



c/ Diputació, 80 (restaurant)

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)

# Espais privats

# CASANOVAS

# RESTAURANT

## Catàleg Casaments

## 2020

**sales privades i equip de cuina- sala  
específic per la teva reserva!**

Cuina oberta tots els migdies de la setmana.

Els vespres i sopars obrim només per grups a partir de 15 pax.  
Per a grups de menys comensals, consultar proposta  
personalitzada o els menús específics.  
Les reserves es tancaran 24h abans del acte, i si no es completa  
la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15 comensals.

# MENÚ1

**BENVINGUDA:** *Copa cava brut nature*

**SNACKS:** *macadamies amb tarrons de parma  
xips de verdures*

## **ENTRANTS**

- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Bull blanc artesà amb coca de pa i tomàquet*
- ❖ *Daus de salmó amb oli verge*
- ❖ *Coca de recapta amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Croquetes de pernil i pollastre*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel*
  
- ❖ *Degustació de papardelle amb tòfona*

## **PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR**

- ❖ *Bacallà estil a la llauna amb fessolets sobre una base de patata panadera*
- O
- ❖ *Entrecot a l'oli de brases i parmentier trufada*

## **POSTRES**

- ❖ *Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites*

## **Celler**

*Vi blanc i negre selecció del nostre sumiller  
Aigua mineral*

**Preu per persona 48 €**

*10% IVA inclòs*

*El preu no inclou refrigeris, cafès i/o licors*

**Format assegut**



La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el numero confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei

# MENÚ 2

**BENVIGUDA:** *Copa de cava o  
Llimonada fresca*

**SNACKS:** *nous de macadamia i tarrons de parma  
Xips de verdures*

## **ENTRANTS**

- ❖ *Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Camembert fornejat amb bastonets de sèsam*
- ❖ *Farcelletde llagostí amb salsa thai*
- ❖ *TORRADETA de foie amb mermelada de taronja amarga*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Coca de recapta amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb mel*

## **PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR**

- ❖ *Bacallà amb confitura de codony, alls tendres i crosta de pa*
- O
- ❖ *Filet de vedella amb fruits del bosc i reducció d'Oporto*

## **POSTRES**

- ❖ *Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites o taula dolça*

## **Celler**

*Vi blanc i negre selecció del nostre sumiller  
Aigua mineral*

**Preu per persona 51,50 €**

*10% IVA inclòs*

*El preu no inclou refrigeris, cafès i/o licors*



# **CELEBRACIONS A PEU DRET**

A LA SALA PRIVADA DEL VOSTRE ESDEVENIMENT HI HAURAN  
CADIRES PER SI ES VOL SEURE ALGUN CONVIDAT

Veniu a celebrar el vostre enllaç,

amb servei de còctel a peu dret en un espai exclusiu per a vosaltres.

Sales amb capacitat des de 15 fins a 110 comensals:

# CÒCTEL 1

*Benvinguda: copa de cava*

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadamia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobrassada*
  
- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Taula dolça o pastís*

*Barra oberta amb:*

*Refrigeris, Cerveses AIGUA*

*Vi blanc i negre I CAVA*

***Preu per persona 43 €***

*10% IVA inclòs*

*El preu no inclou cafès i/o licors*

***Format peu dret, algunes cadires de recolzament***

# CÒCTEL 2

*Benvinguda: copa de cava*

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadamia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
  
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobrassada*
- ❖ *Degustació d'arròs de tòfona fet al moment*
  
- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Taula dolça o pastís*

*Barra oberta amb:*

*Refrigeris, Cerveses AIGUA*

*Vi blanc i negre I CAVA*

***Preu per persona 45 €***

*10% IVA inclòs*

*El preu no inclou cafès i/o licors*

***Format peu dret, algunes cadires de recolzament***

# CÒCTEL AMB ESTACIONS

## *FREDS*

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadamia*
- ❖ *Terrosos de parma*
- ❖ *Pernil ibèric amb mini coca de pa i tomàquet*
- ❖ *Torradeta llom ibèric amb tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Daus de salmó maridats en oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*

## *CALENTS*

- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini bikini de brie i sobrassada*
- ❖ *Bunyols de bacallà amb mel*
- ❖ *Cruixents de llagosti amb vegetals i salsa thai*

## *ESTACIONS*

- ❖ *Estació de rissoto de tòfona fet al moment*
- ❖ *Estació de filetó de vedella amb maridatge de sals i mostasses*

## *POSTRES*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de dolços en diferents formes i textures o tarta sacher*

*Barra oberta amb:*

*Refrigeris, Cerveses AIGUA*

*Vi blanc i negre I CAVA*

***Preu per persona 53 €***

*10% IVA inclòs*

*El preu no inclou cafès i/o licors*

*Format peu dret, algunes cadires de recolzament*

# OPCIONAL

<i>Estació de pernil ibèric al tall Amb pa i tomàquet</i>	<i>Ostras i champagne</i>	<i>Arrós a escollir</i>
<p><i>Espatlla 8kg aprox. <b>280€</b></i></p> <p><i>Inclou tallador de pernil, pa i picos</i></p>	<p><i>Estació d'ostres fresques, obertes al moment i marinades amb champagne pommery i möet chandon rose</i></p> <p><i>Tenint en conte que el n° de peces sera entre 4/5 per persona, es podrà determinar, el numero de persones a contractar.</i></p> <p><b><i>Preu 12€ per persona</i></b></p>	<p><i>*De tofona</i></p> <p><i>*De botifarro i bacallà confitat</i></p> <p><i>*D'esparrecs idiazabal</i></p> <p><i>*De pescadors amb sepia i toc de tinta</i></p> <p><i>*De marisc (pelat) tipus cassola</i></p> <p><i>*Fideua de bolets i foie</i></p> <p><b><i>Preu 6€ per persona</i></b></p>
<p><b><i>Taula de formatges</i></b></p>	<p><b><i>Filet de vedella tallat al moment</i></b></p>	
<p><i>Bufet de formatges catalans: Blancafort, tou del til.lers, tupí i recuit.</i></p> <p><i>Acompanyats d'assortiment de torradetes, bastonets de pa, fruita de temporada i confitures variades.</i></p> <p><b><i>Preu 6€ per persona</i></b></p>	<p><i>Amb maridatge de sal i mostasses</i></p> <p><b><i>Preu 6,80€ per persona</i></b></p>	

# BARRA LLIURE DE COMBINATS

Durada: 1 H des del final de l'àpat  
(mitjanit fins les 1H aprox.)

- ❖ Combinats bàsics: 14 €/pax
- ❖ Combinats premium: 16 €/pax

Aplicable a qualsevol menú del catàleg