

SUSHI & YAKITORI

壽司 焼き鳥



Recorrido por la cocina japonesa

Cocina saludable, complemento ideal para cualquier evento. En nuestro mostrador los cocineros especialistas os deleitarán con sus combinaciones elaboradas al momento. El buffet de Sushi será acompañado de sus pequeños boles, palillos y mini bandejas con aderezos como la soja y el wasabi. El Yakitori estará compuesto brochetas combinadas de carnes, verduras, y bases de arroces con una cuidada cocción in situ

10 piezas por persona

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

800€
22€ / POR PERSONA

TEX-MEX

BURRITOS Y FAJITAS



*Deliciosa degustación de fajitas y burritos de la cocina tejana, mexicana
En este buffet estación el camarero combinara en Fajitas los elementos que cada comensal
escojan del buffet*

*Verduras , carnes de pollo, ternera, cerdo, picadas, acompañado de crema agria,
guacamole, ajitomate, queso, chile.*

3 unidades por persona Incluye una coronita por persona

*SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO*

*700€
20€ / POR PERSONA*

RISSOTOS Y ARROCES

RISSOTO NERO CON LANGOSTINOS I ARROZ DE TRUFA



Para los amantes de la cultura del arroz, el cocinero elaborará arroces al momento y los serviremos en formato degustación, para el deleite de los paladares más exigentes.

Rissoto negro con langostinos, fusión entre aromas y sabores de pescado que conjuntamente con la tinta del calamar, nos dará la textura y el dente apropiados

Arroz de trufa, del norte de Italia escogemos dos productos exclusivos, el arroz carnelloni y la trufa bianchi

Dos combinaciones que elevan al mas alto nivel gastronómico. Finalizaremos el plato con unas finas ralladuras de Trufa negra

2 platos por persona

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES

PRECIO HASTA 25 COMENSALES

POR CADA COMENSAL AÑADIDO

700€

20€ / POR PERSONA

LA CREPERÍA

DULCES Y SALADOS



*Idóneo para fiestas informales y eventos donde los niños son protagonistas.
Los Crepes dulces serán elaborados con frutas, chocolates, mermeladas. Los salados
estarán compuestos de quesos, jamón york y jamón serrano
3 crepes por persona*

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

700€
16,50€ / POR PERSONA

CORNER SOMMELIER

VINOS TINTOS, ROSADOS Y BLANCOS



Recorrido por la zona geográfica Hispana donde podremos degustar las cualidades organolépticas de Riojas, Ribera de Duero, Priorat, Penedes, y variedades como Albariños, verdejos, Tempranillos, Chardonnays.

*Nuestro Sommelier guiará e indicará el orden correcto para su óptima degustación, también informará sobre las características de cada uno de ellos
Si lo desea el invitado podrá valorar con una nota de cata los diferentes vinos degustados
6 copas de cata por persona*

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

800€
19€ / POR PERSONA

ORGÁNICA

ENSALADAS, CRUDITES Y SOPAS DE VERDURAS



Mostrador de vegetales diseñado especialmente para satisfacer a todo aquel comensal inmerso en la actual tendencia "healthy"

Se compondrá de cremas del huerto, sopas de vegetales, variedad de crudités, aliñadas con aceites, vinagretas, sales y salsas y ensaladas que se podrán confeccionar al gusto de cada comensal

2 degustaciones de crema por persona 1 ensalada completa y 1 composición de crudités

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES

PRECIO HASTA 25 COMENSALES

POR CADA COMENSAL AÑADIDO

700€

16,50€ / POR PERSONA

CHOCOLATIER

BLANCO, NEGRO Y CON LECHE



Texturas, formas, sabores para poder degustar el chocolate de una forma divertida y original.

Bombones, piruletas, catanies, bombolas.

Perfecto break, o resopón y también para complemento o postre, que nos ayudará a relajarnos y disfrutar del mundo del chocolate.

Podrán degustar 7 variedades

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES

PRECIO HASTA 25 COMENSALES

PRECIO HASTA 25 COMENSALES

700€

16,50€ / POR PERSONA

**En los meses de Julio y Agosto este servicio no podrá realizarse al exterior*

CORTE DE IBÉRICO

HAM TO THE CUT



La evolución en el mundo de la gastronomía, nos aporta nuevas técnicas y creatividad, a diferencia del jamón ibérico que desde antaño nos ha dado, este valor diferenciador y de calidad en cualquier evento.

La selección de un buen jamón empieza en la raza del cerdo, pasando por su alimentación y finalmente su proceso de curación, Casanovas selecciona las mejores piezas para degustar en este servicio.

SERVICIO A PARTIR DE 50 COMENSALES

Precio servicio material utillaje y pieza de Jamón de 8Kg aprox. 980€ (recomendado para 50/70 comensales)

Incluye pan con tomate, picos, aceite de oliva.

