



*Banquets, Buffets
i Menús de Treball 2016/2017*

c/ Calàbria, 113
08015 Barcelona
+34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

El banquet és un dinar o sopar que s'organitza amb el motiu de celebrar un determinat esdeveniment, ja sigui un casament, aniversari, reunió oficial, etcètera.

El banquet s'inicia amb un aperitiu previ, seguit del servei de dinar o sopar, i es pot finalitzar amb un ball o espectacle, tot això ha de guardar relació amb el motiu de la celebració.



Banquets, Buffets i Menús de trabajo

L'equip de Casanovas es desplaçarà per muntar i servir allà on vulgueu realitzar el vostre acte.

El matèria l i utillatge necessaris queden inclosos. Si necessiteu material extra com paravents, faristol, mobiliari chill out, consulta'ns el preu de lloguer.

Servei de cambrers / cuiners: 150 € * (un cada 10 comensals aprox.). * El servei de cambrers quedarà inclòs quan l'esdeveniment superi els 120 comensals.

* Logística i transport inclòs en esdeveniments de més de 120 comensals, En cas de ser un nombre inferior es facturarà 250 € en Cas d'Esdeveniment a Barcelona * Camió de 3500kg

Els preus no inclouen IVA

El nostre servei de decoració floral està a la seva disposició per oferir-li el servei integral d'ornamentació. Casanovas inclourà un centre de taula de cortesia.



BANQUETS

Banquet A

Entrants a taula:

Xips de verdures
Pernil de Jabugo
Txapatita amb escalivada i anxova
Llom ibèric
Macadàmies amb flor de sal
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Cruixents de llagostins amb salsa thai
Croquetes Casanovas artesanes

Principals:

Mandonguilles amb bolets frescos

Postres:

Pastís Sacher amb coulis de gerds

Cafès i infusions
Vin negre i blanc Tous Baró
Aigua mineral, cerveses y refrescos

75,00€ per persona

Banquet B

Aperitiu:

Xips de verdures
Pernil de Jabugo
Xapata amb tomàquet
Salmó confitat amb anet
Caramels de fuet
Metal·litzat de macadàmies i parma

Primers:

Espàrrecs bladers amb llagostins,
parma, pomodoro, pinyons i oli d'oliva
verge

Segons:

Bacallà a la catalana a l'estil Casanovas

Postres:

Maduixes i mango amb llimona verda

Cafès i infusions
Vin negre i blanc Tous Baró
Aigua mineral, cerveses i refrescos

80,00 € per persona

Banquet C

Aperitiu:

Pernil de Jabugo
Xapata amb tomàquet
Salmó confitat amb anet
Caramels de fuet
Macadàmies amb flor de sal i terrons
de Parma

Primers:

Salmorejo amb bouquet de costons
especiats i Pernil Ibèric

Segons:

Caneló de crep farcit de pollastre de
granja, prunes i pinyons amb veolute
trufada

Postre:

Amanida de fruites amb suc de
mandarina i mango

Cafès i infusions
Vin negre La Pasi3n
Vin blanc Macabeu la Paciencia
Aigua mineral, cerveses i refrescos

87,00 € per persona

Banquet D

Aperitius:

Pernil de Jabugo
Xapata amb tomàquet
Salmó confitat amb carbassa amb
cremós de formatge i cruixent de
jabugo amb terra d'arbequina
Terrossos de parma amb macadàmies

Primers:

Làmines de foie, amb poma, Jabugo
i pinyons amb oli d'qun-kuat

Segons:

Filet de vedella amb reducció de Porto i
salsa de fruits vermells

Postres:

Pastis Sâcher amb coulis de fruits del
bosc

Cafès i infusions
Vin negre Protos cosecha
Vin blanc Tous Baró
Aigua mineral, cerveses i refrescos

90,00 € per persona

Banquet E

Aperitius:

Pernil de Jabugo
Xapata amb tomàquet
Salmó confitat amb anet
Caramels de fuet
Tataki de tonyina amb mango
Metal·litzat de macadàmies i parma

Primers:

Crema de marisc amb bouquet de
llamàntol i espàrrecs bladers

Segons:

Filet de vedella grillé amb foie, bolets i
reducció de Porto

Postres:

Amanida de fruites amb suc de
mandarina i mango
Petit Fours

Cafès i infusions
Vin negre Luis Cañas
Vin blanc Gramona
Aigua mineral, cerveses i refrescos

95,00 € per persona

Banquet de Gala

Cava Benvinguda Rosé

Aperitius:

