

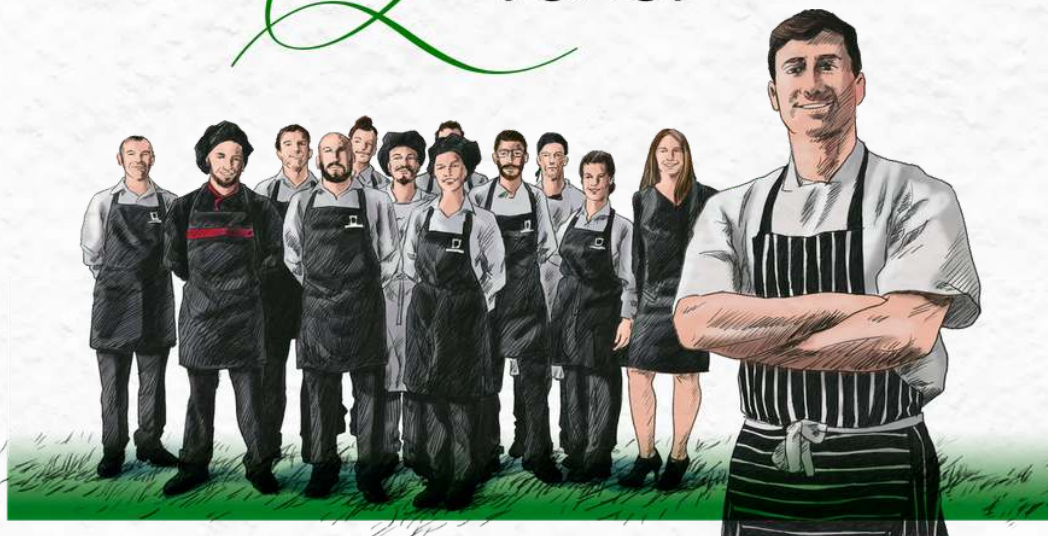


Smart Catering
·Málaga·

SMART Buffets



Quienes SOMOS



¡Un Catering de autor para eventos que dejarán huella!

En Smart Catering Málaga creemos que un gran evento empieza en la cocina, es por eso que ofrecemos una experiencia gastronómica diseñada a medida para cada evento y que combina técnica, creatividad y profesionalismo.

Desde 2018, y bajo la dirección del chef Harri Archanco, Smart Catering ha transformado la escena gastronómica de Málaga. Con más de 20 años de trayectoria en cocinas internacionales y con colaboraciones de cocineros referentes como Yotam Ottolenghi, Mark Hix, Masaki Sugisaki y Jamie Oliver, Harri aporta una visión internacional única que se fusiona con lo mejor del producto local.

¿Qué hacemos?

Creamos propuestas gastronómicas que reflejan tu marca, tu estilo o tu celebración.

Desde eventos corporativos de alto nivel hasta cócteles íntimos, conferencias, bodas o lanzamientos de producto y diseñamos cada menú como si fuera una pieza única.

¿Qué nos diferencia?

Alta cocina: técnicas contemporáneas, respeto por el producto y pasión en cada elaboración.

Presentación impecable: estética cuidada, servicio elegante y a un ritmo que fluye.

Adaptabilidad total

Cada cliente es único, y cada evento es irrepetible.

Confianza comprobada

Hemos trabajado con empresas como Google, Ebury, Accenture, Festival de Cine de Málaga, Museo Picasso, Palacio de Congresos de Marbella y de Torremolinos.

Somos más que un catering, somos una experiencia

Porque la comida no solo se saborea, también se recuerda. En Smart Catering cuidamos de cada detalle para que tu evento hable de: excelencia, innovación, y de profesionalidad.

Si estás buscando un catering que marque la diferencia, que eleve tu evento y que convierta esa experiencia en algo que perdure, estás en el lugar correcto.



