

✂ EL ARTE DE CELEBRAR, DE LA MANO DE **SMART CATERING MÁLAGA.**

PÁGINA 01



Smart Catering

weddings

De la mano de Smart Catering Málaga nace Smart Catering for Weddings, una marca diseñada para romper esquemas en bodas. Experiencias únicas, alta gastronomía y servicio especializado, pensadas para que cada celebración sea inolvidable.

DESDE 2018

NARRATIVA DE NUESTRA ALTA COCINA

Desde 2018, Smart Catering ha revolucionado la gastronomía en Málaga, colaborando con clientes de referencia como Google, Accenture o el Festival de Cine de Málaga. Somos más que un catering, diseñamos experiencias únicas y personalizadas, con puesta en escena impecable, servicio elegante y total adaptabilidad.

En Smart Catering for Weddings, cada boda se convierte en un momento irrepetible. Nuestro equipo cuida cada detalle, combinando creatividad, técnica y sensibilidad para sorprender y emocionar. Desde menús de autor hasta estaciones en vivo y show cooking, cada propuesta está pensada para adaptarse a todos los invitados. Cada plato cuenta una historia. Cada bocado deja huella. No solo cocinamos, creamos experiencias que se viven y se recuerdan para siempre.



Harri Archanco

No todos los chefs pueden decir que han trabajado junto a Yotam Ottolenghi, Mark Hix, Masaki Sugisaki o Jamie Oliver. Harri sí. Más de 20 años recorriendo cocinas internacionales le han dado una visión sin igual, capaz de fusionar técnica, creatividad y producto local con un sello personal que marca la diferencia. Aquí no hablamos de catering cualquiera. Hablamos de un chef que transforma eventos en experiencias gastronómicas memorables, que entiende que cada plato debe impresionar, cada detalle cuenta y que lo ordinario simplemente no entra en su cocina.

Harri Archanco no sigue tendencias. Las crea.



LO QUE OFRECEMOS



El Arte de lo Salado y lo Dulce

Platos fríos, calientes y postres de autor que combinan creatividad y sabor para un cierre inolvidable.



Escenografía Gastronómica

Montaje integral en cualquier espacio, incluso complejo, con servicio fluido y estética impecable.



La Fiesta en Vivo

Coctelería, cócteles de bienvenida, barras libres y extras que elevan cada celebración.



Bocados de Autor

Canapés clásicos, creativos e internacionales que sorprenden en cada bocado.

PAQUETE BRONCE 109.90

Pp IVA NO incluido



SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL PRIMER PLATO (A ELEGIR)

CARPACCIO DE PULPO A LA ANTORCHA
Pata de pulpo flambeada con parmentier trufado, aceite especiado y alcaparras fritas.

o

CARPACCIO DE TERNERA NACIONAL
Ternera nacional con rúcula, parmesano, pistachos y reducción de balsámico.

o

ENSALADA DE BURRATA
Tomate beef en carpaccio, burrata fresca, melocotón especiado y pesto genovés.

SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO
Al punto, con puré ranchero de maíz y reducción de Pedro Ximénez, o salsa de Roquefort con patatas baby al tomillo-limón y romero.

o

LOMO DE SALMÓN AL PAPILOTE
Cocción lenta con limón y eneldo, cremoso de edamame y menta, espárragos salteados y perlas de salmón.

o

RISOTTO CREMOSO DE CALABAZA
Con shiitake salteadas, calabaza especiada, tartufata negra y lascas de parmesano.

SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL POSTRE (A ELEGIR)

PANNA COTTA DE COCO
Panna cotta ligera de coco con frutos del bosque macerados en amaretto.

o

TIRAMISÚ CREMOSO DE PISTACHO
Bizcocho al café, crema de mascarpone y pistacho, acabado con pistacho tostado y cacao fino.

o

BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES
Chocolate negro con nueces tostadas, helado de vainilla y frutos rojos.

