



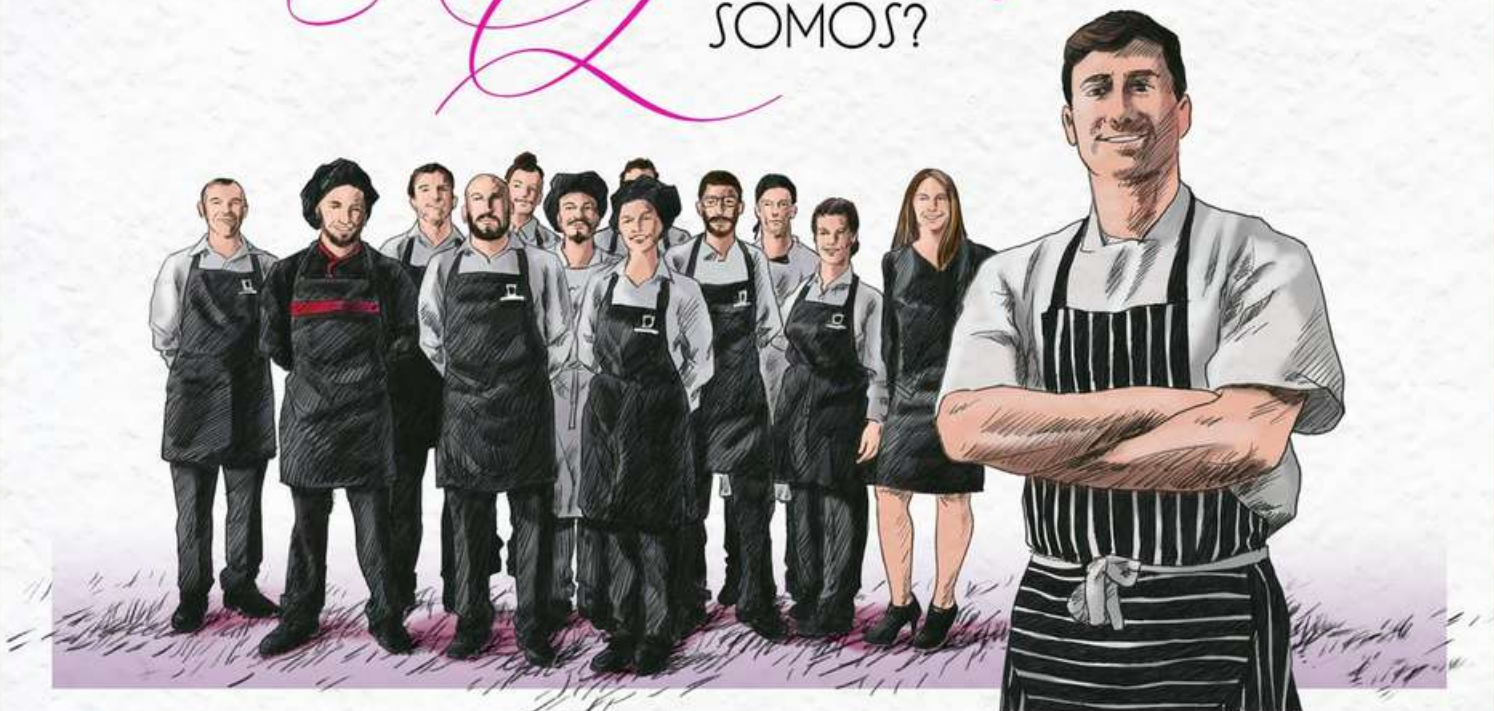
Smart Catering
·Málaga·

Cócteles

DE BIENVENIDA



Quiénes SOMOS?



¡Un Catering de autor para eventos que marcan 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

Cóctel

PICA - PICA 1



INCLUYE

Aceitunas mixtas marinadas,
patatas fritas y frutos secos.

BAR (30 MIN)

Vino tinto, Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),
Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
Cervezas con y sin alcohol, Victoria.
Refrescos, Coca-Cola clásica, Zero, Fanta limón y naranja.
Aguas (Biosolan) y agua con gas (Vichy Catalan)
Estación de agua con frutas y menta.
(más opciones dentro de nuestra bodega)

30/60 comensales 15€

60/120 comensales 12,5 €

+120 comensales (a convenir)



Smart Catering
Málaga

Cóctel

PICA - PICA 2



INCLUYE

Aceitunas mixtas marinadas, frutos secos, mesa temática gourmet con selección de quesos y embutidos ibéricos, con uvas, nueces y panecillos mixtos.

