



c/ Diputación, 80 (restaurante)

c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

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

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

# Espacios privados

## CASANOVAS RESTAURANTE

### Catálogo Bodas 2020

**Salas privadas y equipo de cocina- sala  
específico para tu reserva!**

Cocina abierta todos los mediodías de la semana.  
Tardes y noches abrimos para grupos a partir de 15  
pax. Para grupos de menos comensales, consultar  
propuesta personalizada o menús específicos.

Las reservas se cerraran 24h antes del acto, en caso de no  
completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo de  
15 comensales.

# MENÚ 1

**BIENVENIDA:** *copa de cava Brut Nature*

## **SNACKS**

- ❖ *Macadamia con queso parma*
- ❖ *Chips de verduras*

## **ENTRANTES**

- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
  - ❖ *Bull blanco artesano con coca de pan con tomate*
  - ❖ *Dados de salmón marinados en aceite virgen*
  - ❖ *Coca de verduras asadas con anchoas de la escala*
  - ❖ *Croquetas de jamón y pollo artesanas*
  - ❖ *Buñuelos de bacalao con lagrimas de miel*
- *Degustación de papardelle con trufa*

## **PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

- ❖ *Bacalao a la llauna con parmentier de patata trufada*  
O
- ❖ *Entrecot al aceite de brasas y patatas*

## **POSTRES**

- ❖ *Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

## **BODEGA**

- ❖ *vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*
- ❖ *Agua mineral*

**Precio por persona 48 €**

*10% IVA incluido*

*El precio no incluye refrescos, cafés y/o licores*

## **FORMATO SENTADO**



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# MENÚ 2

**BIENVENIDA:** *Copa de cava o limonada fresca*

**SNACKS:**

- ❖ *Nueces de Macadamia con queso parma*
- ❖ *Chips de verduras*

**ENTRANTES**

- ❖ *Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Farcellet de langostino con salsa thai*
- ❖ *Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga*
- ❖ *Dados de salmón casadas aceite virgen*
- ❖ *Coca de recapta con anchoas de la Escala*
- ❖ *Buñuelos de bacalao con miel*

**PLATO PRINCIPAL A ELEGIR**

- ❖ *Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos y filigrana de pan*
- 
- ❖ *Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto y parmentier de patata trufada*

**POSTRES**

*Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas o mesa dulce*

**BODEGA**

*Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*  
*Agua mineral*

**Precio por persona € 51,50**

*10% IVA incluido*

*El precio no incluye refrigerios, cafés y / o licores*

**FORMATO SENTADO**



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CELEBRACIONES FORMATO DE PIE

*EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO Y HABRÁN SILLAS POR SI SE QUIERE SENTARSE  
ALGÚN INVITADO*

*Ven a celebrar VUESTRA BODA*

*Con servicio de cóctel de pie en un espacio exclusivo para vosotros.*

*Salas con capacidad desde 15 hasta 110 comensales:*

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# CÓCTEL 1

*BIENVENIDA: COPA DE CAVA*

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de Macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*

*Surtido de quesos y frutas*

*MESA DULCE*

*Barra abierta con:*

*Refrigerios, Cervezas y agua*

*Vino blanco y negro y cava*

***Precio por persona € 43***

*10% IVA incluido*

*El precio no incluye cafés y / o licores*

# CÓCTEL 2

*BIENVENIDA: COPA DE CAVA*

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de Macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de rissoto de trufa hecho al momento*

*Surtido de quesos y frutas*

*Tarta a escoger o mesa dulce*

*Barra abierta con: Refrigerios, Cervezas y agua, Vino blanco y negro y cava*

***Precio por persona € 45***

*10% IVA incluido*

*El precio no incluye cafés y / o licores*

# CÓCTEL CON ESTACIONES

## **FRÍOS**

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de Macadamia*
- ❖ *Queso parma*
- ❖ *chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón Ibérico con mini coca de pan con tomate*
- ❖ *Tostada de lomo ibérico con tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*

## **CALIENTES**

- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Buñuelos de bacalao con miel*
- ❖ *Crujientes de langostino con vegetales i salsa Thai*

## **ESTACIONES**

- ❖ *Estación de rissoto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas*

## **POSTRES**

- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Mesa dulce*

## **Barra abierta con:**

*Refrigerios, Cervezas y agua  
Vino blanco y negro y cava*

**Precio por persona € 53**

*10% IVA incluido*

*El precio no incluye cafés y / o licores*

**FORMATO DE PIE CON ALGUNAS SILLAS**

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# OPCIONALES

<i><b>JAMÓN CORTADO AL MOMENTO</b></i>	<i><b>OSTRAS Y CHAMPAGNE</b></i>	<i><b>ARROCES A ESCOJER</b></i>
<p><i>Paletilla 8kg aprox. <b>280€</b></i>  <i>Incluye cortador de jamón, pan y picos</i></p>	<p><i>Estación de ostras frescas, abiertas al momento y marinadas con champagne Pommery y Mœt Chandon Rose.</i></p> <p><i>Teniendo en cuenta que n° de piezas sería entre 4/5 por persona. Se podrá determinar el número de personas a contratar.</i></p> <p><b>PRECIO 12€ POR PERSONA</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ <i>De trufa</i></li> <li>❖ <i>De butifarrón y bacalao confitado.</i></li> <li>❖ <i>De espárragos Idiazábal</i></li> <li>❖ <i>De pescado con sepia y toque de</i></li> <li>❖ <i>De marisco</i></li> <li>❖ <i>Fideua de setas y foie</i></li> </ul> <p><b>PRECIO 6€ POR PERSONA</b></p>
<p><i><b>MESA DE QUESOS</b></i></p>	<p><i><b>FILETE DE TERNERA CORTADO AL MOMENTO</b></i></p>	
<p><i>Bufet de quesos catalanes: Blancafort, Tou del Til·lers, Tupí y Recuit.</i></p> <p><i>Acompañados de surtido de picos, tostadas, bastones de pan y fruta de temporada y confitura variada</i></p> <p><b>PRECIO 6€ POR PERSONA</b></p>	<p>Con maridajes de sal y mostazas</p> <p><b>PRECIO 6.80€ POR PERSONA</b></p>	

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

# **BARRA LIBRE DE COMBINADOS**

Duración: 1 H desde el final de la comida  
(Medianoche hasta las 1H aprox.)

- ❖ Combinados básicos: 14 € / pax
- ❖ Combinados premium: 16 € / pax

Aplicable a cualquier menú del catálogo

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.