



CASANOVAS
CATERING

— — —
BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

MENUS

[premium · deluxe ·
golden]

~ 2019 ~

MENUS

[premium,
deluxe
& golden]

pica-pica variat per a 6 pax
picoteo variado para 6 pax
assorted finger food for 6 pax



[menú premium]

Assortiment d'snacks variats

Canapé de sobrassada i ou filat
Delícia de canapé d'anxoves
Canapé de salmó i caviar
Roques de formatge holandès curat
Assortiment de galetes salades
Nous de Macadamia amb sal cítrica
Vol a vent de marisc amb caviar vermell

Pica pica salat

Croquetes artesanes de rostit i pernil
Broqueta amb dau de truita de patates
Broqueta de botifarra artesana amb verdures escalivades
Mini entrea de pernil serrà
Mini entrea de pernil york i formatge gruyère

Pica pica dolç

Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada
Petit fours de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax

85 €

(El menú es composa de 3 safates. És un menú tancat per a 6 personnes, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[menú premium]

Surtido de snacks variados

Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso holandés curado
Surtido de galletas saladas
Nueces de Macadamia con sal cítrica
Vol au vent de marisco con caviar rojo

Pica pica salado

Croquetas artesanas de asado y jamón
Brocheta con dado de tortilla de patatas,
Brocheta de butifarra artesana con verduras escalivadas
Mini bocadillo de jamón serrano
Mini bocadillo de jamón york y queso gruyere

Pica pica dulce

Brocheta de trufa de chocolate con fruta de temporada
Petit fours de chocolate

Precio especial menú para 6 pax

85 €

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú cerrado para 6 personas, no es modificable por un número inferior de comensales y se caso de ser más, los pedidos serán múltiplos de 6. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[premium menu]

Snacks' Assortment:

Canapé of sobrassada (pork meat) with candied egg
Canapé of anchovies
Canapé of salmon and caviar
Rocks of cured dutch cheese
Assortment of crackers
Macadamia Nuts with Citrus salt
Vol au vent of seafood with red caviar

Savoury Snacks

Homemade croquettes of ham & poultry
Spanish Omelette dice
Skewer homemade sausage
Mini sandwich of cured iberian ham
Mini sandwich of ham and Gruyere

Sweet Snacks

Skewer with chocolate truffle seasonal fruit
Petit fours Chocolate

Special price menu for 6 people

€ 85

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a set menu for 6 people, we may not modify it for a lower number of guests, and orders may be for multiples of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

[menú deluxe]

Assortiment d'snacks variats
Canapé de sobrassada i ou filat
Delícia de canapé d'anxoves
Canapé de salmó i caviar
Roques de formatge holandès curat
Assortiment de galetes salades
Nous de Macadamia amb sal cítrica
Vol au vent de marisc amb caviar vermell
Petons de Parma

Pica pica salat
Gotet de foie amb mermelada
de taronja i ametilles,
Gotet de brandada de bacallà
amb tapenade
Gotet de formatge
Mini entrega de pernil ibèric
Mini entrega de llong ibèric
Dau de truita de patates

Barqueta de:
Farcellet crujent de
llagostí i alls tendres
Croquetes artesanes
de rostit i pernil ibèric

Pica pica dolç
Broqueta de trufa de chocolate amb fruita de
temporada
Petit fours

Preu especial menú per a 6 pax
92€

(El menú es composa de 3 safates. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[menú deluxe]

Surtido de snacks variados
Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso holandés curado
Surtido de galletas saladas
Nueces de Macadamia con sal cítrica
Vol au vent de marisco con caviar rojo
Beso de Parma

Pica pica salado
Vasito de foie con mermelada
de naranja y almendras,
Vasito de brandada de bacalao
con tapenade
Vasito de queso
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de lomo ibérico
Dado de tortilla de patatas

Barquilla de :
Crujiente de langostino y ajos tiernos
Croquetas artesanas
de asado y jamón ibérico

Pica pica dulce
Brocheta de trufa de chocolate con
fruta de temporada
Petit fours

Precio especial menú para 6 pax
92 €

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú cerrado para 6 personas, no es modificable por un número inferior de comensales y se caso de ser más, los pedidos serán múltiplos de 6. En caso de alergia o intolerancia, consultenos los cambios a hacer)

[deluxe menu]

