



*Banquetes, Bufetes
y Menús de Trabajo 2019*

c/ Calàbria, 113
08015 Barcelona
+34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

El banquete es una comida o cena que se organiza con el motivo de celebrar un determinado acontecimiento, ya sea una boda, aniversario, reunión oficial, etcétera.

El banquete se inicia con un aperitivo previo, seguido del servicio de comida o cena, y se puede finalizar con un baile o espectáculo, todo ello debe guardar relación con el motivo de la celebración.



Banquetes, Bufetes y Menús de trabajo

El equipo de Casanovas se desplazará para montar y servir allí donde queráis realizar vuestro acto.

El materia l y utillaje necesarios quedan incluidos. Si necesitáis material extra como biombos, atril, mobiliario chill out, consúltanos el precio de alquiler.

Servicio de camareros/cocineros: 150€* (uno cada 10 comensales aprox.). **El servicio de camareros quedará incluido cuando el evento supere los 120 comensales.*

****Logística y transporte incluido en eventos de mas de 120 comensales, En caso de ser un número inferior se facturará 250€ en Caso de Evento en Barcelona *Camión de 3500kg***

Los precios no incluyen IVA

Nuestro servicio de decoración floral está a su disposición para ofrecerle el servicio integral de ornamentación.

Casanovas incluirá un centro de mesa de cortesía.



BANQUETES

Banquete A

Entrantes en mesa:

Chips de verduras
Jamón de Jabugo
Txapatita con escalibada y anchoa
Lomo ibérico
Chapata con tomate
Macadamias con flor de sal
Buñuelos de bacalao con lagrimas de miel
Crujientes de langostinos con salsa thai
Croquetas Casanovas Artesanas

Principal:

Albondigas con Bolets frescos

Postre:

Tarta Sacher con coulis de gerds

Cafés e infusiones
Vino negro y blanco Tous Baró
Agua mineral, cervezas y refrescos

75,00€ por persona

Banquete B

Aperitivos:

Chips de verduras
Jamón de Jabugo
Chapata con tomate
Salmón confitado con eneldo
Caramelos de fuet
Metalizado de macadamias y parma

Primero:

Espárragos trigueros con langostinos, parma, pomodoro, piñones y aceite de oliva virgen

Segundo:

Bacalao catalana al estilo Casanovas

Postre:

Fresas y mango con limón verde

Cafés e infusiones
Vino Tinto y blanco Tous Baró
Agua mineral, cervezas y refrescos

80,00 € por persona

Banquete C

Aperitivos:

Jamón de Jabugo
Chapata con tomate
Salmón confitado con eneldo
Caramelos de fuet
Macadamias con flor de sal y Terrones de Parma

Primero:

Salmorejo con bouquet de crostons especiados y Jamón Iberico

Segundo:

Canelon de crep relleno de pollo de granja, ciruelas y piñones con veolute trufada

Postre:

Ensalada de frutas con zumo de mandarina y mango

Cafés e infusiones
Vino tinto La Pasión
Vino blanco Macabeu la Paciencia
Agua mineral, cervezas y refrescos

87,00 € por persona

Banquete D

Aperitivos:

Jamón de Jabugo
Chapata con tomate
Salmón confitado con
Calabaza con cremoso de queso y
crujiente de jabugo con tierra de
arbequina
Terrones de parma con macadamias

Primero:

Láminas de foie, con poma, Jabugo
y piñones con aceite de qun-kuat

Segundo:

Filete de ternera con reducción de
Oporto y salsa de frutos rojos

Postre:

Tarta Sâcher amb coulis de frutos del
bosque

Cafés e infusiones
Vino tinto Protos cosecha
Vino blanco Tous Baró
Agua mineral, cervezas y refrescos

90,00 € por persona

Banquete E

Aperitivos:

Jamón de Jabugo
Chapata con tomate
Salmón confitado con eneldo
Tataki de atún con mango
Caramelos de fuet
Metalizado de macadamias y parma

Primero:

Crema de marisco con bouquet de
bogavante y espárragos trigueros

Segundo:

Filete de ternera grillé con foie, Setas y
reducción de Oporto

Postre:

Ensalada de frutas con zumo de
mandarina i mango
Petit Fours

Cafés e infusiones
Vino tinto Luis Cañas
Vino blanco Gramona
Agua mineral, cervezas y refrescos

95,00 € por persona

Banquete de Gala

Cava Bienvenida Rosé

Aperitivos:

Crujiente de yuca
Spray de Caipirinha
Metalizado de macadamias & Parma

Estaciones de:

Jamón ibérico al corte con pan y tomate
Degustación de risotto de trufa
Dados de bacalao con migas y confitura de tomate y chorizo
Coca de recapte
Sashimi de atún y salmón
Espárragos trigueros envueltos en bacon y con reducción de Martini

Bodega:

Vino blanco Pansa Blanca DO Alella
Vi negro Merlot 5 DO Pla del Bages
Agua mineral, cervezas y refrescos
Cafés e infusiones
Servicio de licores

Postres:

Petit Fours

Opciones a escoger de Primer plato

Bouquet de alcachofa, rebozuelos, calamar, vieira con crema ligera de bogavante al aceite de albahaca y lima
Crema de múrgulas con dados de foie y almendra dulce (otoño – invierno)
“Salmorejo” con bouquet de bogavante y crujiente de ibérico (primavera – verano)
Hoja de manzana, foie, Jabugo y piñones y aceite de qun-kuat

Opciones a escoger de Segundo plato

Espaldita de cabrito en coción leta (14 horas) con ciruelas, piñones, albaricoques y cebollitas glaseadas
Lomo de ternera con foie i frutos rojos
“Suquet” de pescado
Pollo de corral con langosta

Opciones a escoger de Postre

Terrina de chocolate blanco con tartufo biachi y chocolate negro, en fondue, crudités de fresas, mora, piña, mango y uva
Tarta Sâcher con coulis de frutos del bosque
Trufas y fresas con gelatina de limón verde
Hojaldre de crema con fresitas y chocolate caliente

102,00 € por persona



BUFFETS

Buffet A

Buffet variado:

Surtido de embutidos, roast beef y jamón ibérico con pan con tomate
Empedrado de bacalao
Coca de "recapte" con escalibada y anchoas

Buffet con variedad de ensaladas:

Ensalada de pasta con tiras de salmón y eneldo
Ensalada de habitas y Jabugo
Puntas de espárragos con parma, piñones, pomodoro y aceite de albahaca

Estación de calientes:

Musaka de verduras y carne
Albóndigas con sépia
Croquetas artesanas de ibérico
Butifarra de artesana con verduritas braseadas
Consomé de ibérico con mini albóndiga ó Salmorejo con crudités

Postres:

Buffet de quesos y frutas
Surtido de postres y mini pastelería

Cafés e infusiones
Bodega Sumarroca
Agua mineral, cervezas y refrescos

70,00 € por persona

Buffet B

Buffet variado:

Surtido de embutidos, roast beef y jamón ibérico con pan con tomate
Empedrado de bacalao
Coca de "recapte" con escalibada y anchoas
Setas de temporada salteadas con langostinos

Buffet con variedad de ensaladas:

Ensalada de pasta con tiras de salmón y eneldo
Ensalada de habitas y Jabugo
Puntas de espárragos con parma, piñones, pomodoro y aceite de albahaca

Estación de calientes:

Cebón al corte con maridaje de sales y mostazas
Albóndigas con sépia
Croquetas artesanas de ibérico
Butifarra de artesana con verduritas braseadas
Consomé de ibérico con mini albóndiga ó Salmorejo con crudités

Postres:

Buffet de quesos y frutas
Surtido de postres y mini pastelería

Cafés e infusiones
Bodega Sumarroca
Agua mineral, cervezas y refrescos

80,00 € por persona



MENÚS DE TRABAJO

Menú de trabajo A

Primero:

Ensalada mezclada con flor de salmón y mango y vinagreta de pistachos

Segundo:

Albóndigas con sépia/setas

Postre:

Ensalada de frutas con zumo de mandarina y mango

Cafés e infusiones
Vino negro y blanco Synera
Agua mineral, cervezas y refrescos

62,00 € por persona

Menú de trabajo B

Primero:

Salmorejo con bouquet de ibérico y crujientes (*Primavera/Verano*)
Crema de setas con murgulas (*Otoño/Invierno*)

Segundo:

Mil hojas de ternera con aceite de brasas y puré de patatas (*Primavera/Verano*)
Confit de pato con piñones, ciruelas y orejones (*Otoño/Invierno*)

Postre:

Tarta Sacher

Cafés e infusiones
Vino negro y blanco Synera
Agua mineral, cervezas y refrescos

64,00 € por persona

