



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

# SERVICIOS

de

# CATERING

[lunchs]

Comidas y cenas en formato  
de pie

~ **2019/20** ~

**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](mailto: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](http://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*

*32 € por persona*  
*\*S/ alcohol 30 €*  
*\*\* Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 28 €*



## 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*

*35 € por persona*  
*\*S/ alcohol 32 €*  
*\*\* Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 30 €*

## 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*

*37€ por persona*

*\*S/ alcohol 34 €*

*\*\* Sin bebidas ni material, `*

*sólo gastronomía 31 €*



## 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*

*33 € por persona*

*\*S/ alcohol 30€*

*\*\* Sin bebidas ni material, `*

*sólo gastronomía 27 €*

*\*\*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](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*

*34 € por persona*

*\*S/ alcohol 31 €*

*\*\* Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 29 €*

*\*\*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 organicas 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*

*37 € por persona*

*\*S/ alcohol .34 €*

*\*\* 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.*

## 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€*

*\*\* Si se pide sin material, sólo gastronomía 34 €*

*\*\* 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](mailto:catering@casanovascatering.com)

[www.casanovascatering.com](http://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 2019/20.*

Comanda mínima 10 pax.

