



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

CÓCTEL

*Nuestro servicio de cóctel consiste en diferentes aperitivos salados y dulces elaborados al momento y pasados por camareros, acompañados de una barra de bebidas.
Añade también cualquiera de nuestros buffets o showcookings para llevar tu evento a otro nivel.*

MENÚ CÓCTEL I

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

Cornete de tartar de salmón
con aguacate y manzana verde

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico

Cazuelita de sobrasada
con cebolla caramelizada, piñones y miel

Croquetas de jamón ibérico

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

Langostino rebozado con kikos y romesco

Mini planchadito de focaccioa con brie y trufa

Mini burger de ternera con queso

Risotto de setas con trufa, parmesano y salsa de Oporto

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, cava,
cerveza, refrescos y aguas



MENÚ CÓCTEL II

Bombón Rocher de foie

Copita de salmorejo de sandía
con aceite de albahaca y polvo de jamón

Cornete de tartar de salmón
con aguacate y manzana verde

Crujiente de maíz con guacamole,
gamba Cajún, cilantro e hilos de chile

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico

Nuestros buñuelos de bacalao con mahonesa de lima

Croquetas de jamón ibérico

Llangostino rebozado con kikos y romesco

Gyoza de pato con verduritas
y salsa de soja, jengibre y limón

Mini planchadito de queso brie y trufa

Mini burger de ternera con queso de cabra
y cebolla caramelizada

Fideos melosos con rape y gamba

Mini Sacher amb 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, cava,
cerveza, refrescos y aguas



MENÚ CÒCTEL III

Bombó Rocher de foie

Copita de vichyssoise de puerro y pera
con queso azul y nueces

Cornete de tartar de salmón
con aguacate y manzana

Tartaleta de crema de pimiento, nueces y queso

Crujiente de maíz con guacamole,
gamba Cajún, cilantro e hilos de chile

Coca de cristal con tomate y jamón ibérico

Buñuelos de gamba roja con mahonesa de lima

Gyoza de pato con verduritas
salsa de soja, jengibre y limón

Croquetas de rabo de toro y rebozuelos

Langostino rebozado con kikos y romesco

Pulpo con cremoso de patata y alioli,
migas de morcilla y aceite de pimentón de la Vera

Mini planchadito de focaccia con brie y trufa

Mini brioche de pulled pork
con romesco y cebolla de Figueres encurtida

Arroz meloso de pescado y mariscos

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 blancb, vino tinto, cerveza, refrescos y aguas



- CÓCTEL -

COMPLEMENTOS, OPCIONES Y ALTERNATIVAS

OTRAS OPCIONES SALADAS PARA INCLUIR EN TU MENÚ

Gazpacho de fresas o melocotón
con aceite de albahaca y polvo de jamón

Crema de calabaza, naranja y jengibre
con pipas y queso de cabra

Crema de setas con crujiente de papada
y aceite de trufa

Macaron de queso de cabra con mermelada
de pimienta del piquillo

Cracker con carpaccio de ternera,
parmesano y emulsión de mostaza

Steak tartar con emulsión de mostaza
sobre crujiente de trigo

Tostadita con foie micuit
y escabeche suave de verduritas

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

Ravioli de setas
con salsa de trufa y parmesano

Dados de tortilla de patatas y cebolla

Croqueta de gorgonzola y nueces

Croqueta de boletus

Tires de pollo marinado estilo Cajún
con salsa de chile dulce

Mini empanadilla casera de rabo de toro rustido

Mini taco de “carne al pastor”
con piña, cilantro y crema fresca

Tataki de atún con hummus,
mahonesa de wasabi y pipeta de soja

Mini canelón de rustido con bechamel de trufa,
salsa de rustido y parmesano



OPCIONES DULCES PARA INCLUIR EN TU MENÚ

Mini brownie de chocolate
con nuez de pecana y caramelos

Mini tatin de manzana

Mini cheesecake con frutos rojos

Mini carrot cake

Mini Red Velvet

Mini tartaleta de crema catalana y carquiñolis

Vasito de cheesecake de mascarpone
con coulis de fruta roja

Vaso de tiramisú

Brocheta de fruta natural

**También te podemos ofrecer una amplia gama
de pasteles personalizados y presentaciones
con letras y números de chocolate**

