



c/ DiputacióN, 80 (restaurante)

c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casnovascatering.com

www.casnovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANTE

Menús para grupos 2019

**Salas privadas y equipo de cocina- sala
Específico 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 10 o menos comensales,
consultar propuesta personalizada o menús específicos.
Las reservas se cerraran 24h antes de la cena, en caso de
no completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo
de 15 comensales.

CÓCTEL – MERIENDA CASUAL

Celebraciones formato de pie

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

*Ven a celebrar sus eventos especiales:
cumpleaños, bautizo, boda, enlaces y
reuniones de amigos, con servicio de cóctel de
pie en un espacio exclusivo para vosotros.
Salas con capacidad desde 25 hasta 110
comensales*

- ❖ *Terrosos de Holandes y macadamias*
- ❖ *Crujientes de verduritas*
- ❖ *Jamón Serrano con pan y tomate*
- ❖ *Taquitos de tortilla de patata con tomate cherry*
- ❖ *Mini bikini de sobrasada y Brie*
- ❖ *Bandejas de embutidos artesanos de elaboración propia*
- ❖ *con pan y tomate*
- ❖ *Croquetas de jamón*
- ❖ *Chux de buñuelos con lágrimas de miel*

- ❖ *Tarta Sacher*

*Barra abierta con: Refrigerios, cerveza, Agua mineral
Vino blanco y negro y cava*

Precio por persona 29 €

10% IVA incluido

Mínimo 20/25 pax

**Opción tarta de cumpleaños*

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

MENÚ CASUAL

Sentados o de pie. Ideal para encuentros de amigos o celebraciones informales

Tapas:

- ❖ *Virutas de jamón con pan i tomate*
- ❖ *Bravas casanovas*
- ❖ *Virutas de fuet*
- ❖ *Tortilla de patatas*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Crujiente de langostino y vegetales con salsa thai*
- ❖ *Cazuelita de albóndigas con sepia*
- ❖ *Coca de verduras asadas con anchoa*
- ❖ *Croquetas casanovas de serrano y pollo de corral*

- ❖ *Brocheta de frutas o tarta sacher*

Barra de vino tinto o blanco selección de nuestro sumiller

Cerveza, refrescos y agua mineral

Precio por persona 29,80 €

Grupo mínimo 20 pax

El precio incluye un café y una infusión

El precio incluye IVA

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)



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

CÓCTEL BÁSICO

- ❖ *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*
- ❖ *Surtido de chocolates en diferentes formas y texturas*

*Barra abierta con:
Refrigerios, Cervezas AGUA
Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona € 34,50
10% IVA incluido

Mínimo 20/25 pax

** Opción tarta de cumpleaños*

El precio incluye un café y una infusión

CÓCTEL REFORZADO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Montadito de jamón Ibérico*
- ❖ *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*
- ❖ *Surtido de chocolates en diferentes formas y texturas*

*Barra abierta con:
Refrigerios, Cervezas AGUA
Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona € 37,50
10% IVA incluido - Mínimo 20/25 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

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*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón y lomo 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*

CALIENTES

- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*

ESTACIONES

- ❖ *Estación de risotto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas*

POSTRES

- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Surtido de chocolates en diferentes formas y texturas*

Barra abierta con:

- ❖ *Refrigerios, Cervezas, agua*
- ❖ *Vino blanco y negro y cava*

Precio por persona € 43

10% IVA incluido

Mínimo 20/25 pax

**Opción tarta de cumpleaños*

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

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

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ *Horario cierre noche 00:30h (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.*
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

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

CELEBRACIONES

FORMATO SENTADOS

SALA PRIVADA PARA VUESTRO EVENTOS

*Venid a celebrar vuestros eventos especiales:
aniversarios, bautizos, bodas, enlaces y
reuniones de amigos, con el servicio de menú,
sentados en un espacio exclusivo para vosotros.
Salas con capacidades des de 25 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.

MENÚ BÁSICO

APERITIVOS

Virutas de fuet artesano con pan y tomate

Aceitunas mediterráneas

Terrones de queso holandés

PRIMERO

Crema de marisco con bouquet de langostinos

SEGUNDO

Pollo de corral con ciruelas, pasas, piñones y jugo de asado

POSTRES

Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino tinto selección de nuestro sumiller

Agua mineral

Precio por persona 33 €

10% IVA incluido _ Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

MENÚ A

ENTRANTES

Aceitunas Mediterráneas

Virutas de jamón ibérico y “fuet” artesano con pan y tomate

Terrones de queso holandés con nueces de Macadamia

Anchoas de la escala

Croquetas artesanas

Camembert horneado con palitos de sésamo

PLATO PRINCIPAL

Albóndigas con sepia

O

Redondo de ternera con setas y salsa de asado

POSTRES

Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino tinto selección de nuestro sumiller

