



*Bodes urbanes, bodes rurals, casaments
tradicionals, enllaços casuals, cerimònies a mida,
festes particulars,*

Sigui com sigui la teva celebració, CASANOVAS càteríng ho farà possible

Casanovas Àrea Càteríng
c/ Calàbria, 113 08015 Barcelona
catering@casanovascatering.com
www.cateringcasanovasbodas.com
www.casanovascatering.com
34 93 423 65 08

Casanovas catering
Menús per a
celebracions
ESPECIALS 2020



NOVETATS TEMPORADA 2020



Benvinguda inclosa a l'aperitiu bàsic amb una estació/corner, decorada estil vintage de
llimonada natural o vermut tradicional,
cortesia de Casanovas Catering.

Si voleu, es pot complementar l'estació amb elements extres:
Mojitos i Margaritas amb les llimonades
Conserves en llaunes, patates, olives, cornes pel vermut
Consulteu preu de l'extensió.

Casanovas catering Menús per a celebracions ESPECIALS 2020



Banquets tradicionals:

Us presentem una sèrie de menús de banquet (pàgs. 5 a la 7) amb l'aperitiu bàsic inclòs (pàg. 3). A més, podeu triar entre diferents complements d'aperitiu i altres extres per personalitzar els vostre menú. Totes aquestes propostes són modificables per adaptar-les a les vostres necessitats.



Celebracions casuais :

Si preferiu trencar motlles, us presentem un parell de propostes de menú de celebració original i dinàmica a peu dret i un altre més alternatiu per espais rurals. Tanmateix, tots els complements d'aquets catàleg són aplicables a la vostra fórmula. La vostra celebració a mida, aquestes només són idees per inspirar-vos, demaneu-nos pressupost personalitzat.



Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Aperitiu bàsic

Freds

Cruixents de Vegetals
Nous de Macadamia & Parma
Canapè mallorquí amb ou filat
Coca de recapte amb lloms d'anxova
Xarrup-degustació gaspatxo i/o consomé
Llom de salmó amb anet i llàgrimes
d'oli de citronella
Tàrtar de bacallà amb chutney
de tomàquet i olivada negra
Broqueta de mozzarella, pomodoro
confitat i alfàbrega
Cullereta de foie pòele



Calents

Croquetes artesanes
Llagostins en tempura de coco amb tàrtara
i romesco
Dàtil turc embolicat en bacon de Durock
Mini bikini de brie i tòfona
Ravioli de gambes amb salsa thai
Mini fondue d'Idiazabal amb grisines de sèsam
Choux de bacallà amb llàgrimes de mel

Un bufet a escollir:

Punt de degustació d'arròs de Pescadors
Estació de fideuà marinera
Estació d'embotits Ibèrics amb coca de pa i tomàquet
(no inclou pernil)

Barra de begudes

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O.
(de denominació d'origen)
Sucs de fruites, refrigeris variats,
aigua mineral aigua amb gas,
cerveses amb i sense alcohol,
Bitter, vermuts blanc i negre

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Complements

d'Aperitiu

Arròs *compatible amb l'arròs del bàsic Estació d'arròs de tòfona amb la seva ratlladura fet al moment i servit davant del client Preu 5€ per pax	Japonès Bufet de sushi, Sashimi i yakitori, amb els seus complements i decoració Preu 8 €/pax.	Tex Mex Degustació de "fajitas" i "burritos" fets al moment, davant i al gust del comensal Preu 4,5 €/pax
Estació de tall de pernil ibèric amb pa i tomàquet Preu 6€ per persona *Opció pernil amb pa i tomàquet passat per cambrer sense tall al moment 3.5€ per persona		Còctels Aperitiu o barra lliure` Barra extra de Caipirinhas i Mojitos Preu 4 €/pax. * Si es vol per els dos conceptes el preu serà de 7€ per persona
Ostres & Champagne Estació d'ostres fresques obertes al moment, combinades amb Champagne Pommery I Moët Chandon Rose *Tenint en compte que el nº de peces serà entre 4/5 per persona, es podrà determinar, el num. de persones Preu 12 €/pax.	Formatges Bufet de formatges catalans: Blancafort, Tou del Til·lers, Tupí i Recuit. Acompanyat d'assortiment de picos, torrades, fruites i confitures variades: de codony, tomàquet, fruits vermells i rosella Preu 6 €/pax.	Vermut corner Corner extra situat al jardí amb ambientació de terrassa de bar. Varietat d'olives mediterrànies, patates braves, escopinyes, cloïsses, anxoves, seitons i musclos. Acompanyat de vermut Espinaler i Izaguirre Preu 6 €/pax.

