salsa de soja, llimona i gíngebre

Llagostí arrebossat amb kikos i salsa romesco

Mini planxadet de focaccia amb brie i tòfona

Mini burger de vedella amb formatge

Risotto de bolets amb tòfona, parmesà i salsa de Porto

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, cava, cerveses, refrescs i aigües



MENÚ CÒCTEL II

Bombó Rocher de foie

Copeta de salmorejo de síndria
amb oli d'alfàbrega i pols de pernil

Cornet de tartar de salmó
amb alvocat i poma verda

Cruixent de blat de moro amb guacamole,
gamba Cajún, coriandre i fils de xilis

Coca de vidre amb tomàquet
i pernil ibèric

Els nostres bunyols de bacallà
amb maionesa de llima

Croquetes de pernil ibèric

Llagostí arrebossat amb kikos i salsa romesco

Gyoza d'ànec amb verduretes
i salsa de soja, llimona i gíngebre

Mini planxadet de formatge brie i tòfona

Mini burger de vedella amb formatge de cabra
i ceba acaramel·lada

Fideus melosos amb rap i gamba

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, cava, cerveses, refrescs i aigües



MENÚ CÒCTEL III

Bombó Rocher de foie

Copeta de vichyssoice de porro i pera
amb formatge blau i nous

Cornet de tartar de salmó
amb alvocat i poma verda

Tartaleta de crema de pebrot, nous i formatge

Cruixent de blat de moro amb guacamole,
gamba Cajún, coriandre i fils de xilis

Coca de vidre amb tomàquet i pernil ibèric

Bunyols de gamba vermella amb maionesa de llima

Gyoza d'ànec amb verduretes
i salsa de soja, llimona i gíngebre

Croquetes de cua de bou i rossinyols

Llagostí arrebossat amb kikos i salsa romesco

Pop amb cremós de patata i allioli,
“migues” de botifarró
i oli de pebre vermell de la Vera

Mini planxadet de focaccia amb brie i tòfona

Mini brioix de pulled pork
amb romesco i ceba de Figueres envinagrada

Arròs melós de peix i marisc

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, cava, cerveses, refrescs i aigües



- CÒCTEL -

COMPLEMENTS, OPCIONES I ALTERNATIVES

ALTRES OPCIONS SALADES PER INCLOURE AL TEU MENÚ

Gaspatxo de maduixes o prèsec
amb oli d'alfàbrega i pols de pernil

Crema de carbassa, taronja i gingebre
amb pipes i formatge de cabra

Crema de bolets amb cruixent de cansalada
i oli de tòfona

Macaró de formatge de cabra amb mermelada
de pebrot del piquillo

Cracker amb carpaccio de vedella,
parmesà i emulsió de mostassa

Steak tartar amb emulsió de mostassa
sobre cruixent de blat

Torradeta amb foie micuit
i escabetx suau de verduretes

Barqueta de sushi amb pipeta de soja
(1 maki + 1 uramaki)

Ravioli de bolets
amb salsa de tòfona i parmesà

Daus de truita de patates i ceba

Croqueta de gorgonzola i nous

Croqueta de ceps

Tires de pollastre marinat estil Cajún
amb salsa dolça de xilis

Mini cresta casolana de cua de bou rostida

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

Tataki de tonyina amb hummus,
maionesa de wasabi i pipeta de soja

Mini caneló de rostit amb beixamel de tòfona,
salsa de rostit i parmesà



OPCIONES DOLCES PER INCLOURE AL TEU MENÚ

Mini brownie de xocolata
amb nou pecana i caramel

Mini tatin de poma

Mini cheesecake amb fruita vermella

Mini carrot cake

Mini Red Velvet

Mini tartaleta de crema catalana i carquinyoli

Copeta de cheesecake de mascarpone
amb coulis de fruita vermella

Got de tiramisú

Brotxeta de fruita natural

**També et podem oferir una ampla gama
de pastissos personalitzats i presentacions
amb lletres i números de xocolata**

** La comanda mínima de cada referència
serà la mateixa del nombre total de comensals
del menú Còctel escollit. Els preus son unitaris.*

