



NADAL 2019/20

amb Casanovas

*Un any més, volem compartir amb vosaltres
les nostres opcions gastronòmiques,
per fer més fàcils i agradables
els vostres actes Nadalencs*

c/ Calàbria, 113 08015

Barcelona

+34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

Seguiu-nos a les xarxes social  & 

http://www.flickr.com/photos/joan_marti

<http://www.facebook.com/pages/Casanovas-Catering-Traiteur/131637136909091?ref=ts>

i ara també piulem al Twitter !  @casanovasbcn

CÒCTELS ESPECIALS NADAL

El còctel és un aperitiu lleuger, que es realitza a peu dret, amb taules de recolzament i barra de begudes; el convidats poden moure's lliurement per l'espai, creant un ambient distès que afavoreix les bones relacions socials. La gastronomia d'un còctel consisteix en entreteniments i pica-pica, que no requereixen l'ús de utilitatge, com plats i coberts. Els cambrers circulen entre els assistents oferint les safates de gastronomia i beguda.

El material i utilitatge necessaris queden inclosos. Si necessiteu quelcom (separadors, cadires, faristols, etc) consulteu-nos el preu de lloguer. Inclou decoració floral cortesia de Casanovas Catering.

Servei de cambrers: 135 €* (un cada 25 comensals aprox.). Servei mínim de 4 hores, l'hora addicional es facturarà a raó de 30 euros. Recomanem servei de cambrers quan l'acte superi els 25 comensals. Transport, muntatge i recollida mínim a Barcelona 75 €* . Si el mateix dia hi ha més d'un acte o servei, es cotitzarà globalment el servei de cambrers i transport.

Els preus no inclouen IVA

CÒCTEL ESPECIAL FRED

Benvinguda amb Copa de Cava Rosat

- ❖ *Casanovas Brut Selecció i snacks a les taules de recolzament: nous de Macadàmia i cruixents variats*
- ❖ *Canapè de salmó i caviar*
- ❖ *Canapè mallorquí amb ou filat*
- ❖ *Canapè de crema d'anxoves i nou*
- ❖ *Vol au vent de crema de carbassa i botifarró*
- ❖ *Broqueta de cherry, mozzarella i alfàbrega*
- ❖ *Coca d'escalivada i anxova de l'Escala*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues amb reducció de vermut*
- ❖ *Flor de Jabugo amb assortiment de torradetes*
- ❖ *Rotllet de roast beef, mostassa i ruca*
- ❖ *Mini rotllet de crêpe de "pisto" i bolets*
- ❖ *Daus de truita de patates amb cherry*
- ❖ *Farcellets d'albergínia, formatge de cabra, pols de festucs i mel*
- ❖ *Mini pita vegetal farcida de pollastre al forn*
- ❖ *Croquetes Casanovas*
- ❖ *Cruixents de llagostí amb salsa thai*

- ❖ *Safates de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de dolços nadalencs*

- ❖ *Vi blanc, negre i Cava selecció del nostre sommelier*
- ❖ *Aigües, cerveses i refrigeris*

Preu per persona 39 €

CÒCTEL ESPECIAL FRED I CALENT

- ❖ *Benvinguda amb Copa de Cava Rosat*
- ❖ *Casanovas Brut Selecció i snacks a les taules de recolzament: nous de Macadàmia i cruixents variats*

- ❖ *Canapè de salmó i caviar*
- ❖ *Canapè mallorquí amb ou filat*
- ❖ *Canapè de crema d'anxoves i nou*
- ❖ *Vol au vent de crema de carbassa i botifarró*
- ❖ *Broqueta de cherry, mozzarella i alfàbrega*
- ❖ *Coca d'escalivada i anxova de l'Escala*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues amb reducció de vermut*
- ❖ *Flor de Jabugo amb assortiment de torradetes*
- ❖ *Rotllet de roast beef, mostassa i ruca*
- ❖ *Mini rotllet de crêpe de "pisto" i bolets*
- ❖ *Daus de truita de patates amb cherry*
- ❖ *Farcellets d'albergínia, formatge de cabra, pols de festucs i mel*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel*
- ❖ *Cruixents de llagostí amb salsa thai*
- ❖ *Gamberoni farcit de coco*

- ❖ *Tast de Croquetes:*
 - ❖ *de serrà*
 - ❖ *i pollastre de granja artesanes*
 - ❖ *de bolets*

- ❖ *Broquetes de tres tipus de Botifarres artesanes:*
 - ❖ *Tòfona/Clàssica/ Alfàbrega i formatge*

- ❖ *Safates de formatges i fruites*
- ❖ *Degustació de mousse de torró*
- ❖ *Assortiment de dolços nadalencs*

- ❖ *Vi blanc, negre i cava selecció del nostre sommelier*
- ❖ *Aigües, cerveses i refrigeris*

Preu per persona 42€

CÒCTELS ESPECIALS NADAL

-Muntatge sense cambrer-

El còctel només muntatge us el deixem preparat on vulgueu, per a que el gaudiu sense la necessitat de servei de cambrer, i el passem a recollir a l'hora que millor us convingui. Recomanem servei de cambrers quan l'acte superi els 30 comensals. El material i utilitatge necessaris queden inclosos. Si necessiteu quelcom especial (separadors, cadires, faristols, etc) consulteu-nos el preu de lloguer.