Casanovas catering
Menús per a
celebracions
ESPECIALS 2020



Casanovas catering Menús per a celebracions ESPECIALS 2020



menú 1

Aperitiu bàsic*

Primers a escollir**:

Crema de marisc amb bouquet de pernil
i crostons especiats i llagostins

Sopa de Tomàquet amb bouquet de Burrata, tapenade d'arbequina i escarxofa confitada

Amanida de Peix de Roca Escorpora amb amanida i tàrtara

Amanida de flor de salmó amb mesclum, festucs i mango

Segons a escollir**:

Caneló de Pollastre de granja amb velouté trufada

Rodo de Vedella orgànica amb Bolets i suc de Rostit

Mussaka de marisc i peix amb gratinat de Parmesà

Fines fulles de vedella al perfum de brases i caviar d'albergínia

Pastís Nupcial a Escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors***

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 117 €

*Aperitiu pàg.3 Inclòs

**Igual per tots els comensals

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



menú 2

Aperitiu bàsic*

Amanida amb lloms de llagostí, pinya natural,
buquet de mesclum i llàgrimes de citronella

Confit de canard amb poma glacé, prunes,
pinyons i suc de rostit

Pastís Nupcial a escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors***

Selecció de caves i vins dels nostres
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Cava Dogma Pontons
Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 124 €

*Aperitiu pàg. 1

menú 3

Aperitiu bàsic*

Amanida de medalló de rap i llagostins
amb vinagreta de fruits del bosc

Melós de xai amb el seu suc
i xip de iuca

Pastís Nupcial a escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors***

Selecció de caves i vins dels nostres
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 129 €

*Aperitiu pàg. 1

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



menú 4

Aperitiu bàsic*

Fines fulles de pernil ibèric, poma
glacejada, foie, pinyons i aroma de
taronja

Filet de vedella al Oporto amb fruits
vermells

Pastís Nupcial a Escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors***

Selecció de caves i vins dels nostres
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Cava Dogma Pontons Xamòs

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 150 €

*Aperitiu pàg. 1

menú 5

Aperitiu bàsic*

Entrant a escollir**

Crema de llagosta amb el seu bouquet

Amanida de foie en terrina,

bouquet de mesclum

i reducció de Pedro Ximenez

Segon a escollir**

Filet de vedella amb amb múrgules i tòfona

Cueta de rap amb suquet i cloïsses

Pastís Nupcial a Escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors***

Selecció de caves i vins dels nostres
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Cava Dogma Pontons Xamòs

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 154 €

*Aperitiu pàg. 1

**Igual per tots els comensals

Casanovas catering
Menús per a
celebracions
ESPECIALS 2020



Format Còctel

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Còctel Format Peu Dret * amb possibilitat de format amb taules i cadires

A les taules de recolzament:

Nous de Macadamia & Parma

Cruixents de verdures

Freds

Canapè mallorquí amb ou filat

Coca de recapte amb lloms d'anxova

Xarrup-degustació gaspatxo i/o consomé

Tall de salmó marinat a l'anet i safrà, amb crema de formatge i pa de pita

Gotet-degustació de foie amb crocant d'ametlles

Degustació de carpaccio de bacallà amb tomàquet natural i olivada d'arbequina

Rotllets de papardelle variats

Laminés de carbassó amb brandada de bacallà i caviar

Gotet-degustació d'amanida de favetes

Calents

Croquetes artesanes

Llagostins en tempura de coco amb tàrtara i romesco

Dàtil turc embolicat en bacon de Durock

Camembert fornejat amb bastonets de sèsam

Mini hamburguesa de vedella orgànica

Botifarra de foie i bolets

Broquetes de pollastre de granja al curry

Estacions / bufet

Pernil Ibèric Do Guijuelo amb assortiment de picos, torrades, coca, pa amb tomàquet i oli orgànic d'Arbequina

Degustació d'arròs de Tòfona o Botifarró amb bacallà

Filet de vedella sobre llosa de pedra amb maridatge de sals i mostasses.

Postres

Bufet de formatges de les principals DO de Catalunya acompanyat de fruites

Pastís Nupcial a escollir

Barra de begudes

Cava Brut Dogma Pontons

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Sucs de fruites, refrigeris variats, aigua mineral, aigua amb gas, cerveses amb i sense alcohol, Bitter, vermouths blanc i negre

Preu per persona 90 €

*Completeu el vostre menú amb

les opcions de complements d'aperitiu

*El pernil tallat al moment supl 4€ per persona

*Suplement taules i cadires 20€ per persona

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Còctel Casual

Benvinguda :

Xips de verdures
Nous de macadamia amb flor de sal
Tarrons de formatge Parma
Cava Rosat, cerveses i refrigeris

Freds :