BAR (60 MIN)

Vino tinto, Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),
Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
Cervezas con y sin alcohol, Victoria.
Refrescos, Coca-Cola clásica, Zero, Fanta limon y naranja.
Aguas (Biosolan) y agua con gas (Vichy Catalan)
Estación de agua con frutas y menta.
(más opciones dentro de nuestra bodega)

30/60 comensales 18 €

60/120 comensales 15 €

+120 comensales (a convenir)

Cóctel

PICA - PICA 3



INCLUYE

Aceitunas mixtas marinadas, frutos secos, mesa temática gourmet con selección de quesos y embutidos ibéricos, con uvas, nueces y panecillos mixtos.
3 canapés fríos a elegir.

BAR (60 MIN)

Vino tinto, Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),
Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
Cervezas con y sin alcohol, Victoria.
Refrescos, Coca-Cola clásica, Zero, Fanta limon y naranja.
Aguas (Biosolan) y agua con gas (Vichy Catalan)
Estación de agua con frutas y menta.
(más opciones dentro de nuestra bodega)

30/60 comensales 23€
60/120 comensales 19€
+120 comensales (a convernir)



Smart Catering
Málaga

Cóctel

FRIO 1



INCLUYE

Tabla de quesos y tabla de Ibéricos.

APERITIVOS

(Puedes elegir de la lista o de nuestras sugerencias)

1. Blinis con tartar de salmón y huevas de alga negra.
2. Vol-au-vent de hojaldre con ensaladilla rusa cremosa.
3. Mini brochetas caprese con bocconcinis, tomate cherry y pesto de albahaca.
4. Tartaleta con tapenade de trufa y tomate seco.
5. Pera caramelizada con mousse de queso azul, endivias y nueces.
6. Tataki de atún con umami de sésamo y wakame.
7. Cóctel de langostinos con salsa rosa.
8. Selección de dulces: profiteroles y mini brownies con nueces.

BAR (60 MIN)

Vino tinto, Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),
Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
Cervezas con y sin alcohol, Victoria.
Refrescos, Coca-Cola clásica, Zero, Fanta limón y naranja.
Aguas (Biosolan) y agua con gas (Vichy Catalan)
Estación de agua con frutas y menta.
(más opciones dentro de nuestra bodega)

30/60 comensales 34€

60/120 comensales 29€

+120 comensales (a convenir)



Smart Catering
Málaga

Cóctel

FRIO 2



INCLUYE

Tabla de quesos y tabla de Ibéricos.

APERITIVOS

(Puedes elegir de la lista o de nuestras sugerencias)

1. Blinis con tartar de salmón y huevas de alga negra.
2. Vol-au-vent de hojaldre con ensaladilla rusa cremosa.
3. Mix de gildas de boquerones y anchoas con piparras y aceitunas rellenas de anchoa.
4. Tartaleta con tapenade de trufa y tomate seco.
5. Pera caramelizada con mousse de queso azul, endivias y nueces.
6. Tataki de atún con umami de sésamo y wakame.
7. Cóctel de langostinos con salsa rosa.
8. Selección de dulces: profiteroles y mini brownies con nueces.
9. Mini brochetas caprese con bocconcini, tomate cherry y pesto de albahaca.
10. Cucharita japonesa de pipirrana andaluza.
11. Chupachups de foie gras en almendras tostadas.
12. Rollitos de ternera pastrami envueltos en canónigos.

BAR (90 MIN)

Vino tinto, Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),
Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
Cervezas con y sin alcohol, Victoria.
Refrescos, Coca-Cola clásica, Zero, Fanta limón y naranja.
Aguas (Biosolan) y agua con gas (Vichy Catalan)
Estación de agua con frutas y menta.
(más opciones dentro de nuestra bodega)

30/60 comensales 41€

60/120 comensales 34€

+120 comensales (a convenir)



Smart Catering
Málaga

Cóctel

FRIO Y CALIENTE 1



INCLUYE

Tabla de quesos y tabla de Ibéricos.

