c/ Diputació, 78 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

ESPECIAL NADAL

CASANOVAS RESTAURANT

Menús per a grups

2020 - 2021

Sales privadas i equip de cuina- sala

Específic perla teva reserva!

Cuina oberta tots els migdies de la setmana
Tardes i nits obrim només per a grups a partir de 15 pax.
Per a grups de 10 o menys comensals,
consultar proposta personalitzada o menús específics.
Les reserves es tanquessin 24h abans del sopar, en cas de no completar la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15 comensals.

MENÚ NIT DE NADAL

MENÚ D'ADULT

PER PICAR

Nous de Macadamies amb flor de Sal Terrons de parma

Cruixents de verdures del maresme

Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet

Mini torrada d'escalivada i anchova de l'Escala

Croquetes de pernil ibèric i pollastre

Cruixents de llangostí amb salsa thai

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a la Biscaïna, a la llauna o a la catalana

Zarzuela de peix Casanovas

Fricandó de vedella amb bolets i arròs Pilaf

Pollastre de granja amb prunes i pinyons

Confit d'ànec amb prunes i pinyons

POSTRE

Dolços nadalencs

**Inclou un cafè o infusió*

Begudes: aigua, refrescos, cerveses ,vins Luis Cañas y Tous Baró, cava Pere Bernada

PREU PER PERSONA: 52€

(Barra lliure a partir de les 00:00 12€ per persona i hora)

MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Nadal

Canelons gratinats

Macarrons a la bolognesa

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa amb patates

Super- hamburguesa

Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Refrescs i Aigües Minerals

PREU PER PERSONA: 25€

MENÚ DIA DE NADAL

ENTRANTS PER COMPARTIR

Llagostins al Cava
Escopinyes Premium
Torradeta d'escalivada i anxova
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Encenalls d'ibèric gijuelo amb coca de pa i tomàquet
Foie mi cuit amb torradetes melmelada de citric i garrapinyat

Brou de nadal
*
Carn d'olla de producte artesà

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre de granja amb prunes i pinyons
Filet de vedella amb salsa de fruits vermells
Rap amb trompetes i suc rostit

POSTRE

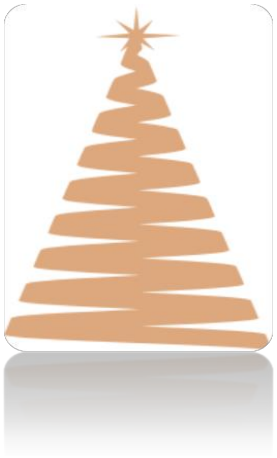
Taula de dolços nadalencs

CELLER

Cava brut nature Pere Bernada
Vi negre Tous Baró i Vi blanc Tous Baró
Aigues i refrescs

+ cafès i licors

66€ per persona
iva inclòs



MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Galets i pilotetes
Canelons gratinats
Macarrons a la bolognesa

SEGON A ESCOLLIR

Escalopa amb patates naturals
Super- hamburguesa organica amb patates naturals
Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Aigües Minerals i refrescs

PREU PER NEN: 28€
Iva inclòs

MENÚ DE SANT ESTEVE

Vi negre Tous Baró i Vi blanc Tous Baró

ENTRANTS PER COMPARTIR

Foie mi cuit amb torradetes melmelada de citric i garrapinyat
Torrada d'escalivada i anxova
Encenalls d'ibèric gijuelo amb coca de pa i tomàquet
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Canelons de sant esteve

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Pollastre de granja amb prunes i pinyons
Filet de vedella amb salsa de fruits vermells
Bacallà a la biscaïna

POSTRE

Taula de dolços

CELLER

Aigues i refrescos
Cava brut nature pere bernada

+ cafès i licors

59€ per persona
iva inclòs

MENÚ DE NENS

ENTRANTS

Olives mediterrànies
Xips
Encenalls de fuet

PRIMER PLAT A ESCOLLIR

Canelons de sant esteve
Brou amb galets

SEGON PLAT

Filet de vedella amb patates del nostre hort

POSTRE A ESCOLLIR

Pastís sacher
Taula de dolços de sant esteve

Preu per nen amb aigües minerals o refresc
35€

MENÚ DE REIS

ENTRANTS PER COMPARTIR

Nous de Macadamies amb flor de Sal
Terrons de parma
Cruixents de verdures del maresme
Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
Mini torrada d'escalivada i anxova del'Escala amb oli d'all i julivert
Croquetes de pernil ibèric i pollastre
Cruixents de llangostí amb salsa thai
Bunyols de bacallà amb llagrimes de mel
Degustació de Brou de Brous

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a escollir entre a la llauna, Biscana o Catalana
Fricandó de vedella de lenta cocció amb bolets i arròs Pilaf
Mandonguilles amb sípia
Entrecot a la brasa amb parmentier de patata trufada
Confit d'anec amb prunes i pinyons

POSTRE

Tortell de Reis

**Inclou un cafè o infusió*
BEGUDES: Aigua, refrescos, cerveses, Vins Tous Baró negre i Tous Baró Blanc, Cava Pere Bernada per el postre

PREU PER PERSONA: 52€

MENÚ DE NENS

PRIMER A ESCOLLIR

Brou de Reis
Canelons gratinats
Macarrons a la bolognesa

SEGONS A ESCOLLIR

Escalopa amb patates naturals
Super- hamburguesa organica amb patates naturals
Pollastre arrebossat amb chips

POSTRE

Dolços Nadalencs

BEGUDES

Refrescs i Aigües Minerals

PREU PER NEN: 25€

BARRA LLIURE DE COMBINATS

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

- **Combinats bàsics: 12 € / pax**
- **Combinats premium: 14 € / pax**

Aplicable a qualsevol menú del catàleg

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

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**

✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**

✓ ***Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.***

✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.

✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.

✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant,** quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.

✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

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