



*Banquetes, Bufetes  
y Menús de Trabajo 2020*

c/ Calàbria, 113  
08015 Barcelona  
+34 93 423 65 08

[catering@casanovascatering.com](mailto:catering@casanovascatering.com)

[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)

*El banquete es una comida o cena que se organiza con el motivo de celebrar un determinado acontecimiento, ya sea una boda, aniversario, reunión oficial, etcétera.*

*El banquete se inicia con un aperitivo previo, seguido del servicio de comida o cena, y se puede finalizar con un baile o espectáculo, todo ello debe guardar relación con el motivo de la celebración.*



## ***Banquetes, Bufetes y Menús de trabajo***

El equipo de Casanovas se desplazará para montar y servir allí donde queráis realizar vuestro acto.

El materia l y utillaje necesarios quedan incluidos. Si necesitáis material extra como biombos, atril, mobiliario chill out, consúltanos el precio de alquiler.

**Servicio de camareros/cocineros: 150€\* (uno cada 10 comensales aprox.). *\*El servicio de camareros quedará incluido cuando el evento supere los 120 comensales.***

***\*Logística y transporte incluido en eventos de mas de 120 comensales, En caso de ser un número inferior se facturará 250€ en Caso de Evento en Barcelona \*Camión de 3500kg***

Los precios no incluyen IVA

Nuestro servicio de decoración floral está a su disposición para ofrecerle el servicio integral de ornamentación.

Casanovas incluirá un centro de mesa de cortesía.



# ***BANQUETES***

# Banquete A

## Entrantes en mesa:

Chips de verduras  
Jamón de Jabugo  
Txapatita con escalibada y anchoa  
Lomo ibérico  
Chapata con tomate  
Macadamias con flor de sal  
Buñuelos de bacalao con lagrimas de miel  
Crujientes de langostinos con salsa thai  
Croquetas Casanovas Artesanas

## Principal:

Albondigas con Bolets frescos

## Postre:

Tarta Sacher con coulis de gerds

Cafés e infusiones  
Vino negro y blanco Tous Baró  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**75,00€ por persona**

# Banquete B

## Aperitivos:

Chips de verduras  
Jamón de Jabugo  
Chapata con tomate  
Salmón confitado con eneldo  
Caramelos de fuet  
Metalizado de macadamias y parma

## Primero:

Espárragos trigueros con langostinos, parma, pomodoro, piñones y aceite de oliva virgen

## Segundo:

Bacalao catalana al estilo Casanovas

## Postre:

Fresas y mango con limón verde  
  
Cafés e infusiones  
Vino Tinto y blanco Tous Baró  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**80,00 € por persona**

# Banquete C

## Aperitivos:

Jamón de Jabugo  
Chapata con tomate  
Salmón confitado con eneldo  
Caramelos de fuet  
Macadamias con flor de sal y Terrones de Parma

## Primero:

Salmorejo con bouquet de crostons especiados y Jamón Iberico

## Segundo:

Canelon de crep relleno de pollo de granja, ciruelas y piñones con veolute trufada

## Postre:

Ensalada de frutas con zumo de mandarina y mango  
  
Cafés e infusiones  
Vino tinto La Pasión  
Vino blanco Macabeu la Paciencia  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**87,00 € por persona**

# Banquete D

## Aperitivos:

Jamón de Jabugo  
Chapata con tomate  
Salmón confitado con  
Calabaza con cremoso de queso y  
crujiente de jabugo con tierra de  
arbequina  
Terrones de parma con macadamias

## Primero:

Láminas de foie, con poma, Jabugo  
y piñones con aceite de qun-kuat

## Segundo:

Filete de ternera con reducción de  
Oporto y salsa de frutos rojos

## Postre:

Tarta Sâcher amb coulis de frutos del  
bosque

Cafés e infusiones  
Vino tinto Protos cosecha  
Vino blanco Tous Baró  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**90,00 € por persona**

# Banquete E

## Aperitivos:

Jamón de Jabugo  
Chapata con tomate  
Salmón confitado con eneldo  
Tataki de atún con mango  
Caramelos de fuet  
Metalizado de macadamias y parma

## Primero:

Crema de marisco con bouquet de  
bogavante y espárragos trigueros

## Segundo:

Filete de ternera grillé con foie, Setas y  
reducción de Oporto

## Postre:

Ensalada de frutas con zumo de  
mandarina i mango  
Petit Fours

Cafés e infusiones  
Vino tinto Luis Cañas  
Vino blanco Gramona  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**95,00 € por persona**