Extras incluidos: Smart Cóctel de recepción y bienvenida (60 min) con selección de hasta 08 canapés de la carta + barra libre estándar durante 4 horas. Incluye todas las bebidas, pan, café, té e infusiones. Los paquetes Bronce, Plata y Oro sirven como base de inspiración: son totalmente personalizables y compatibles con puestos y barras adicionales, así como con menús infantiles. Consulta si aplicas a un puesto de regalo según tu número de invitados.

PAQUETE PLATA 129.90

Pp IVA NO incluido



SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL PRIMER PLATO (A ELEGIR)

CREPÉ DE CENTOLLO

Relleno de buey de mar, napado con suave salsa de puerros.

o

TIMBAL DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Marinado en soja y limón, con aguacate y fruta de la pasión, tierra de jengibre, arroz crujiente y perlas de yuzu y wasabi.

o

TORRE DE TOMATE KUMATO ASADO

Con espinacas a la crema, rulo de cabra y escarola al pesto verde con piñones tostados.

SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

CARRILLADA IBÉRICA GLASEADA CON CHOCOLATE

Cocción lenta en vino tinto y chocolate negro, con puré de boniato a la vainilla y patatas baby aromáticas.

o

LOMO DE BACALAO A BAJA TEMPERATURA

Con salsa de tomate y mariscos, verduras asadas, alioli de ñoras y coral crujiente.

o

BERENJENA A LA PARMIGIANA

Milhojas de berenjena con tomate y albahaca, gratinada con Parmigiano Reggiano.

SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL POSTRE (A ELEGIR)

TARTA DE QUESO MANCHEGO

Cremosa tarta de auténtico queso manchego, con chocolate con leche caliente, crumble de lotus y frutos del bosque.

o

TORRIJA CON CHOCOLATE BLANCO

Brioche infusionado en nata y chocolate blanco, caramelizado, con helado de vainilla y sirope de caramelo.

o

CRÈME BRÛLÉE

Clásica crema a la vainilla, caramelizada al momento, con helado de vainilla.

Extras incluidos: Smart Cóctel de recepción y bienvenida (90 min) con selección de hasta 10 canapés de la carta + barra libre estándar durante 4 horas. Incluye todas las bebidas, pan, café, té e infusiones. Los paquetes Bronce, Plata y Oro sirven como base de inspiración: son totalmente personalizables y compatibles con puestos y barras adicionales, así como con menús infantiles. Consulta si aplicas a un puesto de regalo según tu número de invitados.

PAQUETE ORO 149.90

Pp IVA NO incluido



SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL PRIMER PLATO (A ELEGIR)

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE
Con fumet infusionado en katsuobushi, mirin, dashi y mantequilla noisette.

o
TATAKI DE SALMÓN CURADO
Lomitos curados en sal y azúcar, con eneldo, anís y remolacha, gel de hinojo y aire de cítricos.

o
ENSALADA DE RULO DE CABRA
Brotos frescos, rulo de cabra caramelizado, pesto de pistacho, nueces garrapiñadas y vinagreta de frutos del bosque.

SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL SEGUNDO PLATO (A ELEGIR)

SOLOMILLO DE TERNERA AL FOIE
Solomillo rosado con foie a la plancha, reducción de Oporto y patatas fondant.

o
HOJALDRE CRUJIENTE DE MARISCOS Y PESCADOS
Hojaldre con bechamel de rape y langostinos, brotes tiernos y vinagreta francesa.

o
QUICHÉ DE CALABACÍN
Con queso azul cremoso, almendra tostada y brotes frescos.