- CÒCTEL -

BUFETS I SHOWCOOKINGS

BENVINGUDA

Còctel de cava amb poma, llima i menta
o
Copa de cava

BUFET DE VERMUT

Patates xips

Ametlla fregida amb Ras el Hanout i sal Maldon

Olives variades

Les nostres llaunetes de vermut
(Escopinyes, cloïsses, musclos, carxofa i anxova)

Salsa Espinaler

BUFET DE BURRATA

Gotets amb burrata

Toppings per acompanyar:
Tomaquets variats, ruca, pinyons torrats,
oliva de kalamata, salsa pesto i torradetes de pa

BUFET DE FORMATGES

Ovella curat, cabra artesà, blau i brie

Torradetes de panses, grissines,
fruita, nous, codony i melmelades



BUFET DE PERNIL

Espatlla de pernil Ibèric

Coca de vidre amb tomàquet
i OOVE i bastonets de pa

Tallador professional

BUFET DE SUSHI

Makis variats

Uramakis variats

Nigiris variats

Pipetes de salsa de soja i wasabi

BUFET D'OSTRES

Ostres de Normandia

Obridor professional

SHOWCOOKING D'OUS DE GUATLLA

Ous de guatlla a la planxa
amb “migues” de sobrassada

Cuiner professional



SHOWCOOKING DE BIKINIS

El clàssic de pernil i formatge

Sobrassada ibèrica, formatge i mel

Brie i tòfona

Cuiner professional

SHOWCOOKING DE BROTXETES

(tria 3 opcions)

Brotxetes de llagostí

Brotxetes de pollastre marinat estil thai

Brotxetes de salmó i verdures

Brotxetes de botifarra de La Garriga

Brotxetes de filet ibèric

Brotxetes de verdures

Emulsió de cítrics, salsa “chimichurri” i de xilis dolça

Cuiner professional

SHOWCOOKING DE STEAK HOUSE

Txuletón de Vaca madurat

Salsa “chimichurri”

Cuiner professional



SHOWCOOKING DEL MAR

Brotxetes de gamba vermella de la costa

Brotxeta de vieira i cansalada
amb maionesa de Sriracha

Cuiner professional

TAULA DOLÇA

Copeta de cheesecake de mascarpone
amb crumble i coulis de fruita vermella

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

Mini cannoli de vainilla amb festucs

Mini carrot cake

Mini tartaleta de Lemon Pie

Garrics de xocolata amb ametlla, coco, taronja i cafè

Fruita natural

–

Tots els bufets i showcookings inclouen decoració bàsica.

No s'inclou en el preu el material de lloguer.

–

SERVEI DE CAFÈ

Cafè, te i infusions

BARRA LLUIRE

Ginebra Seagram's i Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Rom Matusalem

Vodka Absolut

Cervesa Estrella Damm

**Servei de 2 hores ampliable.*

Contractació pel total d'adults assistents a la celebració.

Mínim 60 comensals.

No inclou material de lloguer.

PACK BÀSIC DE MATERIAL DE LLOGUER PER AL SERVEI DE CÀTERING

Copes i gots de vidre

Taules altes amb estovalles color pedra
(1 per cada 15 comensals)

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

Material per al servei del còctel
(safates, coberts, plats, etc...)

**No inclou mobiliari adicional.*

No inclou material de cuina.

No inclou transport.



CONDICIONS GENERALS

Tots els menús Cóctel estan confeccionats per a un mínim de 60 comensals.

Per a d'altres opcions, sol·licita'ns pressupost sense compromís.

La durada aproximada de l'esdeveniment és de 2 a 3 hores.

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 i cuiners segons el contractat

NO INCLOU

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

NOMBRE DE COMENSALS

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

El nombre definitiu de comensal 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