Snacks' Assortment:
Canapé of sobrassada (pork meat)
with candied egg
Canapé of anchovies
Canapé of salmon and caviar
Lumps of cured dutch cheese
Assortment of crackers
Macadamia Nuts with Citrus salt
Vol au vent of seafood with red caviar
Parma cheese kisses

Savoury Snacks
Glass of foie gras with orange
marmalade and almonds
Glass of cod brandade with tapenade
Glass of cheese
Mini buf of cured iberian ham
Mini Iberian iberian cured pork loin bun
Spanish Omelette dice

Hot finger food:
Crispy shrimp and garlic rolls
Homemade croquettes of ham & poultry

Sweet Snacks
Petit fours Chocolate
seasonal fruit
Strips of chocolate

Special price menu for 6 people
€ 92

(The menu consists of 4 trays. It is a set menu for 6 people, we may not modify it by a lower number of guests, orders may be for multiples of 6 people . In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

[menú golden]

Assortiment d'snacks variats

Rocs de Parma i nous de Macadamia amb sal de cítrics
Mini esferes de formatge de cabra especiat
Barretes crujents de pomodoro
Dàtils turcs farcits de gorgonzola
Orellanes amb crema fresca i festucs
Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,
Cassoleta de fondué amb tartufata i palets de sèsam

Safata de Flor de pernil de Jabugo amb "picos" (300 grs.)

Pica pica salat

Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia
Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara
Canapé de salmó i caviar
Espiral de crêpe de cranc reial i alfàbrega
Mini tartaleta de pastís de peix amb caviar vermell
"Montadito" de pebrots escalivats i anxova
Degustació de tartar de bacallà amb porradell i tapendade d'arbequines
Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orènga

Barqueta de calents*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai
Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

Postres petit format

Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada
Petits fours de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones 139 €

(El menú es composa de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú tancat per a 6 personnes, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'allèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[menú golden]

Sortido de snacks variados

Rocas de Parma y Macadamia scon sal de cítricos
Mini esferas de queso de cabra especiado
Barritas crujientes de pomodoro
Dátiles turcos rellenos de gorgonzola
Orejones con crema fresca y pistachos
Vasito de foie con naranja confitada y almendras,
Cazoleta de fondué con tartufata y palitos de sésamo

Flor de jamón de Jabugo con "picos" (300 grs.)

Pica pica salado

Terrina de tomates confitados sobre fondo de caviar de berenjena
Mini vol au viento con cola de langostino y tártara
Canapé de salmón y caviar
Espiral de crêpe de cangrejo real y albahaca
Mini tartaleta de pastel de pescado con caviar rojo
"Montadito" de pimientos asados y anchoa
Degustación de tartar de bacalao con cebollino y tapendade de arbequinas
Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite virgen y orégano

Barquilla de calientes *

Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel
Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

Postres pequeño formato

Brocheta de trufa de chocolate con fruta de temporada
Petits fours de chocolate

Precio especial menú para 6 personas € 139

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú cerrado para 6 personas, no es modificable por un número inferior de comensales y se caso de ser más, los pedidos serán múltiples de 6. en caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[golden menu]

Snacks' Assortment:

Parma cheese lumps
Macadamia Nuts with citrus salt
Mini spheres spicy goat cheese
Crunchy pomodoro crackers
Turkish Dates stuffed with gorgonzola
Fresh dried apricots with cream and pistachios
Glass of foie gras with candied orange and almonds
Tartufata fondué casserole with sesame sticks

Plate of iberian cured ham Jabugo with crackers (300 grs.)

Savoury finger food

Terrine of confited tomatoes on an eggplant caviar cream
Mini vol au vent with kingprawn & tartare sauce
Salmon and caviar canapé
Pancake wrap with royal crab and basil
Mini tartlet of fish cake with red caviar
" Montadito " of roasted peppers and anchovies
Tasting of fresh cod tartar with tapendade of Arbequina olives and chives
Skewer mini anchovy and artichoke confit in virgin olive oil and oregano

Hot finger food:

Crispy shrimp and garlic rolls
Homemade croquettes of ham & poultry
Fried cod-doug with honey tears
Spanish omelete "pincho" with confited tomato

Sweet Snacks

Petit fours Chocolate seasonal fruit
Strips of chocolate

Special price menu € 139 for 6 people

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a set menu for 6 people, we may not modify it by a lower number of guests, and orders may be for multiples of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make change