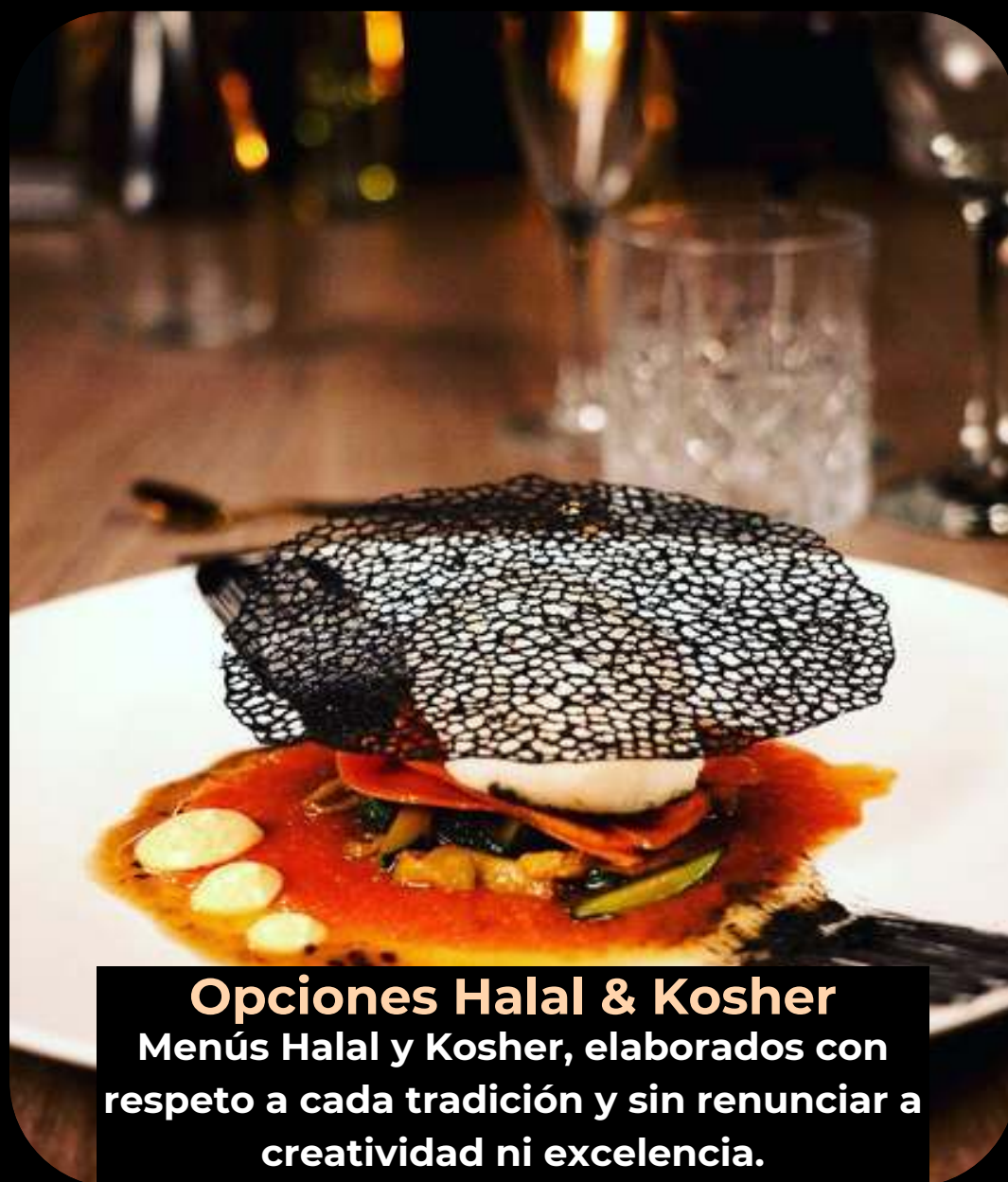
SUGERENCIA DEL CHEF SOBRE EL POSTRE (A ELEGIR)

VOLCÁN DE CHOCOLATE
Coulant de chocolate con crumble de jengibre, helado de vainilla y compota de frutos rojos.

o
SUFLÉ DE VAINILLA BOURBON
Suflé de vainilla de Madagascar, centro cremoso, salsa inglesa templada y helado de vainilla, con toque de oro comestible.

