



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

SERVICIOS

de

CATERING

[lunchs]

Comidas y cenas en formato
de pie

~ **2019** ~

DURACIÓN DEL SERVICIO 2 HORAS
desde la hora que el cliente nos indica
que se iniciará el evento, para horas
adicionales consultar tarifas

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCHS

El lunch es un cóctel reforzado que puede substituir una comida o cena. Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio, creando un ambiente distendido que favorece las buenas relaciones sociales.

La gastronomía de un lunch consiste, principalmente, en entretenimientos y pica-pica, que no requieren el uso de utillaje, como platos y cubiertos; pero que a diferencia del servicio de cóctel, se puede complementar con bufetes y estaciones con degustaciones.

Los camareros circulan entre los asistentes ofreciendo las bandejas de gastronomía, la bebida se sirve desde la barra y los camareros especializados atienden los bufetes y estaciones.



LUNCH FRÍO 1

- ❖ *Jamón ibérico sobre tostada de pan con tomate*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo*
- ❖ *Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Modena y nueces*
- ❖ *Dados de tortilla con cherry*
- ❖ *Mini briox relleno de cerdo durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza*
- ❖ *Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto*
- ❖ *Croquetas de boletus*

- ❖ *Brocheta de fruta de temporada*

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

29 € por persona

**Sin alcohol 27 €*

***Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 26€*

LUNCH FRÍO 2

- ❖ Jamón ibérico sobre tostada de pan con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Módena y nueces
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Mini briox relleno de cerdo durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Pulpo a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Croquetas de boletus

- ❖ Bandejas de quesos y frutas de temporada
- ❖ Brocheta de trufa

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

31 € por persona

*S/ alcohol 29 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 26 €



LUNCH FRÍO 3

- ❖ Snacks: nueces de macadamia y terrones de parma
- ❖ Crujientes de verdura
- ❖ Jamón ibérico sobre tostadita de pan con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Módena y nueces
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Pulpo a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini briox relleno de cerdo durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Rollitos de roast beef, manzana caramelizada y reducción
- ❖ Degustación de croquetas: pollo y jamón, de boletus

- ❖ Bandejas de quesos y frutas confitadas
- ❖ Surtido de mini brownies i trufas

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

34 € por persona

*S/ alcohol 30 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 27 €

LUNCH FRÍO 4

*Snacks: nueces de macadamia y terrones de parma
Crujientes de verdura
Jamón ibérico sobre chapatita con tomate
Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro,
espinacas fresca con toque de Modena y nueces
Dados de tortilla con cherry
Tostadita de foie con higos
Mini degustación de ensalada de pasta: queso feta, tomate
y aceite de albahaca
Rollo de manzana caramelizada y roast beef
con vinagreta de mostaza
Degustación de croquetas de boletus
y croquetas de pollo y jamón
Nidos crujientes de langostino con salsa thai
Mini pita con hummus y brocheta de pollo
especiado Ras el hanout*

*Bandejas de quesos y frutas de temporada
Surtido de mini brownie y trufas*

*Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

*36€ por persona
*S/ alcohol 32 €
** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 29 €*



LUNCH FRÍO Y CALIENTE 1

*Jamón ibérico sobre tostadita de pan con tomate
Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro,
espinacas fresca con toque de Modena y nueces
Dados de tortilla con cherry
Mini degustación de ensalada griega: pepino, tomate, aceitunas
negras, queso feta y especias
**Degustación de croquetas de boletus
y croquetas de pollo y jamón
**Trilogía de butifarras:
clásica, foie y setas, y de queso con albahaca*

Brocheta de fruta de temporada

*Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

*32 € por persona
*S/ alcohol 29€
** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 25 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados
al momento, os recomendamos
el servicio de camarero, o en su defecto,
que podáis darle un toque de microondas.*

08015 Barcelona
34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO Y CALIENTE 2

Jamón ibérico sobre tostadita de pan con tomate
Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
Dados de tortilla con cherry
Rollito de pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto
Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas
Mini pita de pollo a la catalana con ciruelas y piñones
***Degustación de croquetas de boletus y croquetas de pollo y jamón*
***Trilogía de butifarras: clásica, foie y setas, y de queso con albahaca*
***Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*

Bandejas de quesos y frutas de temporada
Brocheta de trufa

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

33 € por persona
**S/ alcohol 29 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 26 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*

LUNCH, CALIENTE Y DEGUSTACIÓN 3

Snacks: nueces de macadamia y queso parma
Crujientes de verdura
Dados de tortilla con cherry
Jamón ibérico sobre chapatita con tomate
Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto
Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza
***Degustación de croquetas de boletus y croquetas de pollo y jamón*
***Trilogía de butifarras: clásica, foie y setas, y de queso con albahaca*
Mini pita de pollo a la catalana
Mini hamburguesas orgánicas con tres maridajes
*** Degustación de mini albóndigas con setas de temporada*

Mini brocheta de fruta con trufa de chocolate

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

36 € por persona
**S/ alcohol .32 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 30€*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*



LUNCH FRÍO, CALIENTE Y DEGUSTACIÓN 4

Snacks: nueces de macadamia y crujientes de verdura

Terrones de queso Montsant

Jamón ibérico sobre chapatita con tomate

Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada

Dados de tortilla con cherry

Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo

Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas

Mini tarrina de foie, jamón ibérico y manzana caramelizada

con aceite de naranja amarga y piñones

**Degustación de croquetas de pollo y jamón*

**Trilogía de butifarras:*

clásica, foie y setas, y de queso con albahaca

**Mini planchaditos hechos al momento:*

Queso Tou dels Til·lers con sobrasada y miel

Pepito de ternera con mostaza

Base de focaccia con rucula y verduras glaseadas

**Degustación de arros o fideua hecho al momento, consultanos nuestras variedades!*

Bandejas de quesos y frutas confitadas

Surtido de mini brownie y trufas

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

39 € por persona

**S/ alcohol 36€*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 32 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*



c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

OBSERVACIONES DEL SERVICIO

- Ⓒ *El material y utillaje necesarios, como mesas de apoyo y barra quedan incluidos. Si necesitan otros como (biombos, sillas, servicio de mesa completo, etc) consúltenos el precio de alquiler.*
- Ⓒ *Montajes con termos o cafetera expresso, según les convenga.*
- Ⓒ *Los coffee breaks que superen los 30 comensales, se podrá escoger un surtido de bollería o mini bocadillo, manteniendo la cantidad de piezas de coffee escogido.*
- Ⓒ ***Transporte, montaje y recogida mínima en Barcelona 75 €.** Para eventos que superen los 120 comensales o otras destinaciones, consultar cotizaciones.*
- Ⓒ ***El precio NO INCLUYE** que el cliente se quede con el sobrante de las bebidas una vez acabado el servicio*
- Ⓒ ***Servicio de camareros o cocineros: Camareros 125 € (un cada 25-30 comensales aprox.). Servicio mínimo de 4 horas, entre montaje, servicio y desmontaje, la hora adicional se facturará a razón de 30 €.** Recomendamos servicio de camareros cuando el evento supere los 25 comensales.*
- Ⓒ *Si el mismo día hay más de un evento, se cotizará globalmente el servicio de camareros y transporte. Consultar precios para eventos que superen los 100 comensales.*
- Ⓒ *Hay elementos en los lunchs que pueden variar según temporada, así mismo vamos introduciendo novedades constantemente.*
- Ⓒ *También disponemos catálogo de banquetes, almuerzos de trabajo y bufetes.*
- Ⓒ *Los precios no incluyen IVA. Precios válidos durante el 2019. Comanda minima 10 pax.*