Cruixent de yuca
Esprai de Caipirinha
Metal·litzat de macadàmies & Parma

Estacions de:

Pernil ibèric al tall amb pa i tomàquet
Degustació de rissoto de tòfona
Daus de bacallà amb molles i confitura de tomàquet i xoriço
Coca de recapte
Sashimi de tonyina i salmó
Espàrrecs de marge embolicats en cansalada i amb reducció Martini

Celler:

Vin blanc Pansa Blanca DO Alella
Vi negre Merlot 5 DO Pla del Bages
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions
Servei de licors

Postres:

Petit Fours

102,00 € per persona

Opcions a escollir de Primer plat

Bouquet de carxofa, rossinyols, calamar, petxina de pelegri amb crema lleugera de llamàntol a l'oli d'alfàbrega i llima
Crema de múrgules amb daus de foie i ametlla dolça (tardor - hivern)
"Salmorejo" amb bouquet de llamàntol i cruixent d'ibèric (primavera - estiu)
Full de poma, foie, Jabugo i pinyons i oli d'Qun-Kuat

Opcions a escollir de Segon plat

Espatlleta de cabrit a cocció leta (14 hores) amb prunes, pinyons, albercocs i cebetes glacejades
Llom de vedella amb foie i fruits vermells
"Suquet" de peix
Pollastre de corral amb llagosta

Opcions a escollir de Postres

Terrina de xocolata blanca amb tòfona biachi i xocolata negra, en fondue, crudités de maduixes, mora, pinya, mango i raïm
Pastís sacher amb coulis de fruits del bosc
Trufes i maduixes amb gelatina de llimona verda
Pasta de full de crema amb maduixetes i xocolata calenta



BUFFETS

Buffet A

Buffet variat:

Assortiment d'embotits, roast beef i pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Empedrat de bacallà
Coca de "recapte" amb escalivada i anxoves

Buffet amb varietat d'amanides:

Amanida de pasta amb tires de salmó i anet
Amanida de favetes i Jabugo
Puntes d'espàrrecs amb parma, pinyons, pomodoro i oli d'alfàbrega

Estació de calents:

Mussaca de verdures i carn
Mandonguilles amb sèpia
Croquetes artesanes d'ibèric
Botifarra artesana amb verdures brasejades
Consomé d'ibèric amb mini mandonguilla o Salmorejo amb crudités

Postres:

Bufet de formatges i fruites
Assortiment de postres i mini pastisseria

Cafès i infusions
celler Sumarroca
Aigua mineral, cerveses i refrescos

70,00 € per persona

Buffet B

Buffet variat:

Assortiment d'embotits, roast beef i pernil ibèric amb pa amb tomàquet
Empedrat de bacallà
Coca de "recapte" amb escalivada i anxoves
Bolets de temporada saltejades amb llagostins

Buffet amb varietat d'amanides:

Amanida de pasta amb tires de salmó i anet
Amanida de favetes i Jabugo
Puntes d'espàrrecs amb parma, pinyons, pomodoro i oli d'alfàbrega

Estació de calents:

Enceboll al tall amb maridatge de sals i mostasses
Mandonguilles amb sèpia
Croquetes artesanes d'ibèric
Botifarra artesana amb verdures brasejades
Consomé d'ibèric amb mini mandonguilla o Salmorejo amb crudités

Postres:

Bufet de formatges i fruites
Assortiment de postres i mini pastisseria

Cafès i infusions
celler Sumarroca
Aigua mineral, cerveses i refrescos

80,00 € per persona



MENÚS DE TRABALL

Menú de treball A

Primers:

Amanida mesclum amb flor de salmó i mango i vinagreta de festucs

Segons:

Mandonguilles amb sèpia / bolets

Postres:

Amanida de fruites amb suc de mandarina i mango

Cafès i infusions
Vi negre i blanc Synera
Aigua mineral, cerveses i refrescos

62,00 € per persona

Menú de treball B

Primers:

Salmorejo amb bouquet d'ibèric i cruixents (Primavera / Estiu)
Crema de bolets amb múrgules (Tardor / Hivern)

Segons:

Mil fulles de vedella amb oli de brases i puré de patates (Primavera / Estiu)
Confit d'ànec amb pinyons, prunes i orellanes (Tardor / Hivern)

Postres:

Pastís Sacher

Cafès i infusions
Vi negre i blanc Synera
Aigua mineral, cerveses i refrescos

64,00 € per persna

