

SERVICIOS CATERING

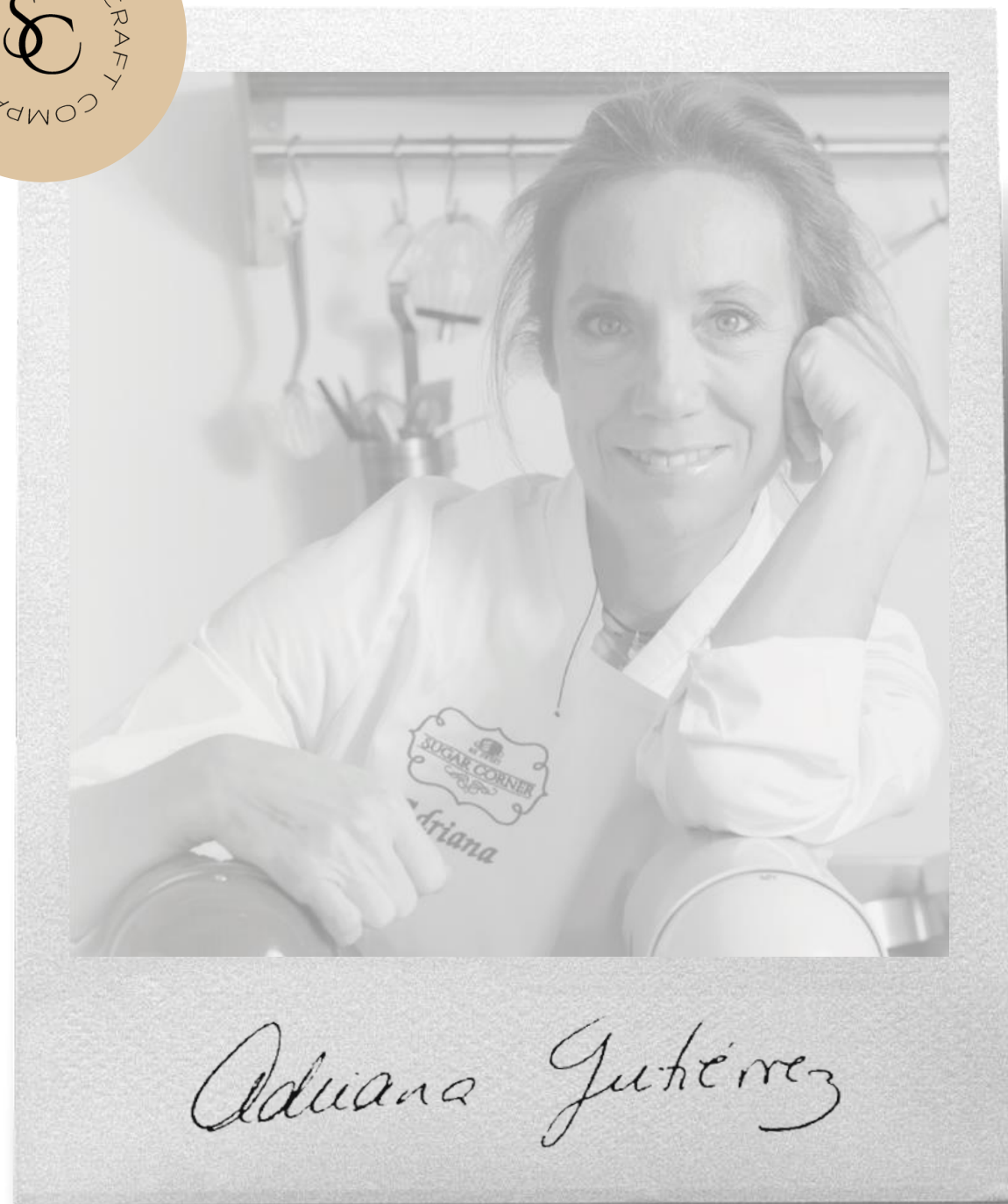


BE SWEET

SUGAR
CORNER



COFFEE BREAK, TEA TIME, LUNCH,
VINO ESPAÑOL
2025 - 2026



CONOCE A...

