



c/ Diputació N, 80 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casnovascatering.com

www.casnovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANT

Menús per a grups 2019

**Sales privadas i equip de cuina- sala
Específic perla teva reserva!**

Cuina oberta tots els migdies de la setmana
Tardes i nits obrim només per a grups a partir de 15 pax.
Per a grups de 10 o menys comensals,
consultar proposta personalitzada o menús específics.
Les reserves es tanquessin 24h abans del sopar, en cas de
no completar la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15
comensals.

Celebracions a peu dret

*A LA SALA PRIVADA DE LA SEVA
ESDEVENIMENT HI HAURÀ CADIRES PER
SI ES VOL SEURE ALGUN CONVIDAT*

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

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

CÒCTEL – BERENAR CASUAL

- ❖ *Terrosos de Holandes i macadàmies*
- ❖ *Cruixents de verduretes*
- ❖ *Pernil Serrano amb pa i tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita de patata amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini biquini de sobressada i Brie*
- ❖ *Safates d'embotits artesans d'elaboració propia
amb pa i tomàquet*
- ❖ *Croquetes de pernil*
- ❖ *Chux de bunyols amb llàgrimes de mel*

- ❖ *Pastís Sacher*

*Barra oberta amb: Refregits, cerveses, Aigua mineral
Vi blanc i negre i cava*

Preu per persona 29 €

10% IVA inclòs

Mínim 20/25 pax

**Opció pastís d'aniversari*

El preu inclou un cafè o infusió

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

MENÚ CASUAL

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

Tapas:

- ❖ *Encenalls de pernil amb pa i tomàquet*
- ❖ *Braves casanovas*
- ❖ *Encenalls de fuet*
- ❖ *Truita de patates*
- ❖ *Camembert fornejat amb palets de sèsam*
- ❖ *Cruixent de llagostí i vegetals amb salsa thai*
- ❖ *Cassoleta de mandonguilles amb sípia*
- ❖ *Coca de verdures rostides amb anxova*
- ❖ *Croquetes casanovas de serrà i pollastre de corral*

- ❖ *Broqueta de fruites o pastís sacher*

Barra de vi negre o blanc selecció del nostre sumiller

Cervesa, refrescs i aigua mineral

Preu per persona 29,80 €

Grup mínim 20 pax

El preu inclou un café i una infusió

El precio 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 número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

CÒCTEL BASIC

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

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

*Barra oberta amb:
Refrigerits, Cerveses AIGUA
Vi blanc i negre i CAVA*

Preu per persona € 34,50
10% IVA inclòs

Mínimo 20/25 pax
** Opción tarta de cumpleaños*
El precio incluye un café y una infusión

CÒCTEL REFORÇAT

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Montadito de pernil ibèric*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats amb oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*

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

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

*Barra oberta amb:
Refrigerats, Cerveses AIGUA
Vi blanc i negre i CAVA*

Preu per persona € 37,50
10% IVA inclòs - Mínim 20/25 pax
El precio inclou un café i una infusió
Horari de tancament 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

CÒCTEL AMB ESTACIONS

FREDS

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

CALENTS

- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobressada*

ESTACIONS

- ❖ *Estació de rissoto de tòfona fet al momento*
- ❖ *Estació de filetó (solomillo) de vedella amb maridatge de sals i mostasses*

POSTRES

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

Barra oberta amb:

- ❖ *Refrigerats, 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 un cafè i una infusió

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

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ *Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.*
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que **es facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

CELEBRACIONS

FORMAT SENTATS

SALA PRIVADA PEL VOSTRE ESDEVENIMENT

*Veniu a celebrar els vostres esdeveniments especials:
aniversaris, batejos, casaments, enllaços i reunions
d'amics, amb el servei de menú,
asseguts en un espai exclusiu per a vosaltres. Sales
amb capacitats des De 25 fins a a 110 comensals.*

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

MENÚ BASIC

APERITIUS

*Encenalls de fuet artesà amb pa i tomàquet
olives mediterrànies
Terrones de formatge holandès*