TURKICH PARTY

SABOR DEL MEDITERRÁNEO



La gastronomía de Turquía, debido a su situación geográfica, fusiona la cocina Persa, árabe, mediterránea, e India. Esta exótica mezcla de sabores y formas de elaboración, nos proporcionan una inmersión dentro de la cultura de oriente y occidente, creando así un paralelismo festivo y cultural totalmente en tendencia.

Degustación de pinchos de cordero y verduras, bufet de olivas, musakka turca, mini berenjenas rellenas, arroz pilaff, y baclavas todo ello acompañado del famoso apple tea.

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

800€
27€ / POR PERSONA



BOLLYWOOD & INDIAN FOOD

EL ALMA DE LOS ALIMENTOS



La sencillez y la honestidad de sus productos, hacen desarrollar a la cocina hindú dentro de un exotismo y aventura, que nos deleitara con una dieta variada, especias, verduras, legumbres, cuna de la cocina vegetariana. Con su espíritu caliente, los masala nos darán el toque de identidad.

Pabdame Pulao de arroz, gambas con curry y coco, pollo tandoor, lentejas de Bengala, gulab jamun.

Degustación de lassi

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

800€
25€ / POR PERSONA



PASTELERIA SIRIA, EGIPCIA, TURCA BAKLAVAS

والقرب

La historia del baklava se remonta a la antigua de Mesopotamia. El desarrollo posterior habría ocurrido en las cocinas del Palacio de Topkapi, donde los jenízaros tenían una celebración anual llamada Baklava Alayı.

Pistachos, nueces, azúcares, fillos, un conjunto ideal para que sus invitados puedan disfrutar de estas deliciosas creaciones, y virtualmente viajar por extremo Oriente endulzando los paladares como auténticos sultanes

6 piezas por persona y degustación de apple tea

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

600€
16€ / POR PERSONA

LE FROMAGERIE



En Casanovas los quesos siempre han sido un motivo de inquietud tanto en su selección como en su exposición, en este servicio realizaremos un amplio recorrido geográfico y cultural.

Maridaremos la variedad de quesos con mermeladas de elaboración propia, frutas, panes y una selección de aceites.

14 piezas por persona

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

700€
16€ / POR PERSONA

MEETING VERMOUTH



Con este servicio representaremos un clásico vermouth con el objetivo de un encuentro distendido

Las elaboraciones serán presentadas con los soportes habituales, y los aliños de siempre. Martinis, izaguirre, espinaler junto con el sifón y los betters serán las bebidas que acompañarán, los berberechos, olivas, anchoas, mejillones, almejas, navajas, patatas chips.

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES
PRECIO HASTA 25 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

800€
19€ / POR PERSONA

RETRO COCTELERÍA



Nuestro camarero barman, elaborará una selección de Coctails y combinados más actuales.

Este servicio es ideal para ocasiones donde la ambientación ayuda en que el punto de encuentro sea especial, y conseguir que nuestros invitados se sientan acogidos, recomendamos esta coctelería para breaks nocturnos antes de una cena.

Caipininha, Mojito, Dry Martini, Gintonic de ultima generación y combinados con Ron añejo.

Se acompañaran los coctails y combinados con Snacks

Servicio aproximado de dos horas

3 aprox. consumiciones por persona

SERVICIO A PARTIR DE 25 COMENSALES

PRECIO HASTA 25 COMENSALES

POR CADA COMENSAL AÑADIDO

700€

15€ / POR PERSONA



CASTAÑAS CALIENTES



Cuando empiezan los frios siempre apetece una degustación de castañas calientes, este servicio nos ayudará a exclusivizar nuestro evento, con un toque de divertimento callejero, y donde nuestro invitado, activará sus referencias gustativas, que año tras año nos propone el otoño.

Se presentará en bolsitas de papel y se servirá una cata de vinos olorosos.

*SERVICIO A PARTIR DE 40 COMENSALES
PRECIO HASTA 40 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO*

*600€
8€ / POR PERSONA*

BOUTIQUE DE CHUCHES

MOMENTO DULCE



Caprichosa estación que mayores y niños podrán disfrutarla, recordando la sensación de placer que despierta el instinto infantil, en la búsqueda de aquellas golosinas mas apetitosas.

En nuestra selección podrá encontrar diferentes formas y texturas, siempre con el denominador común del producto natural.

SERVICIO A PARTIR DE 50 COMENSALES
PRECIO HASTA 50 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

500€
7€ / POR PERSONA



ONLY CAVA & FRESAS



Para compartir con sus amigos, que mejor que un exclusivo detalle de una fruta fresca y natural como la fresa

Combinada con Cava o Champagne, Este Maridaje nos ayudará a disfrutar de las cualidades organolépticas del Cava o Champagne, sin renunciar al intenso sabor de las fresas.

Este servicio nos dará un toque original al evento, perfecto para ferias, inauguraciones o simplemente para eventos particulares de entre-horas.