APERITIVOS

(PUEDES ELEGIR DE LA LISTA O NUESTRAS SUGERENCIAS)

1. Blinis con tartar de salmón y huevas de alga negra.
2. Vol-au-vent de hojaldre con ensaladilla rusa cremosa.
3. Mix de gildas de boquerones y anchoas con piparras y aceitunas rellenas de anchoa.
4. Tartaleta con tapenade de trufa y tomate seco.
5. Pera caramelizada con mousse de queso azul, endivias y nueces.
6. Tataki de atún con umami de sésamo y wakame.
7. Cóctel de langostinos con salsa rosa.
8. Selección de dulces: profiteroles y mini brownies con nueces.
9. Surtido de croquetas.
10. Rollitos de pato hoisin.
11. Pulpo a la brasa con ligera crema parmentier y aceite especiado.
12. Langostinos envueltos en panko con mayonesa sweet chilli.

BAR (120 MIN)

Vino tinto Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),
Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
Cervezas con y sin alcohol, refrescos, aguas y estación de agua con frutas y hierbas.
(más opciones en nuestra bodega)

30/60 comensales 44€

60/120 comensales 39€

+120 comensales (a convenir)



Smart Catering
Málaga

Cóctel

FRIO Y CALIENTE 2



INCLUYE

Tabla de quesos y tabla de Ibéricos.

APERITIVOS

(PUEDES ELEGIR DE LA LISTA O NUESTRAS SUGERENCIAS)

1. Blinis con tartar de salmón y huevas de alga negra.
2. Vol-au-vent de hojaldre con ensaladilla rusa cremosa.
3. Mix de gildas de boquerones y anchoas con piparras y aceitunas rellenas de anchoa.
4. Tartaleta con tapenade de trufa y tomate seco.
5. Pera caramelizada con mousse de queso azul, endivias y nueces.
6. Tataki de atún con umami de sésamo y wakame.
7. Cóctel de langostinos con salsa rosa.
8. Selección de dulces: profiteroles y mini brownies con nueces.
9. Surtido de croquetas.
10. Rollitos de pato hoisin.
11. Pulpo a la brasa con ligera crema parmentier y aceite especiado.
12. Langostinos envueltos en panko con mayonesa sweet chilli.
13. Patatas bravas invertidas.
14. Huevo poché con suave crema de puerros, patatas paja y pimentón.

BAR (120 MIN)

Vino tinto Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero), Vino blanco Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),
cervezas con y sin alcohol, refrescos, aguas y estación de agua con frutas y hierbas.
(más opciones en nuestra bodega)

30/60 comensales 51€
60/120 comensales 44€
+120 comensales (a convenir)



Smart Catering
Málaga

Cóctel

FRIO Y CALIENTE 3



INCLUYE

Tabla de quesos y tabla de Ibéricos.

APERITIVOS

1. Blinis con tartar de salmón y huevas de alga negra.
2. Vol-au-vent de hojaldre con ensaladilla rusa cremosa.
3. Mix de gildas de boquerones y anchoas con piparras y aceitunas rellenas de anchoa.
4. Tartaleta con tapenade de trufa y tomate seco.
5. Pera caramelizada con mousse de queso azul, endivias y nueces.
6. Tataki de atún con umami de sésamo y wakame.
7. Cóctel de langostinos con salsa rosa.
8. Selección de dulces: profiteroles y mini brownies con nueces.
9. Surtido de croquetas.
10. Rollitos de pato hoisin.
11. Pulpo a la brasa con ligera crema parmentier y aceite especiado.
12. Langostinos envueltos en panko con mayonesa sweet chilli.
13. Patatas bravas invertidas.
14. Huevopoché con suave crema de puerros, patatas paja y pimentón.
15. Brochetas de salmón a la naranja y miel.
16. Brochetas de fruta.
17. Selección de mini dulces.

BAR (180 MIN)

Vino tinto Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero), Vino blanco Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),

cervezas con y sin alcohol, refrescos, aguas y estación de agua con frutas y hierbas.
(más opciones en nuestra bodega)

30/60 comensales 64€
60/120 comensales 59€
+120 comensales (a convenir)



Smart Catering
Málaga

Canapés

VEGETARIANOS



CANAPÉS FRÍOS

- Tortilla de patatas con tomate cherry, lechuga y mayonesa -
- Mini blinis con puré de remolacha, queso de cabra -
- Gorgonzola, pera caramelizada y nueces en achicoria -
- Mini Vol-eu-vent de ensaladilla rusa cremosa (Vegana) -
- Mini caprese, brochetas con tomate cherry, mozzarella, albahaca y pesto -
- Concha de Hummus de piquillo -
- Ajo blanco -
- Chupitos de gazpacho de fresa -
- Gazpacho o porra con huevo de codorniz -
- Tartaleta de tapenade de trufa con tomate seco -

