



c/ Diputació, 80 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

Espais privats

CASANOVAS

RESTAURANT

Catàleg Casaments

2019

**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 menys comensals, consultar proposta
personalitzada o els menús específics.
Les reserves es tancaran 24h abans del acte, i si no es completa
la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15 comensals.

MENÚ 1

BENVINGUDA: *Copa cava brut nature*

SNACKS: *macadamies amb tarrons de parma
xips de verdures*

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 fessolets sobre una base de patata panadera*
- O
- ❖ *Entrecot a l'oli de brases 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 45 €

10% IVA inclòs

El preu no inclou refrigeris, cafès i/o licors

Format assegut



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

MENÚ 2

BENVIGUDA: *Copa de cava o
Llimonada fresca*

SNACKS: *nous de macadàmia i tarrons de parma
Xips de verdures*

ENTRANTS

- ❖ *Pernil i llong ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Camembert fornejat amb bastonets de sèsam*
- ❖ *Farcellet de 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 amb confitura de codony, alls tendres i
crosta de pa*
- O
- ❖ *Filet de vedella amb fruits del bosc i reducció
d'Oporto*

POSTRES

- ❖ *Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites o taula
dolça*

Celler

*Vi blanc i negre selecció del nostre sumiller
Aigua mineral*

Preu per persona 49 €

10% IVA inclòs

El preu no inclou refrigeris, cafès i/o licors



CELEBRACIONS A PEU DRET

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

Veniu a celebrar el vostre enllaç,

amb servei de còctel a peu dret en un espai exclusiu per a vosaltres.

Sales amb capacitat des de 15 fins a 110 comensals.

CÒCTEL 1

Benvinguda: copa de cava

- ❖ *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*
- ❖ *Taula dolça o pastís*

Barra oberta amb:

Refrigeris, Cerveses AIGUA

Vi blanc i negre I CAVA

Preu per persona 40€

10% IVA inclòs

El preu no inclou cafès i/o licors

Format peu dret, algunes cadires de recolzament

CÒCTEL 2

Benvinguda: copa de cava

- ❖ *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 d'arròs de tòfona fet al moment*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Taula dolça o pastís*

Barra oberta amb:

Refrigeris, Cerveses AIGUA

Vi blanc i negre I CAVA

Preu per persona 44 €

10% IVA inclòs

El preu no inclou cafès i/o licors

Format peu dret, algunes cadires de recolzament

CÒCTEL AMB ESTACIONS

FREDS

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadamia*
- ❖ *Terrosos de parma*
- ❖ *Pernil ibèric amb mini coca de pa i tomàquet*
- ❖ *Torradeta llom ibèric amb 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*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb mel*
- ❖ *Cruixents de llagosti amb vegetals i salsa thai*

ESTACIONS

- ❖ *Estació de rissoto de tòfona fet al moment*
- ❖ *Estació de filetó de vedella amb maridatge de sals i mostasses*

POSTRES

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de dolços en diferents formes i textures o tarta sacher*

Barra oberta amb:

Refrigeris, Cerveses AIGUA

Vi blanc i negre I CAVA

Preu per persona 50 €

10% IVA inclòs

El preu no inclou cafès i/o licors

Format peu dret, algunes cadires de recolzament

OPCIONAL

<p><i>Estació de pernil ibéric al tall Amb pa i tomàquet</i></p>	<p><i>Ostras i champagne</i></p>	<p><i>Arrós a escollir</i></p>
<p><i>Espatlla 8kg aprox. 280€</i></p> <p><i>Inclou tallador de pernil, pa i picos</i></p>	<p><i>Estació d'ostres fresques, obertes al moment i marinades amb champagne pommery i möët chandon rose</i></p> <p><i>Tenint en conte que el n° de peces sera entre 4/5 per persona, es podrà determinar, el numero de persones a contractar.</i></p> <p><i>Preu 12€ per persona</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> <i>*De tofona</i> <i>*De botifarro i bacallà confitat</i> <i>*D'esparrecs idiazabal</i> <i>*De pescadors amb sepia i toc de tinta</i> <i>*De marisc (pelat) tipus cassola</i> <i>*Fideua de bolets i foie</i> <p><i>Preu 6€ per persona</i></p>
<p><i>Taula de formatges</i></p>	<p><i>Filet de vedella tallat al moment</i></p>	
<p><i>Bufet de formatges catalans: Blancafort, tou del til.lers, tupí i recuit.</i></p> <p><i>Acompanyats d'assortiment de torradetes, bastonets de pa, fruita de temporada i confitures variades.</i></p> <p><i>Preu 6€ per persona</i></p>	<p><i>Amb maridatge de sal i mostasses</i></p> <p><i>Preu 6,80€ per persona</i></p>	

BARRA LLIURE DE COMBINATS

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

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

Aplicable a qualsevol menú del catàleg