Sugar Corner...

Sugar Corner Catering es una empresa emergente en el sector gastronómico, con un enfoque innovador y compromiso con la calidad.

Se especializa en la creación de experiencias culinarias, ofreciendo servicios de catering..

Destaca por su enfoque innovador, combinando técnicas culinarias tradicionales

con métodos modernos, y utilizando siempre ingredientes frescos y locales.

Su **CEO, Adriana Gutiérrez**, es una profesional reconocida en el ámbito gastronómico. Con una sólida formación en cocina, pastelería y gestión, Adriana está guiando Sugar Corner catering, con su visión estratégica y pasión por la gastronomía.



Eventos y catering

EXPERIENCIAS CULINARIAS ÚNICAS Y DE GRAN CALIDAD



COFFEE BREAK Y TEA TIME

Welcome Coffee

Servicio de café
Infusiones
Variedad de leches

Agua mineral en dispensador de cristal
Botellín PET individual
Agua con gas

Precio por persona: 7,95€
IVA no incluido

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total
Estimamos una duración máxima del servicio de 20 min.



Coffee break

Surtido de mini bollería
Mini bocadillos con tomate y embutido

Fruta natural

(3 piezas/persona)

Servicio de café e infusiones
Variedad de leches

Agua mineral en dispensador de cristal
Agua con gas
Zumo de naranja natural
(2 bebidas/persona)

Precio por persona: 19,75€

Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes) con suplemento de 6,00€/menú

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total
Estimamos una duración del servicio de 30 min.



Coffee break II

Surtido de mini bollería

Bizcocho o coca de “Forner”

Surtido de mini bocadillos con tomate y embutido

Brocheta de fruta fresca o pieza de fruta

(5 piezas/persona)

Servicio de café e infusiones

Variedad de leches

Agua mineral en dispensador de cristal

Agua con gas

Zumo de naranja natural

Precio por persona: 22,50€

Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes) con suplemento de 6,00€/menú

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total

Estimamos una duración del servicio de 30 min.



Coffee break III

Surtido de mini bollería
Bizcocho, cake o coca de “Forner”
Mini pancakes con mermelada y sirope de arce
Baguettina rústica con tomate y embutido
Mini vienas variadas

Yogures
Granola
Pieza de fruta, bandeja de fruta o brocheta de fruta natural

(9 piezas/persona)

Servicio de café e infusiones
Variedad de leches

Aguas minerales
Zumo de naranja tipo Granini

Precio por persona: 27,50€

Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes) con suplemento de 6,50€/menú

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total
Estimamos una duración del servicio de 45 min.



Tea Time I

Surtido de cookies
Bizcocho de magdalena con almendras
Mini pancakes con fruta y sirope de arce
Gourmandises de chocolate

(4 piezas/persona)

Servicio de café e infusiones
Variedad de leches

Aguas minerales

Precio por persona: 18,50€

Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes) con suplemento de 6,00€/menú

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total

Estimamos una duración del servicio de 30 min.



Tea Time II

Surtido de pasta de te
Mini gauffres con fruta
Tartas o bizcochos
Repostería variada

Surtido de pequeños wraps
Canapés surtidos

(9 piezas/persona)

Servicio de café e infusiones
Variedad de leches

Aguas minerales
(1 bebida/persona)

Precio por persona: 22,50€

Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes) con suplemento de 6,00€/menú

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total

Estimamos una duración del servicio de 30 min.





LUNCH

Lunch I

FRIOS

Ensalada de burrata y tomates tricolor con aceite de olivada
Brocheta de langostino con hierbas aromáticas
Palomitas de pollo César
Sandwich de rusa

CALIENTES

Pequeña tortilla de patata con alegría
Croquetas de boletus
Mini tacos surtidos

DULCES

Mini vasitos de fruta natural

(10 piezas/persona)

Agua mineral
Refrescos

*Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes)
con suplemento de 6,50€/menú*

Precio por persona: 34,50€

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total
Estimamos una duración del servicio de 60 min.



