



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

# SERVEIS de CÀTERING

[lunchs]

Dinars i sopars format peu dret

~ **2019/20** ~

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

# LUNCHS

*El lunch és un còctel reforçat que pot substituir un dinar o sopar. Es realitza a peu dret, on el convidats poden moure's lliurement per l'espai, creant un ambient distès que afavoreix les bones relacions socials*

*La gastronomia d'un lunch consisteix, principalment, en entreteniments i pica-pica, que no requereixen l'ús de utillatge, com plats i coberts; però que a diferència del servei de còctel, es pot complementar amb bufets i estacions de degustacions.*

*Els cambrers circulen entre els assistents oferint les safates de gastronomia, la beguda es serveix des de la barra i els cambrers especialitzats atenen els bufets i estacions.*



## LUNCH FRED 1

- ❖ *Pernil ibèric sobre xapateta amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada i tomàquet*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto*
- ❖ *Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
  
- ❖ *Broqueta de fruita de temporada*

*Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier  
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*29 € per persona*

*\*Sense alcohol 27 €*

*\*\*Sense begudes ni material,  
només gastronomia 26 €*

## LUNCH FRED 2

- ❖ Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa
- ❖ Pop a la brasa sobre base de patata
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto
- ❖ Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
  
- ❖ Safates de formatges i fruites de temporada
- ❖ Broqueta de trufa

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier  
Aigua mineral , cerveses i refrigeris

32€ per persona

\*Sense alcohol 30 €

\*\*Sense begudes ni material,  
només gastronomia 28 €



## LUNCH FRED 3

- ❖ Snacks: nous de macadàmia amb tarrons de parma
- ❖ Cruixents de verdura
- ❖ Pernil ibèric sobre xapateta amb tomàquet
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Pop a la brasa sobre base de patata
- ❖ Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto
- ❖ Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam
- ❖ Tast de croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
  
- ❖ Safates de formatges i fruites confitades
- ❖ Broqueta de fruita amb trufa

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier  
Aigua mineral , cerveses i refrigeris

35 € per persona

\*Sense alcohol 32 €

\*\*Sense begudes ni material,  
només gastronomia 30€

## LUNCH FRED 4

- ❖ *Snacks: nous de macadàmia amb cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Tast de Bacallà esqueixat amb olivada*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues*
- ❖ *Mini degustació d'amanida de pasta: formatge feta, tomàquet i oli d'alfabrega*
- ❖ *Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam*
- ❖ *Tast de croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Farcellets de llagostí amb salsa thai*
- ❖ *Mini pita d'humus amb pollastre especial Ras el hanout*
- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada*
- ❖ *Degustació de mini brownie i trufes*

*Cava i Vi blanc i negre  
novetats selecció del nostre sommelier  
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*37 € per persona  
\*Sense alcohol 34 €  
\*\*Sense begudes ni material,  
només gastronomia 31 €*

## LUNCH FREDS I CALENTS 1

- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini degustació de amanida de pasta amb : cogombre, tomàquet, olives negres, formatge feta, especes*
- ❖ *\*\*Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *\*\*Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ *Broqueta de fruita de temporada*

*Cava i Vi blanc i negre  
novetats selecció del nostre sommelier  
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*33 € per persona  
\*Sense alcohol 30 €  
\*\* Sense begudes ni material,  
només gastronomia 27 €*

*El calents han de ser escalfats al moment,  
us recomanem el servei de cambrer  
o que li doneu un cop de calor amb un microones.*



## LUNCH FREDS I CALENTS 2

- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la graella amb toc de pesto*
- ❖ *Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina i olives arbequines*
- ❖ *Mini pita de pollastre a la catalana amb prunes i pinyons*
- ❖ *\*\*Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ *\*\*Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *\*\*Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel*
  
- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada*  
*Broqueta de trufa*  
*Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier*  
*Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

34€ per persona  
\*Sense alcohol 31€  
\*\* Sense begudes ni material,  
només gastronomia 29€

*El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer o que li doneu un cop de calor amb un microones*



## LUNCH FREDS, CALENTS I DEGUSTACIÓ

### 3

- ❖ *Snacks: Nous de macadamia amb Formatge parma*
- ❖ *Cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la graella amb toc de pesto*
- ❖ *Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel*
- ❖ *\*\*Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ *\*\*Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Mini pita de pollastre a la catalana*
- ❖ *Mini hamburgueses orgàniques amb tres maridatges*
- ❖ *\*\*Degustació de mini mandonguilles amb bolets*
  
- ❖ *Mini broqueta de fruita amb trufa de xocolata*  
*Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier*  
*Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

37 € per persona  
\*Sense alcohol 34 €

\*\*Sense begudes ni material, només gastronomia 32 €

*El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer o que li doneu un cop de calor amb un microones*

## LUNCH FRED, CALENTS I DEGUSTACIÓ 4

- ❖ *Snacks: Nous de macadàmia amb tarrons de formatge Montsant*
- ❖ *Cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de tres tomàquets, amb llom de tonyina i olives arbequines*
- ❖ *Mini tarrina de foie, pernil i poma caramel·litzada*
- ❖ *\*\*Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijón*
- ❖ *\*\*Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Mini "planxats" fets al moment : Malaguenya, Tous dels Til·lers amb sobrassada i mell de Pepito de vedella amb mostassa*
- ❖ *\*Mini cocotte de fricandó recepta de la casa amb bolets*
- ❖ *\*Degustació d'arròs o fideua fet al moment, pregunta'ns pels les nostres 8 varietats*
- ❖ *Safates de formatges i fruites confitades*
- ❖ *Assortiment de mini brownie i trufes*

*Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier  
Cava Casanovas Brut Selecció. Aigua mineral, cerveses i refrigeris*

*39 € per persona*

*\*Sense alcohol 36 €*

*\*\*Sense begudes ni material, només gastronomia 34 €*

*"El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer o que li doneu un cop de calor amb un microones"*





# OBSERVACIONS DE SERVEI

- ☺ *El material i l' utilatge necessaris, com taules de recolzament i barra queden inclosos.  
Si necessiteu quelcom (separadors, cadires, faristols, guarda-roba etc) consulteu-nos el preu de lloguer.*
- ☺ *Els muntatges amb termos o cafetera expresso, segons com convingui.*
- ☺ *Els coffee breaks que superin els 30 comensals es podrà variar el tipus de pasta o entrepanets, mantenint la quantitat de peces del coffee escollit.*
- ☺ ***Transport, muntatge i recollida mínim a Barcelona 75 €.** Per esdeveniments que superin els 100 comensals o altres destinacions, consultar cotitzacions.*
- ☺ ***Servei de cambrers o cuiner : 125 € (1/25 pax).** Servei mínim de 4 hores, entre muntatge, servei i desmuntatge, l'hora addicional es facturarà a raó de 30 euros.*  
*Recomanem el servei de cambrers quan l'acte superi els 25 comensals. Si el mateix dia hi ha més d'un acte o servei, es cotitzarà globalment el servei de transport i cambrers.*
- ☺ *Consultar preus per a esdeveniments que superin els 100 comensals.*
- ☺ *Hi ha elements de lunch que poden variar segons temporada, així com constantment anem introduint novetats.*
- ☺ *En cas de requerir servei de banquet, dinars de treball o bufet, sol·liciteu-nos el catàleg específic.*
- ☺ *Els preus no inclouen IVA. Preus vàlids durant el 2019/20. Comanda mínima 10 pax.*