



C/ DIPUTACIÓN, 80 (RESTAURANTE)

C/ CALÀBRIA, 113 (TIENDA)

08015 BARCELONA

34 93 423 65 08

CATERING@CASANOVASCATERING.COM

WWW.CASANOVASCATERING.COM

Espacios privados

CASANOVAS RESTAURANTE

Catalogo Bodas 2017

*salas privadas y equipo de cocina- sala
especifico para tu reserva!*

Cocina abierta todos los mediodías de la semana.

Tardes y noches abrimos sólo para grupos a partir de 15 pax.

Para grupos de menos comensales,
consultar propuesta personalizada o menús específicos.
Las reservas se cerraran 24h antes del acto, en caso de no
completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo de
15 comensales.

MENÚ I

BIENVENIDA: COPA DE CAVA BRUT NATURE

SNACKS: MACADAMIA CON QUESO PARMA
CHIPS DE VERDURAS

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO CON PAN Y TOMATE
BULL BLANCO ARTESANO CON COCA DE PAN CON TOMATE
DADOS DE SALMÓN MARINADOS EN ACEITE VIRGEN
COCA DE VERDURAS ASADAS CON ANCHOAS DE LA ESCALA
CROQUETAS DE JAMÓN Y POLLO ARTESANAS
BUÑUELOS DE BACALAO CON LAGRIMAS DE MIEL

*

DEGUSTACIÓN DE PAPARDELLE CON TRUFA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

BACALAO A LA LLAUNA CON GISANTES SOBRE UNA BASE DE PATATA PANADERA
Ó
ENTRECOT AL ACEITE DE BRASAS Y PATATAS

POSTRES

PASTEL SACHER CON COULIS DE FRAMBUESA Y FRUTAS

BODEGA

VINO BLANCO Y NEGRO SELECCIÓN DE NUESTRO SUMILLER
AGUA MINERAL

PRECIO POR PERSONA 42 €

10% IVA INCLUIDO

EL PRECIO NO INCLUYE REFRESCOS, CAFÉS Y/O LICORES
FORMATO SENTADO



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

MENÚ 2

BIENVENIDA: COPA DE CAVA O
LIMONADA FRESCA

SNACKS: NUECES DE MACADAMIA CON QUESO PARMA
CHIPS DE VERDURAS

ENTRANTES

JAMÓN Y LOMO IBÉRICO CON PAN Y TOMATE
CAMEMBERT HORNEADO CON PALITOS DE SÉSAMO
FARCELLE DE LANGOSTINO CON SALSA THAI
TOSTADITAS DE FOIE CON MERMELADA DE NARANJA AMARGA
DADOS DE SALMÓN CASADAS ACEITE VIRGEN
TORTA DE RECAUDA CON ANCHOAS DE LA ESCALA
BUÑUELOS DE BACALAO CON MIEL

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

BACALAO CON CONFITURA DE MEMBRILLO, AJOS TIERNOS Y CORTEZA
DE PAN
Ó
FILETE DE TERNERA CON FRUTOS DEL BOSQUE Y REDUCCIÓN DE
OPORTO

POSTRES

TARTA SACHER CON COULIS DE FRAMBUESA Y FRUTAS O MESA DULCE

BODEGA

VINO BLANCO Y NEGRO SELECCIÓN DE NUESTRO SUMILLER
AGUA MINERAL

PRECIO POR PERSONA € 48

10% IVA INCLUIDO

EL PRECIO NO INCLUYE REFRIGERIOS, CAFÉS Y / O LICORES
FORMATO SENTADO



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

CELEBRACIONES A PIE

EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO HI HABRÁN SILLAS POR SI SE QUIERE SENTARSE ALGÚN INVITADO

VEN A CELEBRAR VUESTRA BODA

CON SERVICIO DE CÓCTEL DE PIE EN UN ESPACIO EXCLUSIVO PARA VOSOTROS.

SALAS CON CAPACIDAD DESDE 15 HASTA 110 COMENSALES:

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

CÓCTEL 1

BIENVENIDA: COPA DE CAVA

CRUJIENTES DE VERDURAS
NUECES DE MACADAMIA
CHICHARRONES CASEROS
JAMÓN IBÉRICO CON PAN Y TOMATE
COCA DE ESCALIBADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA
DADOS DE SALMÓN MARIDADOS CON ACEITE VIRGEN
DADOS DE TORTILLA DE PATATA CON CHERRY
CROQUETAS ARTESANAS
BROCHETA DE BUTIFARRA CON SETAS Y FOIE
MINI BIKINI DE BRIE Y SOBRASADA