Transport, muntatge i recollida mínim a Barcelona 75 €.

Aquestes mateixes opcions són vàlides sense beguda ni material, només gastronomia. Consulteu-nos el cost.

Els preus no inclouen IVA excepte amb els kits Premium i de Luxe de 6 pax

- ❖ *Safates amb assortiment d'snacks i canapes:*
 - Nous de Macadàmia i cruixents variats*
 - Canapè de salmó i caviar*
 - Canapè mallorquí amb ou filat*
 - Canapè de crema d' anxoves i nou*

- ❖ *Vol au vent de crema de carbassa i botifarró*
- ❖ *Broqueta de cherry, mozzarella i alfàbrega*
- ❖ *Coca d'escalivada i anxova de l'Escala*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues amb reducció de vermut*
- ❖ *Flor de Jabugo amb assortiment de torradetes*
- ❖ *Rotllet de roast beef, mostassa i ruca*
- ❖ *Mini rotllet de crêpe de "pisto" i bolets*
- ❖ *Daus de truita de patates amb cherry*
- ❖ *Farcellets d'albergínia, formatge de cabra, pols de festucs i mel*
- ❖ *Mini pita vegetal farcida de pollastre al forn*
- ❖ *Croquetes Casanovas*

- ❖ *Safates de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de dolços nadalencs*

- ❖ *Vi negre i cava selecció del nostre sommelier*
- ❖ *Aigües, cerveses i refrigeris*

Preu per persona 32€

MENÚS ESPECIAL NADAL

-només gastronomia sense beguda-

Si només voleu gastronomia, és a dir, sense begudes ni material, disposem de dos menús especials per un mínim 6 persones (o múltiple de 6). Aquest menú no admet canvis.

Recollida a botiga: Calàbria 113 (comandes amb mínim 48h)

En cas de voler entrega a domicili, cost mínim a Barcelona 50 € i segons disponibilitat.

Els preus inclouen IVA.

Menú premium

PER PICAR A CASA Ó A L'EMPRESA

Assortiment d'snacks variats

- ❖ Canapè de sobrassada i ou filat
- ❖ Delícia de canapè d'anxoves,
- ❖ Canapè de salmó i caviar,
- ❖ Roques de formatge holandès curat,
- ❖ Assortiment de galetes salades,
- ❖ Nous de Macadàmia amb sal de cítrics,
- ❖ Vol a vent de marisc amb caviar vermell

Pica- pica salat

- ❖ Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric,
- ❖ Broqueta amb dau de truita de patates,
- ❖ Broqueta de botifarra con verdures escalivades,
- ❖ Mini entrepà de pernil serra
- ❖ Mini entrepà de pernil york i gruyère

Pica- pica dolç

- ❖ Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada
- ❖ Petit fours de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones: 85 €

(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

- ❖ Canapè de sobrassada i ou filat
- ❖ Delícia de canapè d'anxoves,
- ❖ Canapè de salmó i caviar,
- ❖ Roques de formatge holandès curat,
- ❖ Assortiment de galetes salades,
- ❖ Nous de Macadàmia amb sal de cítrics,
- ❖ Vol a vent de marisc amb caviar vermell
- ❖ Petons de Parma

Pica- pica salat

- ❖ Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametlles,
- ❖ Gotet de brandada de bacallà amb tapenade
- ❖ Mini entrepà de pernil ibèric
- ❖ Mini entrepà de llom ibèric
- ❖ Dau de truita de patates

Barqueta de:

- ❖ Farcellet cruixent de llagostí i alls tendres
- ❖ Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Pica- pica dolç

- ❖ Petit fours de xocolata amb fruita de temporada
- ❖ Cintes de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones: 92 €

(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

PER PICAR A CASA Ó A L'EMPRESA

❖ Assortiment d'snacks variats

Rocs de Parma

Nous de Macadàmia amb sal de cítrics

Mini esferes de formatge de cabra especiat

Barretes cruixents de pomodoro

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

Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia

Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara

Canapè 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

❖ Barqueta de calents

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai

Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

❖ Postres petit format

Broquetes de fruites

Petits fours de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones o múltiples: 139 €

(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 número 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)