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 sommelier
aigua mineral*

Preu per persona 33 €

*10% IVA inclòs _ Grup mínim 15 pax
El preu inclou un cafè i una infusió*

MENÚ A

ENTRANTS

*olives Mediterrànies
Encenalls de pernil ibèric i "fuet" artesà amb pa i tomàquet
Terrones de formatge holandès amb nous de Macadàmia
Anxoves de l'escala
croquetes artesanes
Camembert fornejat amb palets de sèsam*

PLAT PRINCIPAL

*Mandonguilles amb sípia
O
Rodó de vedella amb bolets i salsa de rostit*

POSTRES

Pastís sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

*Vi negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral*

Preu per persona 36 €

*10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax
El preu inclou un cafè i una infusió Horario cierre 00:30h
(opció extensió amb barra de combinats)*

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

MENÚ B

ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa i tomàquet
Bull blanc artesà amb coca de pa amb tomàquet
Daus de salmó marinats en oli verge
Coca de verdures rostides amb anxoves de l'escala
Croquetes de pernil i pollastre artesanes
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Degustació de papardelle amb tòfona

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a la llauna
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 sommelier
aigua mineral

Preu per persona 39,80 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

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

MENÚ C

ENTRANTS

Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet
Camembert fornejat amb palets de sèsam
Farcelletde llagostí amb salsa thai
Torrades de foie amb melmelada de taronja amarga
Daus de salmó 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, escorça de pa i parmentier de carbassa
O
Filet de vedella amb fruits del bosc i reducció de Porto i parmentier trufada

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral

Preu per persona 46 €

10% IVA inclòs - Grupo mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors del servicio.

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 Qun-Kuat

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 sommelier
aigua mineral*

Preu per persona 39,80 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

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



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

Benvinguda amb cava Rosé

ENTRANTS

Xips de iuca I Tarrons de Parma

Daus de bacallà amb confitura de tomàquet

Camembert fornejat amb palets 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 sommelier
aigua mineral*



Preu per persona 59 €

10% IVA inclòs - Grupo mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

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

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

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú assegurats, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ *Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.*
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

MENÚ GASTRONÓMICO 1

Copa de Benvinguda de Cava Rose

SURTIT 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

BODEGA

Vi blanc, negre i cava a selecció del nostre sumiller



Preu per persona 65 €

10% IVA incluído - Grupo mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

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

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

MENÚ GASTRONÒMIC 2

Copa de Benvinguda de Cava Rose

PER PICAR I COMPARTIR:

Xips de verdures

Terrones de parma

Macadàmies amb flor de sal

Pa torrat amb pernil ibèric

Camembert de fer amb palets de pa

Bunyols de bacallà amb mel

ENTRANTS DEGUSTACIÓ:

Degustació de fulls de poma, foie i pernil amb gotes d'oli d'cítrics terrina de foie

O

Degustació de verdures a la brasa amb calamars i oli de brasa

PLAT PRINCIPAL

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

O

Bacallà amb pèsols (tipus a la llauna) i parmentier de patata

POSTRES

Pastís sacher amb coulis de fruits vermells

O

Amanida de fruites

CELLER

*Vi blanc, negre i cava selecció del nostre sommelier
aigua mineral*



Preu per persona 43 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou cafès i/o infusions

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

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

MENÚ AMB MARIDATGE DE VINS I CHAMPAGNE

Champagne Moët 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 mig cuit 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 ceps i aroma de brases

Porto

Assortiment de formatges: Manxego, Camembert i Blau

Gintònic de Hendricks

Assortiment de xocolates i fruites



Preu per persona 64,50 €

10% IVA inclòs- Grup mínim 10 pax

El preu inclou un cafè i una infusió

Horari tancament 00: 30h

(opció extensió amb barra de combinats)

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 preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú assegurats, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ *Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.*
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

BARRA LLIURE DE COMBINATS

**Duració: 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