Smart Catering
Málaga

Opciones

DE MENÚ



OPCIÓN 1

(Mínimo 40 personas)

Buffet de ensaladas: 2 opciones de ensaladas de nuestro menú

Buffet de platos principales: 3 opciones (1carne, 1pescado, 1vegetal)

Guarniciones: 2 opciones

Postres: 2 opciones de postres de nuestro menú

Bebidas: Agua y refrescos

Precio: 29€ por persona

OPCIÓN 2

(Para más de 80 personas)

Buffet de ensaladas: 4 opciones de ensaladas de nuestro menú

Buffet de platos principales: 3 opciones (1carne 1pescado 1vegetal)

Guarniciones: 2 opciones

Postres: 4 opciones

Bebidas: Agua y refrescos

Precio: 24 € por persona

EXTRAS: Añade finger foods desde 2,5€ p.p. y añade cervezas y vinos desde 2,5€ p.p.



Smart Catering
Málaga

Ensaladas



1. Ensalada de peras a baja temperatura, queso de cabra y crujiente de jamón serrano.
2. Ensalada de nuestra selección de tomates de temporada con anchoas de Santoña.
3. Ensalada de garbanzos asados con especias, aguacates, pepinos, tomates cherry.
4. Ensalada griega con aceitunas Kalamata, queso feta, orégano, tomates, cebolla morada.
5. Ensalada de quinoa, remolacha asada, parmigiano reggiano, lima y perejil.
6. Ensalada de orzo con vinagreta de lentejas, aceitunas, apio e hinojo.
7. Ensalada caprese, tomates, mozzarella y albahaca.
8. Ensalada Nicoise con patatas, huevo duro y judías verdes.
9. Tabule de bulgur y cuscús con verduras caramelizadas y salsa harissa.
10. Ensalada de pimiento asado, berenjenas y cebolla con ajo, lima y perejil.
11. Kale, maíz tostado, granada y garbanzos condimentados con especias y salsa tahini.



Platos

CALIENTES



PLATOS DE CARNE

- Pechuga de pollo asada en salsa de tomate y alcaparras (aves)
- Muslos de pollo KaraAge (aves, gluten, soja, ajo)
- Pollo al curry verde con leche de coco y verduras (aves)
- Carrilleras de cerdo sobre salsa Pedro Ximénez (cerdo, alcohol)
- Rabo de toro al vino tinto y salsa de chocolate (alcohol)
- Costillas de cerdo a la barbacoa (cerdo, ajo)
- Estofado de cerdo (cerdo, gluten, ajo)
- Ragú de cordero (ajo, gluten, soja)
- Albóndigas de cerdo y salsa de almendras (ajo, frutos secos, gluten, cerdo)
- Wok de pollo y ternera (huevo, ajo, aves, soja, marisco)
- Ternera a la milanesa con salsa de champiñones (hongos, gluten, ajo)
- Cerdo frito en salsa agri dulce (cerdo, soja, huevo, ajo)
- Presa ibérica a la plancha (cerdo)



Platos

CALIENTES



PLATOS DE PESCADO

- Bacalao a la marinera (pescado, marisco, ajo)
- Bacalao al ajoarriero (pescado, ajo)
- Bacalao vizcaina (pescado, ajo)
- Filetes de lubina a la plancha (pescado)
- Filetes de merluza a la romana (pescado, gluten, huevo)
- Salmón en papillote con miel de naranja (pescado)
- Salmón glaseado en miso (pescado, soja)
- Tom Yum, Curry verde de langostinos, calamar y verduras (marisco)
- Marmitako de Bacalao. (pescado, ajo)
- Merluza salsa verde (pescado, gluten, ajo, marisco)
- Wok de calamares (marisco, soja, huevo)
- Arroz caldoso con almejas (marisco, ajo)
- Mejilones en salsa curry.