Extras incluidos: Smart Cóctel de recepción y bienvenida (120 min) con selección de hasta 12 canapés de la carta + barra libre estándar durante 4 horas. Incluye todas las bebidas, pan, café, té e infusiones. Los paquetes Bronce, Plata y Oro sirven como base de inspiración: son totalmente personalizables y compatibles con puestos y barras adicionales, así como con menús infantiles. Consulta si aplicas a un puesto de regalo según tu número de invitados.

GASTRONOMÍA DIVERSA 360



Opciones Halal & Kosher

Menús Halal y Kosher, elaborados con respeto a cada tradición y sin renunciar a creatividad ni excelencia.



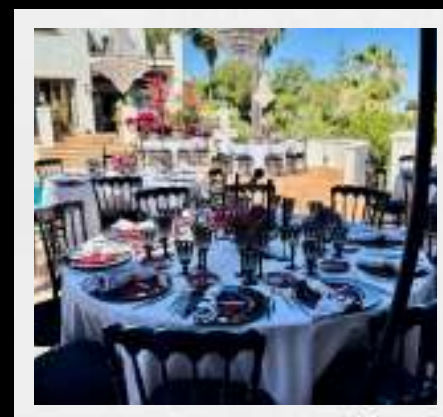
Vegetariano / Vegano

Propuestas veganas y vegetarianas llenas de color y sabor, sostenibles y respetuosas con el entorno.



Cocina Sin Fronteras

Una cocina que conecta culturas y sabores del mundo, creando experiencias únicas sin fronteras.



Imperdibles

En Smart Catering Weddings creemos que cada detalle cuenta. Diseñamos experiencias versátiles y memorables, creadas para elevar cada boda a otro nivel.

Estaciones en Vivo. La cocina se convierte en espectáculo, donde cada estación es un show en sí misma:

● **EN VIVO PUESTO DE** Cortador de jamón ibérico con piquitos de tomate y seleccion de quesos entre otras cosillas

● **EN VIVO PUESTO DE** Vermú y las Gildas del Amor

● **EN VIVO PUESTO DE** Pescadito frito

● **EN VIVO PUESTO DE** Ostras Poget

● **EN VIVO PUESTO DE** Sushi

PUESTO DE Arroces al alma del Mediterráneo

PUESTO DE Quesos y embutidos gourmet

PUESTO DE Quesos internacionales

PUESTO DE Alma del Mediterráneo

PUESTO DE Sabores de México

Cada puesto combina técnica, sabor y espectáculo, convirtiéndose en un auténtico show cooking en directo (EN EL CASO DE LOS PUESTOS ● EN VIVO). Además, TENEMOS barras de coctelería creativa ● EN VIVO y conceptos temáticos personalizados que completan la experiencia como el PUESTO DE Postres o el PUESTO DE Dulces entre otros.

Decoración y Ambientes: Creamos escenarios que reflejan el estilo de cada pareja: chill-out, boho, rústico, luxury o completamente personalizados.

Otras experiencias Smart: Opciones como canapés creativos, buffets temáticos y menús infantiles permiten que todos los invitados disfruten de una experiencia completa, combinando técnica, sabor y presentación impecable.

Condiciones Generales

Nuestro proceso, nuestra esencia

Smart Catering es mucho más que una marca, somos un equipo de profesionales apasionados por la gastronomía y las bodas, trabajando de forma coordinada para que cada evento sea impecable.

1) **Visión y briefing** · Nos sentamos contigo para conocer ideas, estilo y expectativas. Desde la dirección creativa hasta la planificación estratégica, cada detalle comienza con una escucha real.

2) **Degustación y ajustes** · Probamos, afinamos y perfeccionamos cada propuesta junto a nuestro equipo de cocina hasta alcanzar el equilibrio perfecto.

3) **Plan logístico** · Coordinamos chefs, sala, planners, proveedores y tiempos con precisión absoluta, cuidando organización, montaje y ejecución.