** El pedido mínimo de cada referencia
será del mismo número de comensales del menú cóctel escogido.
Los precios son unitarios.*

- C Ó C T E L -

BUFETS Y SHOWCOOKINGS

BIENVENIDA

Cóctel de cava con manzana, lima y menta
o
Copa de cava

BUFFET DE VERMÚ

Patatas chips

Almendra frita con Ras Hanout y sal Maldon

Aceitunas variadas

Nuestras latitas de vermú
(Berberecos, almejas, mejillones, alcachofa y anchoa)

Salsa Espinaler

BUFFET DE BURRATA

Vasitos amb burrata

Toppings para acompañar:
Tomates variados, rúcula, piñones tostados,
aceitunas de kalamata, salsa pesto y tostaditas de pan

BUFFET DE QUESOS

Oveja curado, cabra artesano, azul y brie

Tostaditas de uvas pasas, grissines, fruta
nueces, membrillo y mermeladas



BUFFET DE JAMÓN

Paletilla de jamón ibérico

Coca de cristal con tomate y AOVE
y bastoncitos de pan

Cortador profesional

BUFET DE SUSHI

Makis variados

Uramakis variados

Nigiris variados

Pipetes de salsa de soja y wasabi

BUFET D'OSTRES

Ostras de Normandia

Abridor profesional

SHOWCOOKING DE HUEVOS DE CODORNIZ

Huevos de codorniz a la plancha
con migas de sobrasada

Cocinero profesional



SHOWCOOKING DE BIKINIS

El clásico de jamón y queso

Sobrasada ibérica, queso y miel

Brie y trufa

Cocinero profesional

SHOWCOOKING DE BROCHETAS

(escoge 3 opciones)

Brochetas de langostino

Brochetas de pollo marinado estilo thai

Brochetas de salmón y verduras

Brochetas de butifarra de La Garriga

Brochetas de filete ibérico

Brochetas de verduras

Emulsión de cítricos, salsa “chimichurri” y sweet chili

Cocinero profesional

SHOWCOOKING STEAK HOUSE

Chuletón de Vaca madurado

Salsa Chimichurri

Cocinero profesional



SHOWCOOKING DEL MAR

Brochetas de gamba roja de la costa

Brocheta de vieira y papada
con mahonesa de Sriracha

Cocinero profesional

MESA DULCE

Vasito de cheese cake de mascarpone
con crumble y coulis de fruta roja

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

Mini cannoli de vainilla con pistachos

Mini carrot cake

Mini tartaleta de Lemon Pie

Rocas de chocolate con almendra, coco naranja y café

Fruta natural

—

Todos los buffets y showcookings incluyen decoración básica.

—

SERVICIO DE CAFÉ

Café, te e infusiones

BARRA LIBRE

Ginebra Seagram's Y Puerto de Indias

Whisky Ballantine's

Rom Matusalem

Vodka Absolut

Cerveza Estrella Damm

**Servicio de 2 horas ampliable.*

Contractación para el total de adultos asistentes a la celebración.

Mínimo 60 comensales.

No incluye material de alquiler.

PACK BÁSICO DE MATERIAL DE ALQUILER PARA EL SERVICIO DE CÁTERING

Copas y vasos de cristal

Mesas altas con mantel de color piedra
(1 por cada 15 comensales)

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

Material para el servicio de cóctel
(bandejas, cubiertos, platos, etc...)

**No incluye mobiliario adicional.*

No incluye material de cocina.

No incluye transporte.



CONDICIONES GENERALES

Todos nuestros menús Cóctel están confeccionados para un mínimo de 60 comensales.

Para otras opciones solicítanos presupuesto sin compromiso.

La duración aproximada del evento es de 2 a 3 horas

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

**Según disponibilidad*

INCLUYE

Propuesta gastronómica escogida
Montaje y desmontaje
Servicio de camareros y cocineros 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 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