SERVICIO A PARTIR DE 30 COMENSALES

*PRECIO HASTA 30 COMENSALES
Pontons brut)*

PRECIO HASTA 30 COMENSALES

*PRECIO HASTA 20 COMENSALES
botellas)*

PRECIO HASTA 30 COMENSALES

OPCIÓN CAVA 400€ COMENSAL AÑADIDO 12€ (Cava Rosé Xamòs o Dogma

OPCIÓN CAVA 600€ COMENSAL AÑADIDO 18€ (Cava Torelló brut nature)

OPCIÓN CHAMPAGNE 1400€ COMENSAL AÑADIDO 44€ (Don Perignon)(10

OPCIÓN CHAMPAGNE 800€ COMENSAL AÑADIDO 23€ (Barón Fuente)

LA XOCOLATADA



Meriendas, breaks, encuentros populares, resopones, cualquier excusa es buena para tomarse una taza de buen chocolate caliente, acompañado de bizcocho fresco y churros

SERVICIO A PARTIR DE 40 COMENSALES
PRECIO HASTA 40 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

450€
7€ / POR PERSONA

POP CORN FOR YOU



Divertido simpático e informal, tres palabras que definen claramente este servicio, podríamos determinar que las palomitas son de aquellos productos que siempre tienen éxito.

Conocido por el gran publico como el snack más consumido.

Hechas al momento con una maquina giratoria y servidas con soporte de cartón, las podremos servir en diferentes sabores, jamón ibérico, trufa, chorizo, o simplemente con flor de sal

Ideal para servicio continuo en Stands, fiestas infantiles, o bien como complemento original en todo tipo de eventos.

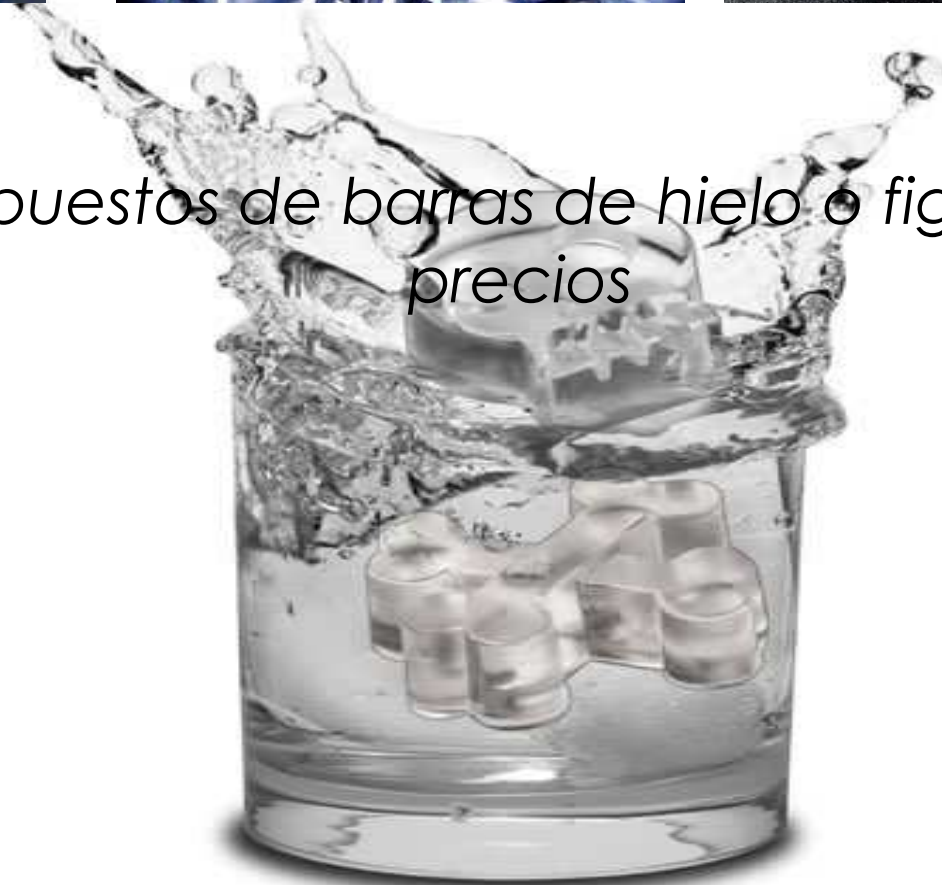
SERVICIO A PARTIR DE 70 COMENSALES
PRECIO HASTA 70 COMENSALES
POR CADA COMENSAL AÑADIDO

400€
5€ / POR PERSONA

ICE CONCEPT



Para presupuestos de barras de hielo o figuras consultar precios



TRANSPORTE AREA DE BARCELONA INCLUIDO

TRANSPORTE FUERA DEL AREA METROPOLITANA DE BARCELONA A CONSULTAR

SERVICIO DE 2HORAS MAS DOS HORAS DE MONTAJE Y DESMONTAJE, PARA AUMENTAR LAS HORAS DE
SERVICIO CONSULTAR PRECIOS