



Smart Catering
·Málaga·

Desayunos Y COFFEE BREAKS



Quiénes 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

Smart

COFFEE BREAKS I



Opción 1

Selección de cafés, té e infusiones, selección de lácteos (entera y avena), agua natural y agua con gas (bajo pedido), y galletitas.

+

Selección de zumos (Naranja & Piña)

5,5€ p.p.

-

Opción 2

Selección de cafés, té e infusiones, selección de lácteos (entera y avena), agua natural y agua con gas (bajo pedido), y galletitas.

+

Selección de zumos (Naranja & Piña)

+

Mini pastelería danesa y francesa.

6,5€ p.p.

-

Opción 3

Selección de cafés, té e infusiones, selección de lácteos (entera y avena), agua natural y agua con gas (bajo pedido), y galletitas.

+

Selección de zumos (Naranja & Piña)

+

Mini pastelería danesa y francesa.

+

Yogur griego con granola y miel.

7,5€ p.p.



Smart Catering
·Málaga·

Smart

COFFEE BREAKS II



TODOS INCLUYEN

Selección de cafés, té e infusiones, selección lácteos (entera y avena)
agua natural y agua con gas (bajo pedido) y galletitas.

+

Selección de zumos (Naranja & Piña)

+

Mini pastelería danesa y francesa.

+

Nº1 - Mini croissants rellenos

Salmón ahumado con crema de queso cítrica.

Jamón serrano, chutney de tomate y rúcula.

Aguacate triturado con lima.

8.5€

Nº2 - Pitufos con Pan Crystal o Sandwiches de molde (Blanco/Integral/Multisemillas)

Rellenos de:

Salmón ahumado con crema de queso, eneldo y limón.

Jamón serrano, chutney de tomates, queso emmental y hojas de rúcula.

Pollo asado con chutney de pimiento rojo, rúcula y mayonesa.

Pavo cocido, havarti y ensalada verde.

Tortilla de patata con lechuga y mahonesa.

8.5€

Nº3 - Selección de mini dulces

Selección de Mini Donuts y/o Tarta de zanahoria con frosting de cacahuets.

Selección de Mini Muffins y/o Brownie de chocolate y nueces.

Mini croissant rellenos de chocolate y/o Muffins de chocolate y plátano.

8.5€



Smart Catering
Málaga

Smart

COFFEE BREAKS III



TODOS INCLUYEN

SELECCIÓN DE CAFÉS, TÉS E INFUSIONES, SELECCIÓN LÁCTEOS (ENTERA Y AVENA)
AGUA NATURAL Y AGUA CON GAS (BAJO PEDIDO) Y GALLETITAS.

+

SELECCIÓN DE ZUMOS (NARANJA & PIÑA)

+

MINI PASTELERÍA DANESA Y FRANCESA.

+

MINI CROISSANTS RELLENOS

SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE QUESO CÍTRICA.

JAMÓN SERRANO, CHUTNEY DE TOMATE Y RÚCULA.

AGUACATE TRITURADO CON LIMA.

+

PITUFOS CON PAN CRYSTAL O SANWICHES CON PAN DE MOLDE (BLANCO/INTEGRAL/MULTISEMILLAS)

RELLENOS DE:

SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE QUESO, ENELDO Y LIMÓN.

JAMÓN SERRANO, CHUTNEY DE TOMATES, QUESO EMMENTAL Y HOJAS DE RÚCULA.

POLLO ASADO CON CHUTNEY DE PIMIENTO ROJO, RÚCULA Y MAYONESA.

PAVO COCIDO, HAVARTI Y ENSALADA VERDE.

TORTILLA DE PATATA CON LECHUGA Y MAHONESA.

+

SELECCIÓN DE MINI DULCES

SELECCIÓN DE MINI DONUTS Y/O TARTA DE ZANAHORIA CON FROSTING DE CACAHUETES.

SELECCIÓN DE MINI MUFFINS Y/O BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES.

MINI CROISSANT RELLENOS DE CHOCOLATE Y/O MUFFINS DE CHOCOLATE Y PLÁTANO.

+

FRUTA CORTADA

12.5€



Smart Catering
Málaga

Brunch

Nº I



INCLUYE

Selección de cafés, té e infusiones, selección lácteos (entera y avena)
agua natural y agua con gas (bajo pedido) y galletitas.

+

Selección de zumos (Naranja & Piña)

+

TODO EL COFFEE BREAK III

+

BUFFET CALIENTE CON

Selección de tostadas con aguacates

Huevos revueltos y perejil

Salteado de champiñones

Bacon & salchichas.

18€



Smart Catering
·Málaga·

Brunch

Nº II



INCLUYE

Selección de cafés, té e infusiones, selección lácteos (entera y avena)
agua natural y agua con gas (bajo pedido) y galletitas.

+

Selección de zumos (Naranja & Piña)

+

TODO EL COFFEE BREAK III

+

BUFFET CALIENTE

+

BUFFET DULCE

Pancakes con siropes o miel y frutos rojos.

Gofres con chocolate, nata y plátano.

22€



Smart Catering
Málaga

Artículos

INDIVIDUALES: BOLLERIA



Pastelería danesa
+1.15€

Mini pastelería (2 pcs)
+0.95€

Magdalena del día recién horneada. (sin gluten bajo pedido)
+1.15€

Mini croissants rellenos; vegetariano, pescado o carne
+1.45€

Croissants (grandes) rellenos (sin gluten bajo pedido)
+2.55€

Cookies de chocolate (galletas artesanas)
+2.45€



Smart Catering
Málaga

Artículos

INDIVIDUALES: SMART & HEALTHY



Granola casera con yogurt griego o natural
+1.55€

Granola casera con yogurt griego o natural y miel orgánica
+1.75€

Granola casera con yogurt griego o natural, miel orgánica y frutas rojas
+1.95€

Barritas de granola “energéticas” sin azúcar y con frutos secos
+2,15€

Brocheta de fruta pelada
+1,95€

Vasito de frutas del bosque
+2.25€

Artículos

INDIVIDUALES: GOURMET & MODERNO



**Selección de bocadillos con pan de nuestro obrador particular
con sabores artesanales
(sabor mediterráneo, nueces con miel, frutas rojas y pasas y muchos más..)**

Salmón ahumado con aguacate triturado con cilantro y lima
+2,45€

Jamón serrano, tomate, queso emmental y hojas rúcula
+2.35€

Pollo con tomate, lechuga y mayonesa
+2.25€

Pavo, havarti y ensalada verde
+2.25€

Mini hamburgesita de cerdo al estilo souvlaki con salsa de yoghurt
+2.55€



Smart Catering
Málaga

Artículos

INDIVIDUALES:
SELECCIÓN DE TOSTADAS MODERNAS



Tostada griega “dakos” con tomate, aceite, feta y orégano
+3.55€

Tostada con remolacha triturada, queso de cabra y rúcula
+3.55€

Tostada con guacamole y tomate
+3.55€

Tabla de ibéricos
+3,55€

Tabla de quesos
+3,55€



Smart Catering
·Málaga·

Condiciones GENERALES

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.



Smart Catering
·Málaga·

Contacto

CLIENTES Y AMIGOS



Smart Catering
·Málaga·



www.smartcateringmalaga.com
info@smartcateringmalaga.com

C/ Caudal nº 59, El Cónsul.
29006 (Málaga, España)

TELÉFONO

951 23 62 04

HORARIO

Lunes – Viernes 10:00 – 18:00