CANAPÉS CALIENTES

- Mini quiché Lorrein con champiñones, avellanas y queso parmesano -
- Champiñones rellenos de salsa de puerro y queso azul -
- Patatas bravas invertidas con salsa brava -
- Mini croquetas de boletus y trufas -
- Mini croquetas de queso azul -
- Gyozas (ravioli japonés) vegetarianas con shichimi togarashi -
- Mini rollitos de primavera con salsa agri dulce -
- Mini Samosas de curry con chutney de mango -
- Mini burger de falafel con salsa tzatziki -
- Ensalada de wakame con sésamo -
- Camembert frito con salsa de frutos rojos -
- Gyozas ajino moto de setas shiitake -



Canapés

PESCADOS



CANAPÉS FRÍOS

- Mini blinis de salmón ahumado con eneldo, mousse de queso cítrico -
- Tartaleta con mousse de salmón y huevas negras -
- Tartar de atún en salsa de soja y sésamo y papel frito -
- Tartar de salmón y aguacate con mayonesa -
- Tosta con anchoa ahumada y chutney de tomate -
- Mix de guilda de matrimonio de boquerones y anchoas -
- Pipirrana de pulpo y langostinos -
- Ensaladilla rusa cremosa de pulpo -
- Ensaladilla rusa de gambas de huelva -
- Tataki de atún con umami de sésamo -

CANAPÉS CALIENTES

- Pulpo a la gallega con aceite especiado y patatas confitadas -
- Pulpo a la parmentier -
- Langostinos crujientes envueltos en panko y salsa sweet chilli mayo -
- Brochetitas de salmón en salsa teriyaki -
- Brochetitas de salmón a la naranja y miel -
- Brochetas de gambón -
- Rulo de bacalao en filo pastry -
- Croquetas de bacalao -
- Cucharitas de atún encebollado -
- Gyoza de ajino moto de langostinos -
- Buñuelos de bacalao con alioli -



Canapés

CARNES



CANAPÉS FRÍOS

- Rollitos vietnamitas con pato y salsa Hoisin al estilo Pekín-
- Rollitos de ternera envueltos en rábano picante -
- Espárragos envueltos en jamón serrano con aceite de trufa y parmesano -
- Tosta de foie Gras con salsa de arándanos -
- Brochetas de melón con jamón-
- Tartar de salchichón-

CANAPÉS CALIENTES

- Empanadilla tex mex -
- Pan bao con chivo malagueño -
- Brochetas de cerdo en salsa verde -
- Cordero napado en mostaza, miel y menta -
- Brochetas de yakitori de pollo cajun -
- Mini croquetas de jamón ibérico -
- Mini Quiche Lorraine con beicon ahumado y parmesano -
- Mini Burguer de pulled pork con salsa bourbon -
- Tartaleta de rabo y queso Cheddar -
- Tosta de brioche con rabo de toro al vino tino-
- Samosas de pollo al curry-
- Rollitos de primavera con pato Hoisin-
- Gyosas de ajino moto de katsu curry-



Canapés

DULCES



- Profiteroles -
- Mini Brownies -
- Mini Cheesecake -
- Mini Lemon Pie -
- Vasito de mouse de Chocolate -
- Vasito de Mouse de mango -
- Mini panna cotta con frutos rojos -
- Vasitos de lemon posset -
- Brochetas de frutas de Temporada -



Bodega

SMART



VINO TINTO

Camino de Castilla, Roble (D.O. Ribera del Duero)
Camino de Castilla, Crianza (D.O. Ribera del Duero)
828, Crianza (D.O. Rioja)

VINO BLANCO

Camino de Castilla, Verdejo (D.O. Rueda)
Rama Corta, Verdejo (D.O. La Mancha)

CAVA & ESPUMOSOS

Visiega (Brut Nature & Rosé)
Botani Muscat (Espumoso)
Yellera 5.0

CERVEZAS

Estrella Galicia, Victoria , Cruzcampo tostada (sin alcohol)

TINTO DE VERANO, SANGRÍAS
REFRESCOS Y AGUAS DE SABORES



Smart Catering
Málaga

Servicios ADICIONALES



Puestos

Cortador de jamón profesional (600€ - 50% Bellota)

Coctelería: Mojitos/Daikiris / Margaritas (15€ p/h)

Puesto de Ostras Poget (2/3 unidades p.p.) (15€ p.p.)

