

MENÚ A

Mínim 4 persones

22,50 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entreteniments i canapès
Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous
Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

PRIMER A ESCOLLIR

Brou amb galets de Nadal i mandonguilles
(brou presentat en bossa al buit i mandonguilles fregides a part)
Opció estiu: salmorejo amb llagostins

SEGON

Pollastre a quarts amb prunes i pinyons o
Mandonguilles amb Bolets

MENÚ B

Mínim 4 persones

29,80 €/ració

ENTRANTS

Safata d'embotits ibèrics (llom ibèric, xoriç ibèric, cap de porc senglar, bull blanc de tòfona, bisbe negre i dos tipus d'embotits de festa) ó
Assortiment de canapès (salmó, pernil dolç, sobrassada, anxova,...)

PRIMER A ESCOLLIR

Mitja pinya natural amb llagostins, petons de vieires i salsa tàrtara ó
Pastis de peix i llagostins amb tàrtara

SEGON A ESCOLLIR

Rodó de vedella amb suquet i bolets
(tres talls per pax.)
Calamar farcit
Bacallà a la catalana
Rodó de pollastre amb prunes

MENÚ C

Mínim 4 persones

38,50 €/ració

ASSORTIMENT DE CANAPÈS

PRIMER

Crema de llagosta amb daus d'ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Espatleta de cabrit en cocció lenta
Garrí guarnit amb prunes i pinyons
Filet de vedella amb foie

MENÚ D

Mínim 4 persones

24,80 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entreteniments i canapès
Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous
Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

PRIMER

Canelons artesans (4 unitats per pax.)

SEGON

Cuixa d'ànec confitada amb prunes i pinyons



Barcelona

desde 1924

Calàbria, 113 . Barcelona
T. 934 236 508

ATENCIÓ AL CLIENT DE CATERING:

Diputació, 80 . Barcelona
T. 934 236 508

E-mail catering: catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com
www.cateringcasanovasbodas.com

NUEVO

MENÚ NENS

Macarrons Casanovas + Llibrets amb xips



18,00 €

MENÚ VEGÀ/
INTOLERANT LACTOSA

FORMAT TAPAS

Esparrecs Triguers amb
Tomaquet Sec i Pinyons

Arròs Verdurettes i Soia

amanida de tres tomàquets
amb vinagreta

Focaccia de Verduras
al Forn i Nueces

22,00 €

SENS
GLUTEN

FORMAT TAPAS

Arròs de verdures
i soia

Amanida de tres tomàquets
amb tonyina

Espàrrecs amb formatge
i parma

Roast beef amb poma

22,00 €



MENJAR PER ENDUR

GUIA BOTIGA I MENUS ESPECIALS

2019 / 2020

APERITIUS PER PICAR

		
Safata d'embotits ibèrics	Aprox. 6 pers.	35.00 €
Safata de formatges i fruites	Aprox. 6 a 8 pers.	38.00 €
Safata de canapès variats (aprox.40 unitats)	Aprox. 8 pers.	38.00 €
Safata d'aperitius. Entreteniments i canapès	Aprox. 6 o mes pers.	38.00 €
Mini panets saludables amb pernil d'aglà	Unitat	2.80 €
Mini panets saludables amb llom ibèric	Unitat	2.50 €
Mini panets saludables amb salmó i formatge fresc	Unitat	2.50 €
Mini pita de tomàquet i parmesà	Unitat	2.50 €
Croquetes de Pernil i Pollastre (1 Kg.)	Unitat	0.85 €
Croquetes de Ceps	Unitat	1.00 €
Buquet d'alemanya i bacó	Unitat	1.25 €
Broqueta de pollastre al curry	Unitat	1.25 €
Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	1.25 €
“Gamberonis” (llagostins arrebossats)	Unitat	1.25 €
Flor de pernil d'aglà	(200 gr.) amb safata	28.00 €
Dàtils amb bacó fets amb safata	25 peces	18.00 €
Llardons casolans amb safata	250 gr.	10.00 €
Terrosos de parmesà i macadamies safata	250 gr.	20.00 €
Truita de patata a daus	25 daus	16.00 €
Farcellets de llagostí amb safata	12 unitats	15.00 €

OPCIÓ DE SAFATES AMB GOTETS INDIVIDUALS DE:		
Esqueixada de bacallà amb olivada	Peça	2.50 €
Foie amb crocanti i taronja	Peça	2.50 €
Crema de Torta del Casar amb tòfona	Peça	2.50 €
Coca de recapte i anxova o formatge de cabra	4 pers.	14.00 €

Tot presentat en safates de metacrilat. Tots els productes s'han de conservar en fred entre 2 i 6°C.