Agua mineral

Precio por persona 36 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

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

MENÚ B

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 lágrimas de miel
Degustación de papardelle con trufa

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao a la llauna
O
Entrecot al aceite de brasas y parmentier trufado

POSTRES

Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller
Agua mineral

Precio por persona 39,80 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

MENÚ C

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico con pan y tomate
Camembert horneado con palitos de sésamo
Farcelletde langostino con salsa thai
Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga
Dados de salmón 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, corteza de pan y parmentier de calabaza
O
Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto i parmentier trufada

POSTRES

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller
Agua mineral

Precio por persona 46 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye un café y una infusión

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

MENÚ D

PRIMEROS A ELEGIR

Crema de langosta con su bouquet

Caldo de ibérico (invierno) / Salmorejo (verano) con virutas de jamón

Ensalada de queso de cabra, nueces y vinagreta de miel

SEGUNDOS A ESCOGER

Confit de pato con ciruelas, pasas, piñones y Qun-Kuat

Merluza en tempura y tomate confitado

Bacalao a la catalana con pasas y piñones

POSTRE

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller

Agua mineral

Precio por persona 39,80€

10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)



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

MENÚ E

Bienvenida con cava Rosé

ENTRANTES

Chips de yuca Y Tarrons de Parma

Dados de bacalao con confitura de tomate

Camembert horneado con palitos de sésamo

Jamón y lomo ibérico con pan y tomate

Langostinos en tempura

Degustación de arroz de trufa

SEGUNDOS A ESCOGER

Lenguado a las tres naranjas y almendras

Filete de ternera con frutos del bosque y foie

Paletilla de cabrito al horno con cebollitas

POSTRES

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

*Vino blanco, negro Y CAVA selección de nuestro
sumiller*

Agua mineral



Preu per persona 59 €

10% IVA incluído - Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye un café y una infusión

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de
combinados)*

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

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ *Horario cierre noche 00:30h (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.*
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

MENÚ GASTRONÓMICO 1

Copa de Bienvenida de Cava Rose

SURTIDO DE TAPAS:

- *Bravas Casanovas*
- *Rouleaux de cabra con mermelada de aceitunas*
- *Dados de bacalao con confitura de tomate*
- *Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*

DEGUSTACIONES

- *Degustación de terrina de foie*
- *Degustación de arroz de langosta*
- *Degustación de pierna de cabrito a cocción lenta*

POSTRES

Sambódromo de frutas con buñuelos de chocolate

BODEGA

Vino blanco, tinto y cava selección de nuestro sumiller



Precio por persona 65 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

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

MENÚ GASTRONÓMICO 2

Copa de Bienvenida de Cava Rose

PARA PICAR Y COMPARTIR:

Chips de verduras

Terrones de parma

Macadamias con flor de sal

Pan tostado con jamón ibérico

Camembert horneado con palitos de pan

Buñuelos de bacalao con miel

ENTRANTES DEGUSTACIÓN:

Degustación de hojas de manzana, foie y jamón con gotas de aceite de cítricos terrina de foie

O

Degustación de verduras a la brasa con calamares y aceite de brasa

PLATO PRINCIPAL

Carrpaccio de lomo durock a la salsa de naranja y parmentier de patata

O

Bacalao con guisantes (tipo a la lata) y parmentier de patata

POSTRES

Tarta sacher con coulis de frutos rojos

O

Ensalada de frutas

BODEGA

Vino blanco, tinto y cava selección de nuestro sumiller

Agua mineral



Precio por persona 43 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax

El precio no incluye refrescos para posible aperitivo antes de sentarse a la mesa, cafés y/o licores

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

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

MENÚ CON MARIDAJE DE VINOS Y CHAMPAGNE

Champagne Moët Chandon Rosé

Chips de yuca

Torta de recauda con Anchoas de la Escala

Jamón y lomo ibérico con pan y tomate

Langostinos en tempura

Moscatel La Marina - Enrique Mendoza

Foie medio cocido con variedad de crujientes

Blanco Pansa Blanca - DO Alella

Arroz negro con cigalas

Blanco Jose Pariente Verdejo - DO Rueda

Dorada al horno con aceite virgen y flor de sal

Negro Aster Tinta Fina - DO Ribera del Duero

Filete de ternera con sal de boletus y aroma de brasas

Oporto

Surtido de quesos: Manchego, Camembert y Azul

Gin Tonic de Hendricks

Surtido de chocolates y frutas



Precio por persona 64,50 €

10% IVA incluido- Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye un café y una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

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

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ *Horario cierre noche 00:30h (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.*
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

BARRA LIBRE DE COMBINADOS

**Duración: 1 H desde el final de la comida
(Medianoche hasta las 1H aprox.)**

❖ Combinados básicos: 12 € / 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.