



c/ Diputació, 80 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANT

menús per a grups 2018

**sales privades i equip de cuina- sala
específic per la teva reserva!**

Cuina oberta tots els migdies de la setmana.

Els vespres i sopars obrim només per grups a partir de 15 pax.

Per a grups de 10 o menys comensals, consultar proposta personalitzada o els menús específics.

Les reserves es tancaran 24h abans del sopar, i si no es completa la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15 comensals.

CELEBRACIONS A PEU

DRET

*A LA SALA PRIVADA DEL VOSTRE
ESDEVENIMENT HI HAURAN CADIRES PER SI
ES VOL SEURE ALGUN CONVIDAT*

*Veniu a celebrar els vostres esdeveniments
especials: aniversaris, bateig, noces, enllaços i
reunions d'amics, amb servei de còctel a peu dret
en un espai exclusiu per a vosaltres.*

*Sales amb capacitat des de 25 fins a 110
comensals:*

CÒCTEL- BERENAR CASUAL

- ❖ *Terrosos de Holandes i macadamies*
- ❖ *Cruixents de verduretes*
- ❖ *Pernil Serrà amb pa i tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita de patata amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini bikini de sobrassada i Brie*
- ❖ *Safates d'embotits artesans d'elaboració pròpia
amb pa i tomàquet*
- ❖ *Croquetes de pernil*
- ❖ *Chux de bunyols amb llàgrimes de mel*

- ❖ *Tarta Sacher*

*Barra oberta amb:
Aigua, Refrigeris, Cerveses
Vi blanc i negre I cava*

Preu per persona 29 €

10% IVA inclòs

Mínim 20/25 pax

**Opció pastís d'aniversari*

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

*Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de
combinats)*

MENÚ CASUAL

Asseguts o a peu dret. Ideal per trobades d'amics o celebracions informals

TAPES

- ❖ *Encenalls de pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Braves Casanovas*
- ❖ *Encenalls de fuet*
- ❖ *Truita de patates*
- ❖ *Camembert fornejat amb palets de sèsam*
- ❖ *Cruixents de llagostí i vegetals amb salsa thai*
- ❖ *Cassoleta de mandonguilles amb sèpia*
- ❖ *Coca de recapte amb anxova*
- ❖ *Croquetes Casanovas de serrà i pollastre de granja*

- ❖ *Broqueta de fruites o Tarta Sacher*

*Barra de Vi negre o blanc selecció del nostre sumiller
Cervesa, refresc i Aigua mineral*

Preu per persona 29,80 €

Grup mínim 20 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

El preu inclou iva

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)



La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el numero confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei

CÒCTEL BASIC

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadamia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobrassada*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de xocolates en diferents formes i textures**

Barra oberta amb:

Refrigeris, Cerveses i aigua

Vi blanc i negre i cava

Preu per persona 34,50 €

10% IVA inclòs

Mínim 20/25 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

CÒCTEL REFORÇAT

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadamia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*

- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobrassada*
- ❖ *Degustació de rissoto de tòfona fet al moment*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de xocolates en diferents formes i textures*

Barra oberta amb: Refrigeris, Cerveses i aigua

Vi blanc i negre I CAVA

Preu per persona 37,50 €

10% IVA inclòs - Mínim 20/25 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

CÒCTEL AMB ESTACIONS

FREDS

Cruixents de verdures

Nous de macadamia

Llardons casolans

Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet

Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala

Daus de salmó maridats en oli verge

Daus de truita de patata amb cherry

CALENTS

Croquetes artesanes

Broqueta de botifarra amb bolets i foie

Mini bikini de brie i sobrassada

ESTACIONS

Estació de rissoto de tòfona fet al moment

Estació de filetó(solomillo) de vedella amb maridatge de sals i mostasses

POSTRES

Assortiment de formatges i fruites

Assortiment de xocolates en diferents formes i textures

Barra oberta amb:

Refrigeris, Cerveses Aigua

Vi blanc i negre i cava

Preu per persona 43 €

10% IVA inclòs

Mínim 20/25 pax

**Opció pastís d'aniversari*

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir-lo no es descomptarà del preu.**
- ✓ Als formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius abans de seure a taula.**
- ✓ Horari de tancament nit 00:30h (opció extensió amb barra de combinats) 12€ hora de extensió pel total de *comensals*, Horari de tancament mig dia 17:30(opció extensió con barra de combinats) 12€ hora de extensió pel total de *comensals*
- ✓ La sala privada serà exclusiva pel grup, amb personal de cuina i sala exclusiva pel grup. Amb la qual cosa es **facturarà el número confirmat de comensals a las 24h abans del servei**, si el dia del esdeveniment fóssiu menys persones, igualment es facturarà el número de menús pactat 24 hores abans. Els increments son possibles, inclús el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició un projector i reproductor de música que ofereix Casanovas per cortesia als nostres clients. Ho posem a disposició però es important que el client porti els cables y formats adequats del portàtil o pen drive, es recomanable vindre amb antelació para fer proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles errors de reproducció.** També, es possible que el client porti el seu propi equip de reproducció y pantalla ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reservar i bloquejar la sala. A més, el mateix dia, abans de començar l'esdeveniment, es liquidarà la resta**, quedant pendent possibles licors, cafès y combinats que es podrà liquidar una vegada acabin el dinar o sopar.
- ✓ El cobrament es realitzarà **amb un únic interlocutor del total de la factura. NO SERÀ POSSIBLE EL COBRAMENT D'UN PER UN DELS COMENSALS.**

CELEBRACIONS

FORMAT ASSEGUTS

*SALA PRIVADA PEL VOSTRE
ESDEVENIMENT*

*Veniu a celebrar els vostres esdeveniments
especials: aniversaris, bateig, noces, enllaços i
reunions d'amics, amb servei de menú, asseguts
en un espai exclusiu per a vosaltres.*

*Sales amb capacitat des de 25 fins a 110
comensals.*

MENÚ BÀSIC

Recomanat per trobades de feina o celebracions que no requereixin menús mes complerts.

APERITIU

*Encenalls de fuet artesà amb pa i tomàquet
Olives Mediterrànies
Tarrons de formatge holandes*

PRIMER

Crema de marisc amb bouquet de llagostins

SEGON

Pollastre de corral amb prunes, panses, pinyons i suc de rostit

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

*Vi negre selecció del nostre sumiller
Aigua mineral*

Preu per persona 33 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

MENÚ A

ENTRANTS

- ❖ *Olives Mediterrànies*
- ❖ *Encenalls de pernil ibèric i fuet artesà amb pa i tomàquet*
- ❖ *Tarrons de formatge holandes amb nous de Macadamia*
- ❖ *Anxoves de l'Escala*
- ❖ *Croquetes Artesanes*
- ❖ *Camembert fornejat amb bastonets de sèsam*

PLAT PRINCIPAL

- ❖ *Mandonguilles amb sèpia*
O
- ❖ *Fricando amb bolets i arròs blanc*

POSTRES

- ❖ *Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites*

CELLER

*Vi negre selecció del nostre sumiller
Aigua mineral*

Preu per persona 36 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

MENÚ B

ENTRANTS

- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Bull blanc artesà amb coca de pa i tomàquet*
- ❖ *Daus de salmó amb oli verge*
- ❖ *Coca de recapta amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Croquetes de pernil i pollastre*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel*
- ❖ *Degustació de papardelle amb tòfona*

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

- ❖ *Bacallà estil a la llauna amb fesols*
O
- ❖ *Entrecot a l'oli de brases i parmentier trufat*

POSTRES

- ❖ *Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites*

CELLER

Vi blanc i negre selecció del nostre sumiller
Aigua mineral

Preu per persona 39,80 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

MENÚ C

ENTRANTS

- ❖ *Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Camembert fornejat amb bastonets de sèsam*
- ❖ *Farcelletde llagostí amb salsa thai*
- ❖ *Torradeta de foie amb melmelada de taronja amarga*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Coca de recapta amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb mel*