Lunch II

FRIOS

Ensalada de lentejas con atún y crudités

Vasitos de humus con crudités

Delicia caprese con moras y aceite hierbabuena

Mini baggels de salmón con queso a las finas hierbas

Mini wraps variados

CALIENTES

Quiches

Croquetas de pollo estofado

Pincho de butifarra a la catalana

Piruleta de gamba roja

Pajarita meat ball

DULCES

Delicia de brownie con frambuesa

Brocheta de fruta fresca

(12 piezas/persona)

Aguas minerales

Refrescos y cervezas

*Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes)
con suplemento de 6,50€/menú*

Precio por persona: 38,50€

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total

Estimamos una duración del servicio de 60 min.



Lunch III

FRIOS

Ensalada de pasta al pesto

Barqueta selección

Cocas de verduras

Melón con jamón

Macaron de salmón y queso crema

Guacamole con crudités (disco pepino guacamole Cherry)

CALIENTES

Croquetas de jamón serrano

Samosa vegetal al curry con sus salsas

Mini hamburguesa estilo americano

Langostino crujiente con sésamo

Cazuelita de butifarra con alubias

DULCES

Tartaleta de fruta fresca

Tentaciones en vasito

Trufas de chocolate negro

(14 piezas por persona)

Aguas minerales

Refrescos y cervezas

*Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes)
con suplemento de 6,50€/menú*

Precio por persona: 46,50€

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total

Estimamos una duración del servicio de 90 min.



Lunch IV

FRIOS

Barqueta de cogollo al estilo griego

Entremés de temporada

Pizza de croissant

Tosta de pimiento con brandada con all i oli

Blini con foie y sal de Ibiza

Montadito de jamón ibérico

CALIENTES

Surtido de tortillas

Monedero de gamba con velouté de gamba roja

Gauffre con pollo Karagee con salsa Sriracha

Bao con langostinos al curry y chutney d emango

Mini canelón de boletus con salsa de trufa

Pepito de pulled beef con chutney de ciruelas, frutos secos y cebolla caramelizada

POSTRE

Mini tatin

Mini Coulant

Surtido de tartas en vasito

Brocheta de fruta natural

(16 piezas/persona)

Aguas Minerales

Refrescos y cervezas

*Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes)
con suplemento de 6,50€/menú*

Precio por persona: 58,50€

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total

Estimamos una duración del servicio de 90 min.





VINO ESPAÑOL

Vino Español I

Gilda
Virutas de ibérico
Pincho de queso, frutos secos y fruta
Mini tortillas de patata con alegría
Tosta de rusa con piparra y olivas

(7 piezas/persona)

Vino tinto D.O.
Vino blanco D.O.
Cava
Aguas Minerales
Refrescos y cervezas

Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes) con suplemento de 6,50€/menú

Precio por persona: 37,50€

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total
Estimamos una duración del servicio de 60 min.



Vino Español II

Jamón ibérico con pan de coca con tomate
Tabla de quesos con panes, frutos secos, mermelada y uvas
Canapés variados
Empanada gallega

Mini croquetas
Huevos rotos con chistorra
Tortillita de camarón
Mini hamburguesa de pan al carbón charolai

(10 piezas/persona)

Vino tinto D.O.
Vino blanco D.O.
Cava
Aguas Minerales
Refrescos y cervezas

*Si se solicita: alternativa VEGETARIANA; VEGANA Y GLUTEN FREE (apto para intolerantes)
con suplemento de 6,50€/menú*

Precio por persona: 42,50€

Precio calculado para un mínimo de 15 personas, para un número inferior deberá recalcularse el precio total
Estimamos una duración del servicio de 60 min.





BODEGA

Bodega

Vino tinto Montsant – Priorat / Rioja
Vino blanco Terra Alta / Verdejo

Precio por persona: 6,75€

Cava
Cava Brut Nature

Precio por persona: 5,75€

Incluye: Copas de cristal

No incluye: Si hay roturas de cristalería, se cobrarán a parte

Los vinos pueden variar según disponibilidad de la bodega



Bufet Aguas

Aguas saborizadas
en fuentes dispensadoras de diferentes tamaños

Botellines PET de agua mineral

Precio por persona: 5,95€

La cantidad de dispensadores o jarras se ajustará según el número de asistentes y la variedad de aguas ofrecidas. En función del formato del evento, los dispensadores podrán ser sustituidos por jarras de cristal, manteniendo siempre una presentación cuidada y funcional.