SURTIDO DE QUESOS Y FRUTAS
MESA DULCE

BARRA ABIERTA CON:
REFRIGERIOS, CERVEZAS AGUA
VINO BLANCO Y NEGRO Y CAVA

PRECIO POR PERSONA € 38

10% IVA INCLUIDO

EL PRECIO NO INCLUYE CAFÉS Y / O LICORES

CÓCTEL 2

BIENVENIDA: COPA DE CAVA

CRUJIENTES DE VERDURAS
NUECES DE MACADAMIA
CHICHARRONES CASEROS
JAMÓN IBÉRICO CON PAN Y TOMATE
COCA DE ESCALIBADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA
DADOS DE SALMÓN MARIDADOS CON ACEITE VIRGEN
DADOS DE TORTILLA DE PATATA CON CHERRY

CROQUETAS ARTESANAS
BROCHETA DE BUTIFARRA CON SETAS Y FOIE
MINI BIKINI DE BRIE Y SOBRASADA
DEGUSTACIÓN DE RISSOTO DE TRUFA HECHO AL MOMENTO

SURTIDO DE QUESOS Y FRUTAS
MESA DULCE

BARRA ABIERTA CON:
REFRIGERIOS, CERVEZAS AGUA
VINO BLANCO Y NEGRO Y CAVA

PRECIO POR PERSONA € 42

10% IVA INCLUIDO

EL PRECIO NO INCLUYE CAFÉS Y / O LICORES

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

CÓCTEL CON ESTACIONES

FRÍOS

CRUJIENTES DE VERDURAS

NUECES DE MACADAMIA

QUESO PARMA

CHICHARRONES CASEROS

JAMÓN IBÉRICO CON MINI COCA DE PAN CON TOMATE

TOSTADA DE LOMO IBÉRICO CON TOMATE

COCA DE ESCALIBADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA

DADOS DE SALMÓN MARIDADOS CON ACEITE VIRGEN

DADOS DE TORTILLA DE PATATA CON CHERRY

CALIENTES

CROQUETAS ARTESANAS

BROCHETA DE BUTIFARRA CON SETAS Y FOIE

MINI BIKINI DE BRIE Y SOBRASADA

BUÑUELOS DE BACALAO CON MIEL

CRUJIENTES DE LANGOSTINO CON VEGETALES I SALSA THAI

ESTACIONES

ESTACIÓN DE RISSOTO DE TRUFA HECHO AL MOMENTO

ESTACIÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA CON MARIDAJE DE SALES Y MOSTAZAS

POSTRES

SURTIDO DE QUESOS Y FRUTAS

MESA DULCE

BARRA ABIERTA CON:

REFRIGERIOS, CERVEZAS AGUA

VINO BLANCO Y NEGRO Y CAVA

PRECIO POR PERSONA € 49

10% IVA INCLUIDO

EL PRECIO NO INCLUYE CAFÉS Y / O LICORES

FORMATO DE PIE CON ALGUNAS SILLAS

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

OPCIONALES

JAMÓN CORTADO AL MOMENTO	OSTRAS Y CHAMPAGNE	ARROZES A ESCOJER
PALETILLA 8KG APROX. 280€ INCLUYE CORTADOR DE JAMÓN, PAN Y PICOS	ESTACIÓN DE OSTRAS FRESCAS, ABIERTAS AL MOMENTO Y MARIDADAS CON CHAMPAGNE POMMERY Y MÖET CHANDON ROSE TENIENDO EN CUENTA QUE EL Nº DE PIEZAS SERA ENTRE 4/5 POR PERSONA. SE PODRA DETERMINAR EL NÚMERO DE PERSONAS A CONTRATAR. PRECIO 12€ POR PERSONA	DE TRUFA DE BUTIFARRO Y BACALAO CONFITADO DE ESPARRAGOS IDIAZABAL DE PESCADOR CON SEPIA Y TOQUE DE TINTA DE MARISCO FIDEUA DE SETAS Y FOIE PRECIO 6€ POR PERSONA
MESA DE QUESOS	FILETE DE TERNERA CORTADO AL MOMENTO	
BUFET DE QUESOS CATALANES: BLANCAFORT, TOU DEL TIL.LERS, TUPÍ Y RECUIT. ACOMPAÑADOS DE SURTIDO DE PICOS, TOSTADAS, BASTONES DE PAN Y FRUTA DE TEMPORADA Y CONFITURA VARIADA PRECIO 6€ POR PERSONA	CON MARIDAJES DE SAL Y MOSTAZAS PRECIO 6.80€ POR PERSONA	

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

BARRA LIBRE DE COMBINADOS

DURACIÓN: 1 H DESDE EL FINAL DE LA COMIDA
(MEDIANOCHE HASTA LAS 1H APROX.)

COMBINADOS BÁSICOS: 10 € / PAX

COMBINADOS PREMIUM: 14 € / PAX

APLICABLE A CUALQUIER MENÚ DEL CATÁLOGO

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.