

Per Emportar 2011/12



Barcelona
desde 1924

Gastronomía Saludable

www.casanovascatering.com



Barcelona

desde 1924

Menús Recomenats

MENÚ A (mínim 4 persones) 24,90 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entreteniments i canapès:

Terrineta de foie amb crocant

Canapè de salmó i caviar

Vol-au-vent amb llagosti

Espiral de pernil amb palmera

Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona

Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous

Mallorquí amb ou filat

Pa torrat

PRIMER

Brou amb galets gegants i mandonguilletes

(brou presentat en bossa al buit i mandonguilletes fregides a part)

Opció estiu - salmorejo amb llagostins

SEGON

Pollastre a quarts amb prunes i pinyons

POSTRE

Safata de formatges i fruites 5 varietats

MENÚ B (mínim 4 persones) 33,50 €/ració

ENTRANTS	Safata d'embotits ibèrics (llom ibèric, xoriç ibèric, cap de porc senglar, bull blanc de tòfona, bisbe negre i dos tipus de fiambre de festa)
PRIMER	Mitja pinya natural amb 12 llagostins salsa tàrtara
SEGON	Rodó de vedella amb suquet i bolets (3 talls per pax.)
POSTRE	Safata de formatges i fruites 5 varietats

MENÚ C (mínim 4 persones) 39,00 €/ració

ENTRANTS	Flor de pernil d'aglà de Jabugo (200 gr.) 2 micuits de 0,65 gr. i torrades
PRIMER	Crema de llagosta amb daus d'ibèric
SEGON	Espatlleta de cabrit en cocció lenta o garrí guarnit amb prunes i pinyons, o filet de vedella amb foie
POSTRE	Safata de formatges i fruites 5 varietats

MENÚ D (mínim 4 persones) 19,50 €/ració

ENTRANTS	Safata d'entreteniments i canapès: Terrineta de foie amb crocant Canapè de salmó i caviar Vol-au-vent amb llagostí Espiral de pernil amb palmera Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous Mallorquí amb ou filat Pa torrat
PRIMER	Canelons artesans (3 unitats per pax.)
SEGON	Cuixa d'ànec confitada amb prunes i pinyons

Aperitius per Picar

TOT PRESENTAT EN SAFATES DE METACRILAT

TOTS EL PRODUCTES S'HAN DE CONSERVAR EN FRED ENTRE 2 i 6°

- Safata d'embotits ibèrics	Aprox.6 pers.	32.00€
- Safata de formatges i fruites	Aprox.6 pers.	32.00€
- Safata de canapès variats (aprox.35 unitats)	Aprox.5 pers.	32.00€
- Safata de entreteniments i canapès	Aprox. 4 pers.	34.00€
- Mini panet artesà amb pernil d'aglà	Unitat	2.20€
- Mini panet artesà amb llom ibèric	Unitat	2.20€
- Mini panet artesà de pomodoro amb formatge i alfabrega	Unitat	2.20€
- Mini pita de amb salmó i formatge fresc	Unitat	2.20€
- Croquetes (1 Kg.)	Aprox. 30 unitats	22.00€
- Bouquet d'alemanya i bacó	Unitat	1.20€
- Broqueta de pollastre al curry	Unitat	1.20€
- Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	1.20€
- "Gamberonis" (llagostins arrebossats)	Unitat	1.20€
- Flor de pernil d'agla (300 gr.)	Aprox. 10 pers.	39.00€
- Dàtils amb bacó fets	100 gr	3.90€
- Llardons casolans	100 gr.	22.00€
- Terrosos de parmesà amb macadamies	100 gr.	4.20€
- Delícies de fuet	100 gr.	6.80€
- Truita de patates a daus o sencera	Unitat	18.00€
- Farcellets de llagostí	Unitat	0.85€
- Esqueixada de bacallà amb olivada	Peça	2.80€
- Gotet de foie amb ametlla crocant	Peça	2.80€
- Coque de recapte i anxova (per 4 pers.)	Peça	14.00€
- Boreks de formatge i espinacs	Unitat	1.20€

US RECOMANEM, PER UN BON "APERITIU", EL NOSTRE "MI-CUIT" D'ÀNEC

Primers Plats

Amanida de pasta alemanya	per kg.	20.00 €
Amanida de nous, pinya i formatge fresc	per kg.	22.00 €
Amanida de fabetes amb pernil Serrà	per kg.	25.00 €
Raviolis a la crema	per kg.	18.00 €
Fideuà	per kg.	18.00 €
Empedrat de bacallà	per kg.	20.00 €
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	per kg.	24.00 €
Pastis de verdures i salsa tàrtara	per kg.	18.50 €
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà	per kg.	19.50 €
Pastis de peix amb tàrtara	per kg.	29.50 €
Macarrons	per kg.	7.90 €
Brou, gaspatxo o vichyssoise (segons temporada)	per kg.	7.00 €
Amanida russa	per kg.	16.00 €
Mitges pinyes naturals amb llagostins i salsa tàrtara	ració	12.50 €
Carpaccio de vedella i parma	ració	4.50 €
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	ració completa	8.50 €
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel	per kg.	24.00 €
Lasanya d'espínacs i formatge	per kg.	22.00 €