US RECOMANEM, PER UN BON “ APERITIU”, EL NOSTRE **“MI - CUIT” D’ÀNEC**

PRIMERS PLATS

		
Amanida de pasta alemanya ració de 250 gr.	Ració	6.25 €
Amanida de nous pinya i formatge fresc ració de 200 gr.	Ració	5.00 €
Amanida de favetes amb pernil Serrà ració de 200 gr.	Ració	6.25 €
Timbal d'espínacs i formatge de cabra gratinat	Unitat	6.20 €
Fideua ració de 300 gr.	Ració	6.80 €

Empedrat de bacallà amb mongeta del ganxet 250 gr.	Ració	7.20 €
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	Ració	6.00 €
Pastís de verdures i salsa tàrtara	Ració	6.50 €
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà 3 peces	Ració	6.80 €
Pastís de peix amb tàrtara	Ració	8.00 €
Macarrons	Safata 2 racions	3.50 €
Brou, Gaspatxo o Vichyssoise (segons temporada)	Bossa 3 racions	7.80 €
Amanida russa ració de 300 gr.	Ració	6.00 €
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de rap i salsa tàrtara	Ració	13.50 €
Carpaccio de vedella i parma	Ració	5.80 €
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	Ració	9.50 €
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel 250 gr.	Ració	7.50 €
Lassanya d'espínacs i formatge	Ració	6.50 €
Espàrrecs verds amb encenalls de parmesà 8 peces	Ració	7.50 €
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat	Ració	7.50 €

SEGONS PLATS

		
Roast beef a talls fins (opcional guarnit amb poma glacejada*)	per 1 kg. entre 8 i 10 pers. aprox.	59.00 € + 10.00 € (Poma*)
Rodó de vedella amb suquet i bolets	per 1 kg. entre 3 i 4 pers. aprox.	28.00 €
Filet de vedella - turnedó - amb salsa d’ Oporto i fruites del bosc	Unitat	19.50 €
Galtes estofades amb patata a la brasa	Unitat	6.50 €
Peus de porc	Dos meitats	6.00 €
Bacallà amb panses, pinyons i tomàquet	Ració	7.90 €
Llibrets de llom	2 peces	5.80 €
Pollastre prèmium sencer al forn acompanyat de prunes	de mes de 2 kg. / unitat	12.00 €
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge- prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc...)	Ració de dos talls	8.00 €
Mandonguilles amb sípia 5 peces	Ració	7.50 €
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans...)	Ració	S/M.
Tèmpora de bacallà	Ració de 5 talls	7.50 €
Canelons	Unitat	1.80 €
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons i taronges	Unitat	8.80 €
Garrinet per racions de 300-400 gr.	Ració	22.00 €
Calamars farcits	Unitats	8.00 €
Albergínies farcides de carn	Unitat	5.80 €
Mussaka de verdures i carn	Ració	5.90 €
Melós de xai amb suc del seu rostit	Ració	9.80 €
Bacallà a la biscaïna	Ració	7.90 €
Bacallà a la llauna amb cigrons	Ració	7.90 €

MENÚ PREMIUM

ASSORTIMENT D’SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
Canapé de sobrassada i ou filat	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric	Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada
Delícia de canapé d'anxoves	Broqueta amb dau de truita de patates	Petit fours de xocolata
Canapé de salmó i caviar	Broqueta de botifarra con verdures escalivades	
Roques de formatge holandès curat	Broqueta de botifarra con verdures escalivades	
Assortiment de galetes salades	Mini entrepa de pernil serrà	
Nous de Macadamia amb sal de cítrics	Mini entrepa de pernil york i formatge	
Vol a vent de marisc amb caviar vermell	gruyère	

(El menú es compona de 3 safates. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

MENÚ DELUXE

ASSORTIMENT D’SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	BARQUETA DE:
Canapé de sobrassada i ou filat	Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametlles	Farcellet cruixent de llagostí i alls tendres
Delícia de canapé d'anxoves	Gotet de brandada de bacallà amb tapenade	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric
Canapé de salmó i caviar	Mini entrepa de pernil ibèric	
Roques de formatge holandès curat	Mini entrepa de llom ibèric	
Assortiment de galetes salades	Dau de truita de patates	
Nous de Macadamia amb sal de cítrics		
Vol a vent de marisc amb caviar vermell		
Terrons de Parma		
Gotet de formatge		

(El menú es compona de 3 safates i 1 barqueta de fusta, apte per escalfar al microones. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

MENÚ GOLDEN

ASSORTIMENT D’SNACKS VARIATS	BARQUETA DE CALENTS*
Rocs de Parma	Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai
Nous de Macadamia amb sal de cítrics	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric
Mini esferes de formatge de cabra especiat	Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Barretes cruixents de pomodoro	Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat
Dàtils turcs farcits de gorgonzola	
Orellanes amb crema fresca i festucs	
Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,	
Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam	

Safata de Flor de pernil de Jabugo amb “picos” (300 grs.)

PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia	Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada
Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara	Petit fours de xocolata
Canapé de salmó i caviar	
Espiral de crêpe de cranc reial i alfàbrega	
Mini tartaleta de pastís de peix amb caviar vermell	
“Montadito” de pebrots escalivats i anxova	
Degustació de tartar de bacallà amb porradell i tapenade d'arbequines	
Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orenga	

(El menú es compona de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú tancat per a 6 persones, no és modificable per un numero inferior de comensals i es cas de ser més, les comandes seran múltiples de 6. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)



85,00 €



92,00 €



139,00 €