Puesto de pescadito frito (1 cucurucho grande) (12€ p.p.)

Estación de Sushi (5 piezas) (15€ p.p)

Estación de Quesos internacionales (15€ p.p)

Puesto de arroces (+15€ p.p)

Barra libre Normal (9€ p/h)

Vino tinto, Roble, Camino de Castilla (D.O. Ribera del Duero),

Vino blanco, Verdejo, Camino de Castilla (D.O. Rueda),

Cervezas con y sin alcohol, Victoria.

Refrescos, Coca-Cola clásica, Zero, Fanta limón y naranja.

Aguas (Biosolan) y agua con gas (Vichy Catalan)

Barra libre (Standard) (12€ p/h)

Vodka: Absolut

Whiskey: Ballantines / White Label

Ron: Brugal, Barceló & Cacique

Gin: Tanqueray, Bombay Sapphire, Beefeater & Larios Pink

Chupitos: Jägermeister & Tequila (José Cuervo)

Barra libre Premium (18€ p/h)

Vodka: Grey Goose

Whiskey: Jonny Walker (Black Label) / Canadian Club

Ron: Matusalem (Añejo 7 años) / Havana Club (7 años)

Gin: G'Vine / Nordés

Chupitos: Jägermeister & Tequila (Jose Cuervo)

(Tequila Patron 180€ por botella)



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.

1. Características del servicio:

- Cualquier restricción dietética o alergia alimentaria debe notificarse con antelación.
- Las opciones personalizadas solo se realizarán previa solicitud.
- Para el número de invitados de la reserva consultar.
- El número final de asistentes debe comunicarse al menos con 5 días de antelación.

2. Servicios incluidos y condiciones de logística:

- El transporte está incluido en el precio dentro de un radio de 5 km desde el Polígono El Viso, Málaga. Distancias superiores podrán implicar un recargo.
- Se proporcionará todo el equipo básico necesario: vajilla, cristalería, cubertería, montaje de cocina y barra de bar.
- No se incluyen sillas, mesas ni carpas. Estos elementos podrán ser alquilados con un presupuesto adicional y bajo condiciones específicas.
- Todos los alimentos son preparados y manipulados en nuestra cocina de producción, que cuenta con registro sanitario vigente conforme a la normativa aplicable.
- El transporte de alimentos se realiza en vehículos refrigerados conforme a la normativa de seguridad alimentaria.
- Los alimentos deberán ser regenerados en horno. Es indispensable realizar una visita técnica previa al espacio para verificar puntos de electricidad, accesos y condiciones generales.
- Los precios no incluyen el IVA (10%), que se añadirá en la factura final.

3. Reservas, Políticas de Pago y Cancelaciones

- Para confirmar la reserva, se requiere un depósito que puede variar.
- El servicio se cobrará 100% por adelantado.
- Si el pago completo no se realiza con antelación, la reserva se considerará cancelada, y se aplicará un cargo por daños y perjuicios. En caso de cancelación, no se reembolsará el depósito.

4. 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.

5. 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

Google
for Education

LATIN
GRAMMY
2023

MARBELLA
CONGRESOS
Marbella Congresses, Fairs and Exhibitions

"la Caixa"

Ayuntamiento
de Málaga

UTAMED

Movistar

Ebury

FINANCIAL TIMES | ie
Corporate Learning Alliance

un
i
A
Universidad
Internacional
de Andalucía

Telefonica

Torremolinos
AYUNTAMIENTO

museo
PICASSO
málaga

PANDORA
UNFORGETTABLE MOMENTS

VERO MODA

Junta
de Andalucía

MUSEO DEL VINC
MÁLAGA

GENERALI
MÁLAGA

UNIVERSIDAD
DE MÁLAGA

Cercle

accenture

quantexa
Connecting Data | Empowering Decisions

THE
WORKSHOP™

KEYSIGHT
TECHNOLOGIES

esesa
Escuela Superior de Estudios de Empresa

McArthur
Glen
Designer Outlets

BNI

BBVA

ABC

COPA DAVIS

epam



Smart Catering
·Málaga·



www.smartcateringmalaga.com

info@smartcateringmalaga.com

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

TELÉFONO

951 23 62 04

622 40 82 62

HORARIO

Lunes – Viernes 10:00 – 18:00



Smart Catering
·Málaga·