Flor de pernil d'ibèric sobre xapateta de pa amb tomàquet
Broqueta de formatge caprese amb mini carxofa confitada i tomàquet cherry
Rotllet de pa alemany negre amb formatge cremós freiche, salmó i anet.
Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina i olives arbequines
Mini terrina de foie, pernil ibèric i poma caramel·litzada amb oli de taronja y pinyons
Daus de truita de patates amb tomàquet cherry

Calents :

Trilogia de butifarres : clàssica, de foie, de tòfona i de formatge amb alfàbrega
Croquetes artesanes Casanovas

Mini planxats :

- Tous dels til·lers amb sobrassada i mel
- Mini pa Viena de vedella amb mostassa i sal de brasa
- Mini cocotte de fricando de bolets

Degustació d'arròs de tòfona

Postres:

Safata de varietat de formatges i fruita de temporada
Assortiment de mini rebosteria

Barra de begudes:

Vi blanc Tous baro
Vi negre Tous Baro
Cava
Refrescos
Cerveses
Aigua mineral
Cafeteria

El Còctel Casual peu dret es idoni per esdeveniments d'una durada més curta i de format peu dret.

L'esdeveniment tindrà una durada màxima de dues hores des de l'arribada pactada amb els clients.

**En cas de retard de la cerimònia o d'arribada amb retard dels comensals es facturarà un extra de personal si el cas.*

Preu per persona: 58€

*Completeu el vostre menú amb les opcions de complements d'aperitiu
*Suplement taules i cadires 20€ per pers

Casanovas catering
Menús per a
celebracions
ESPECIALS 2020



Celebracions amb bufets & BBQ

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



A les taules de recolzament:

Nous de Macadamia & Parma
Cruixents de verdures

Bufet de freds

Pernil Ibèric amb assortiment de picos,
torrades, coca, pa amb tomàquet i oli orgànic
d'Arbequina
Buffet de Diferents D.O de formatges amb
combinació amb confitures i diferents tipus de
torradetes amb cartelleria Identificativa
Varietat d'embotits artesans d'elaboració pròpia,
Bull blanc, Catalana, Llonganissa, Xoriç amb
cartelleria identificativa
Daus de salmó maridats en oli de fonoll
Coca de recapte amb lloms d'anxova
Bols d'amanida de tres tipus de tomàquet amb
tonyina i arbequines
Xarrup degustació de gaspatxo de síndria

Bufet de Calents

Croquetes artesanes
Farcellets de llagostí amb salsa thai
Degustació de mandonguilles amb bolets

Estació de brases amb:

Mini hamburguesa de vedella orgànica amb
maridatges
Botifarra de foie i bolets
Broquetes de pollastre de granja al curry
Filet de vedella sobre llosa de pedra
Cebon de Durock tallat al moment
Broquetes de verdures a la brasa

Taula dolça

Assortiment de mini pastisseria:
Mini verrines dolces, piruletes de xoco, trufes,
mini rebosteria, mini tastos de mousses amb
coulis,
dauets de brownie, cake –pops

Barra de begudes

Cava Brut Dogma Pontons

Selecció de caves i vins dels nostres
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Sucs de fruites, refrigeris variats, aigua
mineral aigua amb gas, cerveses amb i sense
alcohol, Bitter, vermuts blanc i negre

*Suplement taules i cadires 20€ per persona

Preu per persona 84 €

*Completeu el vostre menú amb
les opcions de complements d'aperitiu

*Suplement arròs al moment de tòfona o
botifarró 5€ per person

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Complements i extres

Pre-postre opcional

Completeu el menú amb un pre-postre lleuger i refrescant:

- 4 €/pax Maduixetes amb suc de llima i menta
- 4 €/pax Sopa de mandarina i mango amb fruits vermells

Pastís Nupcial

El preu del banquet inclou els següents pastissos a escollir:

- Pastís Sacher amb coulis de mango
- Pastís de formatge i nabius
- Pastís de llimona
- Pastís de iogurt i gerds
- Pastís de xocolata i taronja
- Pastís de xocolata blanca i llimona
- San Marcos de nata o trufa
- Selva Negra amb coulis de cirera confitada

*Presentació de pastís a la sala

Ressopó opcional

- 3.5 €/pax Broquetes de fruites
- 7 €/pax Crêpes dolços, salats i de fruites
- 4€/pax Melindros amb xocolata i nata
- 4 €/pax Maduixots amb xocolates
- 5,50 €/pax Mini bikinis variats (sobrassada, york, formatges i tòfona)



***Carro de licors

El preu del banquet inclou el servei de licors amb els cafès:
Ballantines, Brandy Torres 5, Baileys, Orujos, Frangelico,
Patxaran, licors de fruites, etc.

