



SWEET CORNERS PARA
EVENTOS

INDICE

- 1. Nuestra historia
- 2. Estación de Donuts
- 3. Estación de Tartas
- 4. Carrito de Helados



MI NOMBRE ES ADRIANA. ANTES DE CREAR AGASTRONOMÍA, FUI PASTELERA, FUNDADORA DEL OBRADOR SUGAR CORNER



Apasionada por la repostería creativa y el arte de montar mesas dulces que enamoran, transformo cada evento en una experiencia sensorial.

En AGastrono.ia, los sweet corners destacan por su elegancia minimalista, composiciones en distintas alturas y una cuidada selección de tartas artesanales, salsas, frutas y detalles florales.

Cada montaje refleja la sensibilidad estética y el compromiso con la calidad, convirtiendo lo dulce en protagonista de bodas, celebraciones y encuentros inolvidables.

Mis valores son simples pero firmes: **Calidad**, cercanía, verdad, **confianza** y alegría. Acompaño a creadores de postres que trabajan con mimo, talento y profundidad. Y acompaño a mis clientes como si fueran familia.

LO ARTESANAL NO ES TENDENCIA. ES PROPÓSITO.



SWEET CORNERS PARA EVENTOS

EL ARTE DE ENDULZAR CADA MOMENTO

Nuestros Sweet Corners están pensados para transformar un instante en una experiencia única, donde la gastronomía se convierte en decoración, sabor y emoción.

- Variedad exquisita: desde mini pastelería a helados, berlinas o cheese cakes.
- Diseño personalizado: adaptados al estilo del evento, creando armonía entre estética y sabor

- Experiencia sensorial: colores, aromas y texturas que despiertan la alegría de compartir.

Ya sea una boda, un cumpleaños, una fiesta corporativa o cualquier ocasión especial, nuestros Sweet Corners convierten lo dulce en protagonista. Porque no se trata solo de postres: se trata de crear recuerdos inolvidables.

UN RINCON DE DULZURA ES MÁS QUE POSTRES
ES LA ALEGRÍA DE COM.PARTIR Y RECORDAR

Donuts y berlinas



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



ESTACION DE DONUTS ARTESANOS

El toque dulce y goloso para tu evento

Clásico

50 donuts glaseados

Creativo & Toppings

- 50 donuts
- 9 Toppings a escoger
- 4 coberturas a escoger

Premium & Relleno

- 50 donuts
- 9 Toppings a escoger
- 4 coberturas a escoger
- Rellenos a escoger

INCLUYE

- ✓ Puesta en escena
- ✓ Montaje y desmontaje
- ✓ Transporte de entrega en Barcelona ciudad
- ✓ Opcional: Disponibilidad en versión mini (consultar)
Show cooking para experiencia interactiva (consultar)



CONTACTANOS:
hola@gastronomia.com
info@sugarcorn.es
Mvl: +34 696 434 033



PERSONALIZA TU EXPERIENCIA DONUT

Elige entre una gourmet variedad de sabores

TOPPINGS

9 a escoger

- Nubes
- Lotus
- Coco
- Almendras caramelizadas
- Mini ositos
- Mini lacasitos
- Oreo
- Filipinos
- Fideos de chocolate
- Fideos de colorines
- KitKat
- Caramelitos

RELLENO

5 a escoger

- Nutella
- Lotus
- Pistacho
- Mermelada frambuesa
- Kinder
- Chocolate blanco
- Limón
- Caramelo

COBERTURA

4 a escoger

- Chocolate blanco
- Chocolate de colores
- Chocolate fresa
- Chocolate con leche
- Chocolate negro



CONTACTANOS:
hola@gastronomia.com
info@sugarcorn.es
Mvl: +34 696 434 033

Tartas y postres



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET

BUFET DE TARTAS

MEDIDAS

- Tartas de 24cm de diámetro
- Mínimo: 6 tartas

SABORES a escoger

- Sara
- Sacher
- Carrot Cake
- Red Velvet
- Hojaldre con nata y frutos rojos
- Hojaldre con crema y frambuesas

- Limón con merengue
- Tiramisú
- Cheesecake
- Crumble trufa (Vegan)
- Mousse de chocolate
- Cheesecake

DECORACION

- Tarteras
- Tarros cristal
- Alzas
- Flores naturales



CONTACTANOS:
hola@agastronomia.com
info@sugarcorn.es
Mvl: +34 696 434 033

Carrito de helados artesanos



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



CARRITO DE HELADOS

El rincón que conquista miradas y refresca momentos

Sabores

- Vainilla con almendras caramelizadas
- Chocolate 85% con galleta streusel
- Oreo
- Stracciatella
- Dulce de leche
- Yogurt con fruta de la pasión
- Pistacho
- Avellana
- Turrón
- Tiramisú

Sorbetes

- Frambuesa
- Limón
- Mango
- Coco

INCLUYE

- ✓ Puesta en escena
- ✓ Montaje y desmontaje
- ✓ Transporte de entrega en Barcelona ciudad
- ✓ Servicio de personal durante 2h



CONTACTANOS:
hola@agastronoomia.com
info@sugarcorn.es
Mvl: +34 696 434 033



GRACIAS POR DEJARNOS ENDULZAR VUESTROS EVENTOS

CREAMOS EL CORNER PERFECTO PARA TU EVENTO



G A S T R O N O M I A

POSTRES GOURMET



34 696 434 033



hola@agastronomia.com



[@agastronomiabcn](https://www.instagram.com/agastronomiabcn)



[a-gastronomia](https://www.linkedin.com/company/a-gastronomia)



www.agastronomia.com