4) **Ejecución impecable** · Servicio elegante, ritmo armonioso y presentación de alto nivel. Desde la primera propuesta hasta la última sonrisa, todo fluye con excelencia.

La fuerza de Smart Catering reside en la unión de talentos distintos que, juntos, convierten cada boda en una experiencia gastronómica única y memorable.

Políticas Clave

Tras el envío de la propuesta económica y la hoja de pedido, la reserva se formaliza con el abono del 10 % del presupuesto. A partir de ahí, y según lo acordado, se establece el plan de pagos y el calendario de trabajo.

Existe un mínimo de invitados según el tipo de evento, y el número final deberá comunicarse con 15 días de antelación.

El servicio incluye transporte dentro del radio acordado, equipo básico completo (vajilla, cristalería, cubertería, cocina, barra, etc.) y una visita técnica previa para revisar electricidad, accesos y condiciones del espacio.

Los términos completos se detallan en la propuesta comercial.

CARTA SMART COCKTAILS



Aperol Spritz

El Aperitivo de Moda
Perfecto para recibir. Color vibrante.

Perfil de sabor: Burbujeante, amargo, refrescante.



Classic Margarita

La Estrella Internacional
Un clásico vibrante y audaz.

Perfil de sabor: Agrio, salado, cítrico.



Classic Mojito

El Aliado Refrescante
Imbatible en eventos al aire libre.

Perfil de sabor: Refrescante, cítrico, menta.



Cranberry Royal

El Cóctel Amigable
Sencillo y pensado para servicio express en alta demanda.

Perfil de sabor: Agrio, dulce, frutal.



Blue Piña Colada

El Cóctel de Bienvenida
Color vibrante y sabor exótico.

Perfil de sabor: Tropical, cremoso, dulce, azul.

Carta Canapés Carne

- 01-Rollitos vietnamitas con pato y salsa Hoisin al estilo Pekín
- 02-Rollitos de ternera envueltos en rábano picante
- 03-Espárragos envueltos en jamón serrano con aceite de trufa y parmesano
- 04-Tosta de foie Gras con salsa de arándanos
- 05-Brochetas de melón con jamón
- 06-Tartar de salchichón
- 07-Empanadilla “Tex Mex”
- 08-Pan bao con chivo Malagueño
- 09-Brochetitas de cerdo en salsa verde
- 10-Cordero napado en mostaza, miel y menta
- 11-Brochetitas de yakitori de pollo Cajun
- 12-Tartaleta de rabo y queso cheddar
- 13-Tosta de brioche con rabo de toro al vino tino
- 14-Samosas de pollo al curry
- 15-Rollitos de primavera con pato Hoisin
- 16-Gyosas de ajino moto de katsu curry
- 17-Mini hamburguesas de ternera completa
- 18-Mini croquetas de jamón ibérico
- 19-Mini quiche “Lorraine” con beicon ahumado y parmesano
- 20-Mini burger de pulled pork con salsa bourbon

Carta Canapés Vegetarianos

- 01-Tortilla de patatas con tomate cherry, lechuga y mayonesa
- 02-Mini blinis con puré de remolacha, queso de cabra
- 03-Gorgonzola, pera caramelizada y nueces en achicoria
- 04-Mini Vol-eu-vent de ensaladilla rusa cremosa (Vegana)
- 05-Mini caprese, brochetas con tomate cherry, mozzarella, albahaca y pesto
- 06-Concha de Hummus de piquillo
- 07-Ajo blanco
- 08-Chupitos de gazpacho de fresa
- 09-Gazpacho o porra con huevo de codorniz
- 10-Tartaleta de tapenade de trufa con tomate seco
- 11-Mini quiché Lorrein con champiñones, avellanas y queso parmesano
- 12-Champiñones rellenos de salsa de puerro y queso azul
- 13-Patatas bravas invertidas con salsa brava
- 14-Mini croquetas de boletus y trufas
- 15-Mini croquetas de queso azul
- 16-Gyozas (ravioli japonés) vegetarianas con shichimi togarashi
- 17-Mini rollitos de primavera con salsa agridulce
- 18-Mini Samosas de curry con chutney de mango
- 19-Mini burger de falafel con salsa tzatziki
- 20-Ensalada de wakame con sésamo