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

- ❖ *Bacallà a la biscaïna amb parmentier de carbassa*
Ó
- ❖ *Filet de vedella amb fruits del bosc i reducció d'Oporto i parmentier trufada*

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

Vi blanc i negre selecció del nostre sumiller
Aigua mineral

Preu per persona 46 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

MENÚ D

PRIMERS A ESCOLLIR

- ❖ *Crema de llagosta amb el seu bouquet*
- ❖ *Brou d'ibèric (hivern) / Salmorejo (estiu) amb encenalls de pernil*
- ❖ *Amanida de formatge de cabra, nous i vinagreta de mel*

SEGONS A ESCOLLIR

- ❖ *Confit d'ànec amb prunes, panses, pinyons i quinquat*
- ❖ *Lluç en tempura i tomàquet confitat*
- ❖ *Bacallà a la catalana amb panses i pinyons*

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

Vi blanc i negre selecció del nostre sumiller

Aigua mineral

Preu per persona 39,80 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ



MENÚ E

Benvinguda amb cava Rosé

ENTRANTS

- ❖ *Xips de iuca I Tarrons de Parma*
- ❖ *Daus de bacallà amb confitura de tomàquet*
- ❖ *Camembert fornejat amb bastonets de sèsam*
- ❖ *Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Llagostins en tempura*
- ❖ *Degustació d'arròs de tòfona*

SEGONS A ESCOLLIR

- ❖ *Llenguado a les tres taronges i ametlles*
- ❖ *Filet de vedella amb fruits del bosc i foie*
- ❖ *Espatlla de cabrit al forn amb cebetes*

Postres

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

Celler

Vi blanc, negre I CAVA selecció del nostre sumiller
Aigua mineral



Preu per persona 59 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir-lo no es descomptarà del preu.**
- ✓ Als formats de menú assegurats, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius abans de seure a taula.**
- ✓ Horari de tancament nit 00:30h (opció extensió amb barra de combinats) 12€ hora de extensió pel total de *comensals*, Horari de tancament mig dia 17:30(opció extensió con barra de combinats) 12€ hora de extensió pel total de *comensals*
- ✓ La sala privada serà exclusiva pel grup, amb personal de cuina i sala exclusiva pel grup. Amb la qual cosa es **facturarà el número confirmat de comensals a las 24h abans del servei**, si el dia del esdeveniment fóssiu menys persones, igualment es facturarà el número de menús pactat 24 hores abans. Els increments son possibles, inclús el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició un projector i reproductor de música que ofereix Casanovas per cortesia als nostres clients. Ho posem a disposició però es important que el client porti els cables y formats adequats del portàtil o pen drive, es recomanable vindre amb antelació para fer proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles errors de reproducció.** També, es possible que el client porti el seu propi equip de reproducció y pantalla ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reservar i bloquejar la sala. A més, el mateix dia, abans de començar l'esdeveniment, es liquidarà la resta**, quedant pendent possibles licors, cafès y combinats que es podrà liquidar una vegada acabin el dinar o sopar.
- ✓ El cobrament es realitzarà **amb un únic interlocutor del total de la factura. NO SERÀ POSSIBLE EL COBRAMENT D'UN PER UN DELS COMENSALS.**

MENÚ GASTRONÒMIC 1

Copa de Benvinguda de Cava Rose

ASSORTIMENT DE TAPES:

- *Braves Casanovas*
- *Rouleaux de cabra amb melmelada d'olives*
- *Daus de bacallà amb confitura de tomàquet*
- *Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet*

DEGUSTACIONS:

- *Degustació de terrina de foie*
- *Degustació d'arròs de llagosta*
- *Degustació de cuixa de cabrit cocció lenta*

POSTRES

Sambodrom de fruites amb bunyols de xocolata

CELLER

*Vi blanc, negre I CAVA selecció del nostre sumiller
Aigua mineral*



Preu per persona 65 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

**Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra
de combinats)**

MENÚ GASTRONÒMIC 2

Copa de Benvinguda de Cava Rose

PER PICAR I COMPARTIR:

- *XIPS VEGETALS*
- *TERRONS DE PARMA*
- *MACADAMIES AMB FLOR DE SAL*
- *BUNYOLS DE bacallà amb LLÀGRIMES DE MEL*
- *PA TORRADET AMB PERNIL IBÈRIC*
- *CAMEMBERG FORNEJAT AMB BASTONETS DE PA*

ENTRANTS DE Degustacions:

- *Degustació de fulles de poma, foie i pernil amb gotetes d' oli cítrics.*
O
- *Degustació de graellada de verdures amb calamars i oli de brasa.*

PLAT PRINCIPAL

Carpaccio de llom durock a la salsa de taronja i parmentier de patata.

O

Bacallà amb fessolets (Tipus a la llauna) i parmentier de patata

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de fruits vermells

O

Amanida de fruita

Celler

Vi blanc, negre I CAVA selecció del nostre sumiller

Aigua mineral



Preu per persona 43 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

MENÚ AMB MARIDATGE DE VINS I CHAMPAGNE

CHAMPAGNE MOET CHANDON ROSÉ

Xips de iuca

Coca de recapta amb Anxoves de l'Escala

Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet

Llagostins en tempura

MOSCATELL LA MARINA- ENRIQUE MENDOZA

Foie mi cuït amb varietat de cruixents

BLANC PANSA BLANCA- DO ALELLA

Arròs negre amb escamarlans

BLANC JOSE PARIENTE VERDEJO- DO RUEDA

Orada al forn amb oli verge i flor de sal

NEGRE ASTER TINTA FINA- DO RIBERA DEL DUERO

Filet de vedella amb sal de boletus i aroma de brases

OPORTO

Assortiment de formatges: Manxec, Camemebert i Blau

GIN TONIC DE HENDRICKS

Assortiment de xocolates i fruites



Preu per persona 64,5 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou 1 CAFÈ O INFUSIÓ

***Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra
de combinats)***

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir-lo no es descomptarà del preu.**
- ✓ Als formats de menú assegurats, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius abans de seure a taula.**
- ✓ Horari de tancament nit 00:30h (opció extensió amb barra de combinats) 12€ hora de extensió pel total de *comensals*, Horari de tancament mig dia 17:30(opció extensió con barra de combinats) 12€ hora de extensió pel total de *comensals*
- ✓ La sala privada serà exclusiva pel grup, amb personal de cuina i sala exclusiva pel grup. Amb la qual cosa es **facturarà el número confirmat de comensals a las 24h abans del servei**, si el dia del esdeveniment fóssiu menys persones, igualment es facturarà el número de menús pactat 24 hores abans. Els increments son possibles, inclús el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició un projector i reproductor de música que ofereix Casanovas per cortesia als nostres clients. Ho posem a disposició però es important que el client porti els cables y formats adequats del portàtil o pen drive, es recomanable vindre amb antelació para fer proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles errors de reproducció.** També, es possible que el client porti el seu propi equip de reproducció y pantalla ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reservar i bloquejar la sala. A més, el mateix dia, abans de començar l'esdeveniment, es liquidarà la resta**, quedant pendent possibles licors, cafès y combinats que es podrà liquidar una vegada acabin el dinar o sopar.
- ✓ El cobrament es realitzarà **amb un únic interlocutor del total de la factura. NO SERÀ POSSIBLE EL COBRAMENT D'UN PER UN DELS COMENSALS.**

BARRA LLIURE DE COMBINATS a partir de les 00:00 o en el cas de migdia a partir del final del apart aprox. 16:30

Durada: 1 H des del final de l'àpat
(mitjanit fins les 1H aprox.)

- ❖ Combinats bàsics: 12 €/pax per hora
- ❖ Combinats premium: 14 €/pax per hora

Aplicable a qualsevol menú del catàleg