Platos

CALIENTES



PLATOS VEGETARIANOS

Coliflor gratinada con bechamel (gluten, lactosa)

Ratatouille de verduras asadas (ajo)

Wok de verduritas y fideos de arroz (soja, ajo, huevo)

Cous Cous de verduritas

Salteado de tofu y setas en salsa de soja y miel (hongos, ajo, soja, gluten)

Menestra de verduras (ajo)

Pisto manchego, tomate, calabacín y berenjenas

Tortillas de patatas y cebolla (huevo)

Pastel de calabacín (huevo, lactosa)

Lasaña de verduras (lactosa, gluten)

Berenjenas rellenas de verduras y jackfruit (lactosa, gluten)

Guiso de garbanzos con boletus (hongos)

Guiso de garbanzos con espinacas y calabazas

Curry amarillo de verduras

Lentejas con patatas y zanahorias

Berenjenas asadas sobre miso (soja)



Platos

CALIENTES



GUARNICIONES

Arroz 5 delicias al vapor.

Arroz pilau.

Pasta orgánica.

CusCus.

Patatas baby al tomillo y romero

Salteado de verduras

Parmentier de patatas y queso fundido (lactosa)

Brócoli con aceite de sésamo (sésamo)

Calabaza asada con especias

Coliflor y Brocoli al vapor.

Brócoli con tomate cherry salteados.



Smart Catering
·Málaga·

Postres



POSTRES

Panna Cotta de coco con frutas del bosque. (lactosa)

Tarta de chocolate y limón. (gluten, lactosa)

Cremoso de queso con frambuesas. (gluten, huevo, lactosa)

Sopa de chocolate blanco con frutos rojos. (lactosa)

Brownie de chocolate y nueces. (gluten, lactosa, huevo, frutos secos)

Tarta de queso manchego. (gluten, lactosa, huevo)

Tarta de chocolate y Guinness. (gluten, lactosa, alcohol)

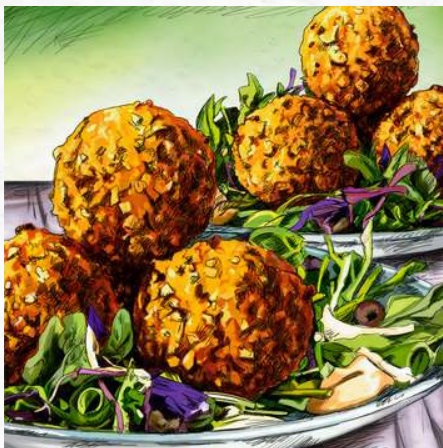
Tarta de zanahoria y nueces. (gluten, huevo, lactosa, frutos secos)

Macedonia de frutas.



Finger foods

VEGETARIANO



Tarta de hojaldre con rulo de cabra, cebolla caramelizada y salsa de frutos rojos.

Mini hamburguesitas vegetarianas con tomate, queso, lechuga y mahonesa cítrica.

Tortilla de patatas con pimientos rojos.

Tortilla de patata rellena de lechuga, tomate y queso.

Croquetas de setas boletus y trufa.

Croquetas de queso azul y cebolla caramelizada.

Falafels de garbanzos con salsa de yogurt y pepino.

Mix para untar (Hummus, guacamole, babaganush) con panes.

Voulevnat de ensaladilla rusa.

Tostadas de caponata.

Samosas vegetarianas al curry.

Gyozas de verduras con salsa de soja y shichimi togarashi.

Berenjenas cubiertas en polenta con miel de caña.

2.50€ p.p.



Smart Catering
·Málaga·

Finger foods

PESCADO



Guildas de anchoas del cantábrico y boquerones.
Langostinos torpedo envueltos en Panko con salsa mango mayo.
Gyozas de langostinos con salsa de soja y shichimi togarashi.
Tostadas con crema de cangrejos y langostinos.
Tostada de anchoas con Riccotta.
Vasitos de salpicón de mariscos.
Quiche de langostinos.
Pulpo parméntier.
Mejillones tigre.
Croquetas de bacalao.
Cigarrillos de gambas al pil-pil.
Cóctel de aguacates y gambas.
Langostinos envueltos en pesto rojo y cilantro.
Brocheta de salmón con salsa de naranja y miel.
Brocheta atún con salsa teriyaki y semillas de sésamo.

3.50€ p.p.



Smart Catering
·Málaga·

Finger foods

CARNE



Mini hamburguesas de ternera con tomate, queso, lechuga y mahonesa teriyaki.