PER UN PRIMER PLAT US RECOMANEM ELS VINS JOVES BLANCS I NEGRES, AIXÍ COM ELS ROSATS DE L'ANY

Segons Plats

Roast-beef amb poma	per kg.	54.00 €
Rodó de vedella amb suquet i bolets	per kg.	25.00 €
Filet de vedella (turnedó) amb salsa d'Oporto	unitat	18.00 €
Galtes estofades amb patata a la brasa	unitat	4.80 €
Peus de porc	dos meitats	5.00 €
Bacallà amb panses, pinyons, bolets i tomàquet	per kg.	39.00 €
Llibrets de llom	per kg.	20.00 €
Pollastre sencer al forn premium	unitat	8.60 €
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge, prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc.)	per kg.	22.00 €
Mandonguilles amb sípia	per kg.	19.50 €
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans...)		S/M.
Tempura de bacallà	per kg.	39.00 €
Canelons	unitat	1.25 €
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons i mini taronges	unitat	8.80 €
Garrinet per racions	ració	18.00 €
Calamars farcits	per kg.	28.00 €
Albergínies farcides de carn	unitat	4.50 €
Mussaka de verdures i carn	per kg.	18.00 €
Melós de xai amb suc del seu rostit	unitat	9.00 €

RECOMANACIONS DE VINS PER AQUESTS PLATS; PEIXOS: VINS BLANCS (HI HAN DE DIFERENTS VARIETATS DE RAÏM CHARDONNAY, VERDEJO, PANSA BLANCA, MOSCATELL). CARNS: VINS NEGRES (PRIORAT, COSTERS DEL SEGRE, RIOJA, RIBERA DEL DUERO, TORO, ENTRE D'ALTRES)

Safates d'Entreteniments i Canapes

Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous
Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

SAFATA PER
A 4 PERSONES
34.00 €

Plats Tradicionals

"Cochinillo asado"	peça sencera per de 6 a 12 pers.	158.00 €
Corona de llonces Casanovas amb mostases, prunes i pinyons	peça sencera per a aprox. 8 pers.	69.00 €
Espatlla de porc al forn amb mostases, prunes i pinyons	peça sencera per a aprox. 8 pers.	59.00 €
Pollastre de pagès farcit al forn amb prunes i pinyons	peça sencera per a entre 6 i 8 pers.	78.00 €
Espatlla de xai al forn amb prunes i pinyons	una peça per 2 racions	38.00 €
Salmó sencer farcit amb mousse i llagostins	per a 8/10 pers. es serveix fred	95.00 €
Filet de vedella amb foie i salsa de gerds	unitat	22.00 €
Canelons cassolans	unitat	1.25 €
Espatllleta de cabrit o cuixa	coccio lenta 14 h - unitat	24.00 €
Turnedó de rap fresc amb salsa del rostit i bolets	ració de 2 talls	20.00 €

PER AQUESTS PLATS ACONSELLEM, VINS GRAN RESERVA I CRIANÇA, O BÉ PODEU TRIAR QUALSEVOL DELS NOSTRES GRANS CAVES!

Postres

Broquetes de fruita natural (un.)	3.00 €
Lioneses amb nata (1 kg.)	45.00 €
Rebosteria variada (1 kg.)	48.00 €
Pastís sächer (per 10 pers.)	29.50 €
Safata de varietats de xocolates i fruites (de 6 a 8 pers.)	48.00 €
Coulant de xocolata (ració)	3.00 €
Safata de "Petites Bogeries" (diferents tipus xocolates, trufes i pastetes variades, per 10 pers.)	48.00 €

MINI GOTETS DOLÇOS DE...

Mousse de xocolata amb gerds

Mousse de nogat amb mango

Mascarpone amb fruits vermells

Tiramisu

unitat - individual 3.50 €

RECOMANEM LA NOSTRA VARIETAT DE FORMATGES NACIONALS
I INTERNACIONALS

Ara també ens podeu seguir diàriament al

facebook

Apunta't

<http://www.facebook.com/casnovascatering?ref=ts>

i també al

twitter

@casnovasbcn

Si vols rebre informació periòdica al teu correu, pots sol·licitar-la a
catering@casnovascatering.com
www.casnovascatering.com



Barcelona

desde 1924

Botigues i Degustació
c/ Calabria, 113

Restaurant - Atenció Client
c/ Diputació, 80 - 08015 Barcelona
Tel. 93 423 65 08 - Fax 93 228 92 13
catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com