



G A S T R O N O M I A



SWEET CORNERS PARA
EVENTOS

INDICE

- 1.Nuestra historia
- 2.Estación de Donuts
- 3.Estación de Tartas
- 4.Carrito de Helados
- 5.Carrito de Golosinas
- 6.Carrito de Dulces Personalizados
- 7.Carrito de Repostería
- 8.Estación de Tartas de Queso
9. Estación de Quesos
10. Estación de Quesos: Dulce & Salado
- 11.Estación de Maridaje



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.



G A S T R O N O M I A

POSTRES GOURMET

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 COMPARTIR Y RECORDAR

Donuts y Berlinas



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



ESTACION DE DONUTS ARTESANOS

El toque dulce y goloso para tu evento

Clásico

Donuts glaseados

Creativo & Toppings

- Donuts
- Toppings a escoger
- coberturas a escoger

Premium & Relleno

- Donuts
- Toppings a escoger
- 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@agastromia.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

Estación de Tartas y postres



BUFET DE TARTAS

MEDIDAS

- Tartas de 24cm de diámetro
- Mínimo: 6 tartas (80 raciones)

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

Carrito de helados artesanos





CARRITO DE HELADOS ARTESANOS GOURMET

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



SWEET CORNERS
by AGastronomia

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

Carrito de Golosinas



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



CARRITO DE GOLOSINAS

Un toque de color y diversión para todos

ESTRUCTURA

- Carrito de madera y aluminio azul y blanco tipo feria
- Medidas 2,10mts x 1,30mts x 0,65mts

SABORES

Brochetas y bolsitas de golosinas
(2ud/persona)

- Gominolas
- Mashmallows
- Regalices
- Caramelos

DECORACION

- Tarteras
- Tarros cristal
- Alzas
- Flores naturales

INCLUYE

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



SWEET CORNERS
by AGastronomia

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

Carrito de Dulces Personalizados



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



CARRITO DE DULCES PERSONALIZADOS

Detalles que convierten tu día en sabor

ESTRUCTURA

- Carrito bicicleta con cesta
- Superficie 1,27mts x 0,57mts

SABORES

Mínimo 100 ud

- Piruletas de chocolate blanco con inscripción
- Galletas de mantequilla con impresión personalizada

DECORACION

- Cestas
- Tarros cristal

INCLUYE

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



SWEET CORNERS
by AGastronomia

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

Carrito de Repostería



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET

CARRITO DE REPOSTERIA

Bocados artesanos para paladares curiosos

ESTRUCTURA

- Carrito de madera con varios estantes
- La superficie mide 1'56 m x 0'62 cm x 1 m altura

SABORES

Incluye 2 ud/persona (20/25gr)

Mínimo 150 ud

- Tarta Tatin
- Lemon Pie
- Carrot Cake
- Red Velvet
- Tiramisú
- Mousse de frutos rojos
- Chocolate
- Té Matcha

DECORACION

- Tarteras
- Tarros cristal
- Alzas
- Flores naturales

INCLUYE

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



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

Tartas de Queso





ESTACION DE TARTAS DE QUESO

Delicias dulces para compartir

ESTRUCTURA

- Mesa de rústica de madera natural y robusta
- Medidas 2mts x 1,20mts x 0,75mts

SABORES

Mínimo 6 tartas (80 raciones)

- Clásica
- Suave
- Tiramisú
- Té Matcha
- Lotus
- Gorgonzola
- Chocolate 70%, aceite de oliva y sal
- Chocolate blanco
- Avellana
- Pistacho

DECORACION

- Tarteras
- Platos y tenedores de un solo uso
- Frutas y decoraciones
- Alzas
- Flores naturales

INCLUYE

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



SWEET CORNERS
by AGastronomia

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

Quesos de Autor



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



ESTACION DE QUESOS

Sabores artesanales para picotear

ESTRUCTURA

- Mesa de rústica de madera natural y robusta
- Medidas 2mts x 1,20mts x 0,75mts

SABORES

- Gorgonzola dulce
- Fyr
- Comté 18 meses
- Garrotxa Bauma
- Manchego curado
- Cheddar curado
- Tetilla SanSimón

Los quesos pueden variar según época y stock

DECORACION

- Maderas
- Plantas naturales
- Telas y cestas
- Frutas y frutos secos
- Mermeladas y panes
- Platos y cucharas de un solo uso

INCLUYE

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

CORNERS
by AGastronomia

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

Estación Quesos Dulce & Salado



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET



ESTACION DE QUESOS

Dulce y salado para disfrutar sin pausa

ESTRUCTURA

- Mesa de rústica de madera natural y robusta
- Medidas 2mts x 1,20mts x 0,75mts

SABORES

Los quesos pueden variar según época y stock

- Fyr
- Comté 18 meses
- Garrotxa Bauma
- Manchego curado
- Tetilla SanSimón
- Suave
- Chocolate 70%, aceite de oliva y sal
- Pistacho
- Lotus
- Tiramisú

DECORACION

- Maderas
- Plantas naturales
- Telas y cestas
- Frutas y frutos secos
- Mermeladas y panes
- Platos y cucharas de un solo uso

INCLUYE

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

CORNERS
by AGastronomia

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

Estación Maridaje



GASTRONOMIA
POSTRES GOURMET

ESTACION MARIDAJE

Un viaje sensorial entre dulces y biodinámicos

ESTRUCTURA

- Mesa de madera rústica

CHEESECAKE

Incluye 60 gr/persona

Mínimo 6 tartas (150 personas)

- Trufa negra
- Queso azul
- Clásica de queso Manchego
- Chocolate intenso
- Tiramisú

VINOS BIODINÁMICOS Y ECOLÓGICOS

- Syrah
- Marselan
- Xarel-lo
- Cabernet Franc
- Sumoll

INCLUYE

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



SWEET CORNERS
by AGastronomia

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



GRACIAS POR DEJARNOS
ENDULZAR VUESTROS
EVENTOS

CREAMOS EL CORNER PERFECTO PARA TU EVENTO



34 696 434 033



hola@agastromia.co



m



[@agastromiabcn](#)



[a-gastromia](#)

www.agastromia.com

G A S T R O N O M I A

POSTRES GOURMET