



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](http://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 pollo a la brasa con jamón ibérico*
  
- ❖ *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€*

/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

ng@casanovascatering.com

w.casanovascatering.com

## 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 pollo a la brasa con jamón ibérico*
  
- ❖ *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 de pollo a la brasa con jamón ibérico*
  
- ❖ *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 pollo a la brasa con jamón ibérico  
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 pollo a la brasa con jamón ibérico  
\*\*Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de  
dijon*

*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.*



00015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

[www.casanovascatering.com](http://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 pollo a la brasa con jamón ibérico  
\*\*Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon  
\*\*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 pollo a la brasa con jamón ibérico*

*\*\*Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon*

*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*

*a la brasa con jamón ibérico*

*\*\*Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon*

*\*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 arroz 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.*



# 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.*