El bufet estará disponible durante todo el evento.



Opciones y condiciones de servicio

· Todos nuestros servicios INCLUYEN material de **un solo uso**, reciclable y sostenible.

· Si se requiere:

- Mobiliario y mantelería: 20,00€/persona
- Vajilla de loza y cristalería: 8,50€/persona

· Por motivos de sostenibilidad, las aguas se servirán en dispensadores de cristal. Si se desea formato individual, podrá contratarse a parte a razón de 1,00 €/botellín.

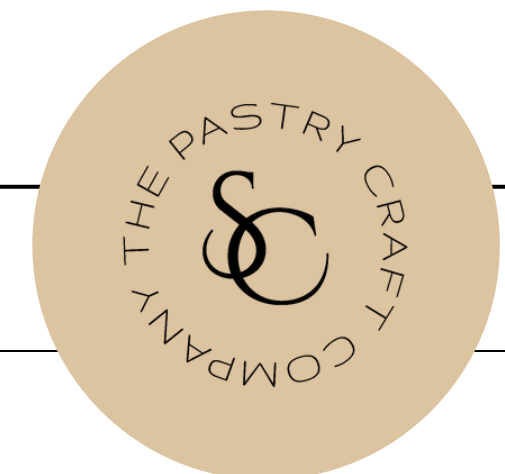
· Incluye servicio de montaje, desmontaje y camareros.

· NO INCLUYE IVA, ni ningún otro servicio no especificado

· El transporte de entrega y recogida NO está incluido. A modo orientativo, en Barcelona ciudad puede oscilar entre los 55,00€ y 150,00€/trayecto, se hará siempre un presupuesto a medida que se valorará según el volumen del pedido.

· Todo el material depositado que no sea de un solo uso será recogido al finalizar o al día siguiente del evento. En el caso de pérdida, deterioro excesivo o rotura, se procederá a facturar al cliente el coste del mismo.

FIRMA

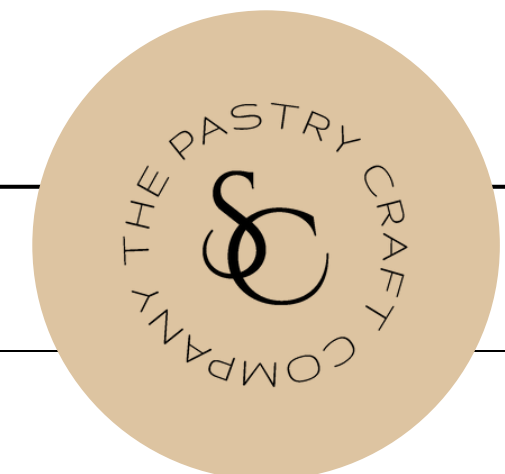


Condiciones contractuales

- El encargo deberá hacerse con un **mínimo de 5 días** y no se aceptará ningún cambio 48h antes del evento.
- Una vez realizada la reserva, no se admitirán cambios de la fecha de entrega.
- Una vez **confirmado** el pedido deberá **abonarse un 50%** del total mediante transferencia al número de cuenta ES73 2100 3386 8222 0037 5996. y el 50% restante se liquidará el día antes o el mismo día de la entrega, mediante transferencia o tarjeta bancaria.

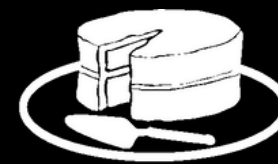
- En caso de cancelación por parte del cliente, no se reembolsará el depósito bajo ningún concepto.
- En caso de no poder entregar el pedido por razones de nuestra empresa, el importe de la reserva y los depósitos serán totalmente devueltos
- El pago de la reserva significa la aceptación de estas condiciones.

FIRMA





**¡Gracias por confiar en Sugar Corner para
vuestro evento!**



BE SWEET

SUGAR CORNER



Pàdua 32
08023 Barcelona

MVL - 696 434 033

MAIL
adriana@sugarcorner.es