



ÀNGELS
CUINA AMB PERSONALITAT

DELIVERY

- MENÚS PARA LLEVAR -

*Nuestras propuestas de menús para llevar
para tus reuniones, celebraciones o eventos de empresa.
Creatividad y diversidad en pequeños bocados gastronómicos
para sorprender a tus invitados.*

MENÚ 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

MENÚ 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



MENÚ 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 escalivada 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



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,
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

**El pedido mínimo de cada referencia será del mismo número
de comensales del menú delivery escogido.*



OPCIONES DULCES PARA INCLUIR EN TU MENÚ

Mini brownie de chocolate
con nuez de pecán y caramelo

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

Mini tartaleta de limón

Mini cheesecake con fruta roja

Mini tartaleta de crema catalana con carquiñolis

Mini cannoli de vainilla con pistachos

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.*



MENÚ PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

Conos de patatas chips

Brochetas de aceitunas rellenas de anchoa

Dados de queso

“Llaminets” de fuet

Croquetas de jamón ibérico (2 un. x niño)

Fingers de pollo

Mini brioche de jamón york y queso

Mini burger de ternera con queso

**Mínimo 12 menús*

CONDICIONES GENERALES

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

Para otras opciones, solicítanos presupuesto sin compromiso.

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

PEDIDOS

7 días de antelación para los menús Delivery.

**Según disponibilidad*

INCLUYE

El catering se suministrará en cajas, bandejas o packaging de un solo uso.

NO INCLUYE

IVA

Transporte de entrega y recogida
Bebida, servicio de camareros, alquiler del espacio
y alquiler de material

FORMA DE PAGO

50% por avanzado para la confirmación de la reserva.
50% restante 7 días antes de la fecha de entrega.

En caso de precisar material de alquiler, servicio de camareros o servicio de transporte, consultad nuestros precios.

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