Carta Canapés del Mar

- 01-Mini blinis de salmón ahumado con eneldo, mousse de queso cítrico
- 02-Tartaleta con mousse de salmón y huevas negras
- 03-Tartar de atún en salsa de soja y sésamo y papel frito
- 04-Tartar de salmón y aguacate con mayonesa
- 05-Tosta con anchoa ahumada y chutney de tomate
- 06-Mix de guilda de matrimonio de boquerones y anchoas
- 07-Pipirrana de pulpo y langostinos
- 08-Ensaladilla rusa cremosa de pulpo
- 09-Ensaladilla rusa de gambas de huelva
- 10-Tataki de atún con umami de sésamo
- 11-Pulpo a la gallega con aceite especiado y patatas confitadas
- 12-Pulpo a la parmentier
- 13-Langostinos crujientes envueltos en panko y salsa sweet chilli mayo
- 14-Brochetitas de salmón en salsa teriyaki
- 15-Brochetitas de salmón a la naranja y miel
- 16-Brochetas de gambón
- 17-Rulo de bacalao en filo pastry
- 18-Croquetas de bacalao
- 19-Cucharitas de atún encebollado
- 20-Gyoza de ajino moto de langostinos

Adicionales y Menús Infantiles

Adicionales

*Puesto de Ostras Poget (2/3 unidades p.p.,
calculadas según número de invitados)*

*Puesto de Sushi (5 piezas p.p., calculadas
según número de invitados)*

*Cortador de jamón profesional (1 pata de
75% o 50% Bellota)*

*Puesto de coctelería (5 referencias
disponibles)*

Menús Infantiles

PLATOS ÚNICOS

Nugget de pollo con patatas fritas

Pavía de merluza con patatas fritas

Hamburguesa de ternera con patatas fritas

POSTRES ÚNICOS

Helado de chocolate/vainilla

*Bebidas y acompañamientos INCLUIDOS
(Pan, zumos, agua mineral y refrescos)*

PRECIO: 27€ Pp IVA NO incluido

Carta Destilados

Barra libre Standard HORA EXTRA (9€ p/h)

*Gin: Tanqueray, Bombay Sapphire,
Beefeater & Larios Pink*

Whiskey: Ballantines / White Label

Ron: Brugal, Barceló & Cacique

Vodka: Absolut

*Chupitos: Jägermeister & Tequila (José
Cuervo)*

Barra libre Premium HORA EXTRA (15€ p/h)

*Whiskey: Jonny Walker (Black Label) /
Canadian Club*

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

Gin: G´Vine / Nordés

Vodka: Grey Goose

*Chupitos: Jägermeister & Tequila (Jose
Cuervo)*

Extra: Tequila Patron 180€ por botella

*“Recena” PRECIO: 4€ Pp IVA NO incluido
(Mini burgers fish and chips) PREGUNTA SI
TU RECENA ESTA INCLUIDA EN TU PAQUETE*

Carta Selección

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)

Yllera 5.5 (Verdejo Frizzante)

CERVEZAS

*Estrella Galicia, Victoria, Cruzcampo, San
Miguel tostada (sin alcohol)*

OTROS

*TINTO DE VERANO, SANGRÍAS, REFRESCOS
Y AGUAS DE SABORES, AGUA (NUMEN)*

SEGUIMOS SOÑANDO

Número de teléfono
+34 674 23 14 47

Instagram
@smart.catering.weddings

Correo
info@smartcateringmalaga.com

Ubicación
C/ Caudal 59.
(Pol El Viso 29006, Málaga)