# Banquete de Gala

Cava Bienvenida Rosé

## Aperitivos:

Crujiente de yuca  
Spray de Caipirinha  
Metalizado de macadamias & Parma

## Estaciones de:

Jamón ibérico al corte con pan y tomate  
Degustación de risotto de trufa  
Dados de bacalao con migas y confitura de tomate y chorizo  
Coca de recapte  
Sashimi de atún y salmón  
Espárragos trigueros envueltos en bacon y con reducción de Martini

## Bodega:

Vino blanco Pansa Blanca DO Alella  
Vi negro Merlot 5 DO Pla del Bages  
Agua mineral, cervezas y refrescos  
Cafés e infusiones  
Servicio de licores

## Postres:

Petit Fours

## Opciones a escoger de Primer plato

Bouquet de alcachofa, rebozuelos, calamar, vieira con crema ligera de bogavante al aceite de albahaca y lima  
Crema de múrgulas con dados de foie y almendra dulce (otoño – invierno)  
“Salmorejo” con bouquet de bogavante y crujiente de ibérico (primavera – verano)  
Hoja de manzana, foie, Jabugo y piñones y aceite de qun-kuat

## Opciones a escoger de Segundo plato

Espaldita de cabrito en coción leta (14 horas) con ciruelas, piñones, albaricoques y cebollitas glaseadas  
Lomo de ternera con foie i frutos rojos  
“Suquet” de pescado  
Pollo de corral con langosta

## Opciones a escoger de Postre

Terrina de chocolate blanco con tartufo biachi y chocolate negro, en fondue, crudités de fresas, mora, piña, mango y uva  
Tarta Sächer con coulis de frutos del bosque  
Trufas y fresas con gelatina de limón verde  
Hojaldre de crema con fresitas y chocolate caliente

**102,00 € por persona**





# ***BUFFETS***

# Buffet A

## Buffet variado:

Surtido de embutidos, roast beef y jamón ibérico con pan con tomate  
Empedrado de bacalao  
*Coca de "recapte"* con escalibada y anchoas

## Buffet con variedad de ensaladas:

Ensalada de pasta con tiras de salmón y eneldo  
Ensalada de habitas y Jabugo  
Puntas de espárragos con parma, piñones, pomodoro y aceite de albahaca

## Estación de calientes:

Musaka de verduras y carne  
Albóndigas con sépia  
Croquetas artesanas de ibérico  
Butifarra de artesana con verduritas braseadas  
Consomé de ibérico con mini albóndiga ó Salmorejo con crudités

## Postres:

Buffet de quesos y frutas  
Surtido de postres y mini pastelería

Cafés e infusiones  
Bodega Sumarroca  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**70,00 € por persona**

# Buffet B

## Buffet variado:

Surtido de embutidos, roast beef y jamón ibérico con pan con tomate  
Empedrado de bacalao  
*Coca de "recapte"* con escalibada y anchoas  
Setas de temporada salteadas con langostinos

## Buffet con variedad de ensaladas:

Ensalada de pasta con tiras de salmón y eneldo  
Ensalada de habitas y Jabugo  
Puntas de espárragos con parma, piñones, pomodoro y aceite de albahaca

## Estación de calientes:

Cebón al corte con maridaje de sales y mostazas  
Albóndigas con sépia  
Croquetas artesanas de ibérico  
Butifarra de artesana con verduritas braseadas  
Consomé de ibérico con mini albóndiga ó Salmorejo con crudités

## Postres:

Buffet de quesos y frutas  
Surtido de postres y mini pastelería

Cafés e infusiones  
Bodega Sumarroca  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**80,00 € por persona**



# *MENÚS DE TRABAJO*

## Menú de trabajo A

### Primero:

Ensalada mezclada con flor de salmón y mango y vinagreta de pistachos

### Segundo:

Albóndigas con sépia/setas

### Postre:

Ensalada de frutas con zumo de mandarina y mango

Cafés e infusiones  
Vino negro y blanco Synera  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**62,00 € por persona**

## Menú de trabajo B

### Primero:

*Salmorejo* con bouquet de ibérico y crujientes (*Primavera/Verano*)  
Crema de setas con murgulas (*Otoño/Invierno*)

### Segundo:

Mil hojas de ternera con aceite de brasas y puré de patatas (*Primavera/Verano*)  
Confit de pato con piñones, ciruelas y orejones (*Otoño/Invierno*)

### Postre:

Tarta Sacher

Cafés e infusiones  
Vino negro y blanco Synera  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**64,00 € por persona**