Els menús a **peu dret** no inclouen licors.

Si voleu un punt de licors i cafès te un cost extra de 4 €/pax

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Complements i extres

Plats alternatius amb suplement:	Menú pels més menuts 45 €	Menú staff
Primers plats · Amanida de Llamàntol i cítrics 9€ · Lluç de Palangre amb llagostins i all cremat 9€ · Caldereta de Llagosta 18€ (mitja llagosta per persona) · Meló Cantalup amb cocktail de llagostins i rap 7€ Segons plats · Filet amb foie Poalè i fruits vermells 6€ · Turbot amb salsa de safrà i rissoto de ceps 7€ · Espatllleta de Cabrit amb cocció lenta i parmentier de patata i tòfona amb aroma de Romaní 7€ En cas de fer el canvi en menús numero 4 o 5, el suplement gaudiria un descompte del 50%	· Macarrons bolonyesa o Canolons casolans · Popietes de pollastre amb patates xips o Cordon blue de llom york i formatge amb patata de luxe · Pastís de postra	Els possibles menús extres que puguin sorgir com: DJs, fotògraf, entreteniment, neteja, etc s'hauran de contractar per anticipat. · Opció 1: 12€/ pax Picnic amb entrepà de pernil ibèric, refresc i fruita · Opció 2: Mateix menú contractat pel banquet, sense aperitiu ni alcohol, i amb una bonificació del 50 % sobre el preu

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Barra lliure



La **barra lliure** s'inicia a la finalització del banquet o còctel, després de servir cafès i licors, i té una durada **de 1 hora**.

Es contractarà pel número total d'adults assistents al banquet.

*per contractacions de més de 150 comensals la primera hora estarà inclosa amb el preu del menú

Opció d'extensió de barra lliure amb reserva per anticipat 14€ per persona i hora extra

Opció 1: 14 €

- Gin Bombai
- Whisky Ballantines i JB
- Cremes: Baileys i Crema Catalana
- Vodka Smirnoff i Moskovskaya
- Cava Brut
- Ron Bacardi

Opció 3 Kit autoservei

Ho deixarem tot a punt per un autoservei de Barra Lliure de combinats 7.5€ per/p

Opció 2 Premium : 18 €

- Gin Bombai Sapphire & tòniques Premium
- Whisky Ballantines i Cardhu
- Cremes: Baileys i Crema Catalana
- Vodka Absolut
- Cava Brut
- Ron Cacique , Havana 8 i Bacardi

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Observacions per servei

Banquet:

- Els preus inclouen material utilitatge de banquet i aperitiu gama bàsica*:
 - Estovalles: negres, blanques, crues i pedra
- El preu de la minuta serà de 1,50 €/unitat
- Muntatge cerimònia opcional, consulteu-nos preus.

Còctel a peu dret:*Amb opció d'afegir taules i cadires opcionals

- Els preus inclouen material utilitatge de còctel gama bàsica*:
 - Estovalles: negres, blanques, crues i pedra
 - Mobiliari de buffet i taules altes
 - No inclou cadires ni decoració ambiental tipus chill out. Consulteu el preu.
- En cas de voler completar el còctel amb taules rodones i cadires seient lliure, te un cost extra de 20 €/persona.
- Muntatge cerimònia opcional, consulteu-nos preus.

Casanovas catering

Menús per a celebracions

ESPECIALS 2020



Observacions generals

- ✓ Els preus inclouen tast per 6 comensals al nostre restaurant del carrer Calàbria 113 de dilluns a divendres al mig dia
- ✓ Els preus **no inclouen** decoració floral que es cotitzarà depenent de cada cas.
- ✓ **Preus vàlids per un mínim de 50 comensals, en cas de numero inferior es cotitzarà de forma personalitzada.** En cas de superar els 100 comensals, sol·liciteu els menús específics.
- ✓ **Els servei de cambrer està inclòs en esdeveniments de més de 120** persones. En cas de ser inferior es cotitzarà segons el servei.
- ✓ **Transport i logística inclòs en el preu per esdeveniments de més de 120** persones a Barcelona ciutat. Per actes fora del area metropolitana de Barcelona **es cotitzarà el transport i logística depenent del quilometratge**
- ✓ Els preus no inclouen IVA
- ✓ Condicions de pagament: Abans de la degustació del menú, bestreta del 10% en concepte de reserva del servei i data. Restant 7 dies abans del banquet. Les possibles modificacions per increment de comensals es liquidaran abans del banquet
- ✓ Disposem de servei de decoració opcional per les estacions Buffet, Chill outs, Il·luminació i tot lo referent al guarniment per la decoració. Demaneu-nos pressupost personalitzat