Mini hamburguesas de cerdo picante con tomate, lechuga y salsa de yogur.

Mini hamburguesas de pollo rebozado, tomates, lechuga y salsa barbacoa.

Mini hamburguesas de pulled pork tex mex.

Tartar de salchichon de Málaga.

Croquetas de jamón ibérico.

Alitas de pollo KFC.

Chicharrones de Cádiz.

Vasito de pure de patatas con carrillada de cerdo al PX.

Mix de Empanadas de maiz, Arepas de carne (pollo, verduras, ternera)

Rollitos de cerdo envueltos en hojaldre y mostaza.

Gyozas pollo con salsa de soja y shichimi togarashi.

Brochetas de pollo con estilo yakitori con sésamo.

KushiKatsu de cerdo (brochetas).

3.50€ p.p.



Smart Catering
Málaga

Condiciones GENERALES

Al contratar nuestros servicios de catering, usted acepta los siguientes términos y condiciones.
Si tiene alguna pregunta, no dude en contactarnos antes de realizar su reserva.

Características:

- I) Cualquier restricción dietética debe de ser notificada con antelación (tenemos a su disposición toda la información sobre las alergias) y todas las opciones se realizarán bajo previa petición.
- II) Las reservas son para un mínimo de 20 invitados.
- III) El número definitivo de invitados deberá de ser comunicado con una semana de antelación.
- IV) TRANSPORTES: Los transportes de ida y vuelta (incluyendo montaje y desmontaje) se cotizarán en función de la ubicación del evento, la complejidad del menú y las características del lugar.

Nuestros precios incluyen:

- I) TODO MENAJE NECESARIO: Platos, cubiertos, mesa y decoración.
- II) PUNTUALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTICIA: Disponemos de furgonetas refrigeradas y de registro sanitario correspondiente para el catering de colectividades.

Nuestros precios NO incluyen:

- I) Montaje de mesas a más de 15km de Málaga capital.
- II) El 10% IVA correspondiente.

Reservas, políticas de pago y cancelaciones:

- I) Para confirmar la reserva, se requiere un anticipo que varía entre el 10% y el 50% del importe total. El saldo restante deberá abonarse al menos una semana antes del evento. Si no se realiza el pago total 48 horas antes, el servicio será considerado cancelado y se cobrará un cargo por daños y perjuicios.
- II) En caso de cancelación del evento por parte del cliente, no se realizará reembolso del 50% abonado, debido a los daños y perjuicios ocasionados.
- III) Las cancelaciones por causa de fuerza mayor deberán ser debidamente justificadas y se reflejarán en el contrato de Catering firmado.

Responsabilidades y condiciones adicionales

- Cualquier modificación del servicio contratado deberá ser comunicada con antelación y estará sujeta a disponibilidad y a posibles cargos adicionales.
- Smart Catering no se hace responsable de eventos que afecten el servicio y que estén fuera de su control, incluyendo condiciones climáticas adversas, cortes de luz, restricciones municipales o cualquier otra causa de fuerza mayor.
- El cliente se compromete a garantizar un entorno seguro para dar el servicio, montaje y desmontaje, incluyendo accesos, zonas de trabajo y puntos de conexión eléctrica.
- Cualquier daño causado por los asistentes a nuestro material será responsabilidad del cliente.

Protección de datos

Los datos personales proporcionados por el cliente serán tratados conforme al Reglamento (UE) 2016/679 (RGPD) y la normativa española vigente en materia de protección de datos.

Al confirmar la reserva, el cliente declara haber leído, comprendido y aceptado estos términos y condiciones.



Smart Catering
Málaga

Contacto

CLIENTES Y AMIGOS



Smart Catering
·Málaga·



www.smartcateringmalaga.com

info@smartcateringmalaga.com

C/ Caudal nº 59, 29006
(Málaga, España)

TELÉFONO

951 23 62 04

HORARIO

Lunes – Viernes 10:00 – 18:00



Smart Catering
·Málaga·