CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924
celebrations

BODAS URBANAS, BODAS RURALES, CELEBRACIONES TRADICIONALES, ENLACES CASUAL, CEREMONIAS A MEDIDA, FIESTAS PARTICULARES.

SEA COMO SEA TU CELEBRACIÓN, CASANOVAS CATERING LO HARÁ POSIBLE

Casanovas Área Catering
c/ Calabria, 113 08015 Barcelona
catering@casanovascatering.com
www.cateringcasanovasbodas.com
www.casanovascatering.com
34 93 423 65 08

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

NOVEDADESTEMPORADA

Bienvenida incluida en el aperitivo básico con una estación/córner, decorada estilo vintage de **limonada natural o vermut tradicional**,
cortesía de Casanovas Catering!

Si lo preferís, podéis complementar la estación con elementos extras:
Mojitos y Margaritas con la limonada
Conservas en lata, patatas, olivas, cortezas en el vermut
Consultad precio de la extensión.

CASANOVAS CATERING MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Banquetes tradicionales:

Os presentamos una serie de menús
de banquete (págs. 5 a la 7)
con aperitivo básico incluido (pág. 3).
Además, podéis escoger entre diferentes
complementos de aperitivo y otros extras
para personalizar vuestro menú.
Todas estas propuestas son
modificables para adaptarlas
a vuestras necesidades.

Celebraciones casuals:

Si preferís romper moldes, os presentamos un par de
propuestas de menú de celebración original y dinámica
de pie y otra más alternativa para espacios rurales.
Asimismo, todos los complementos de este catalogo
son aplicables a vuestra fórmula.
Vuestra celebración totalmente a medida, éstas sólo son
ideas para inspiraros, pedidnos presupuesto.

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Aperitivo básico

Fríos

Crujientes de vegetales
Nueces de Macadamia & Parma
Canapé mallorquín con huevo hilado
Coca de verduras grillé con lomos de anchoa
Degustación de gazpacho y/o consomé
Lomo de salmón con eneldo y lágrimas de
Aceite de cidronela
Tartar de bacalao con chutney
de tomate y olivada negra
Broqueta de mozzarella, pomodoro
Confitado y albahaca
Cucharilla de foie pôele

Calientes

Croquetas artesanas
Langostinos en tempura de coco con tártara
y romesco
Dátil turco enrollado en bacón de Durock
Mini bikini de brie y trufa
Ravioli de gambas con salsa thai
Mini fondue de Idiazábal con grisones de sésamo
Choux de bacalao con lágrimas de miel

Un bufet a escoger:

Punto de degustación de arroz de Pescadores
Estación de fideuà marinera
Estación de embutidos Ibéricos con coca de pan con tomate (no incluye jamón)

Barra de bebidas

Selección de nuestros sommeliers de cavas y vinós, D.O (Denominación de origen)
Zumos de frutas, refrigerios variados, agua mineral, con gas, cervezas con y sin alcohol, Bitter, vermuts blanco y negro

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Complementos

Aperitivo

ARROZ *compatible con arroz del aperitivo básico. Estación de arroz de trufa con ralladura de trufa fresca. Hecho en frente del cliente. Precio 5€ per pax	**JAPONÉS** Bufet de sushi, Sashimi y yakitori, Con sus complementos y decoración Precio 8 €/pax.	**TEX MEX** Degustación de “fajitas” y “burritos” hechos al momento, delante y al gusto del cliente Precio 4,5 €/pax
ESTACIÓN DE JAMÓN IBÉRICO AL CORTE **Con pan con tomate** Precio 6€ per persona *Opción jamón ya cortado y montado sobre pan con tomate, pasado por el camarero sin corte al momento 3.5€ per persona		**CÓCTELES** En aperitivo o barra libre*` Barra extra de Caipiriñas y Mojitos Precios 4 €/pax. * En caso de querer la barra extra tanto en el aperitivo como en la barra libre, el precio será de 7€ por persona
OSTRAS & CHAMPAGNE Estación de ostras frescas, abiertas al momento y maridadas con Champagne Pommery y Moët Chandon Rose *Teniendo en cuenta que el nº de piezas será entre 4/5 por persona, se podrá determinar, el núm. de personas a contratar Precio 12 €/pax.	**MESA DE QUESOS** Bufet de quesos catalanes: Blancafort, Tou del Til·lers,Tupí i Recuit. Acompañados de surtido de picos, tostadas, bastones, fruta de temporada y confituras variadas Precio 6 €/pax.	**VERMUT CÓRNER** Córner extra con ambientación de terraza de bar. Variedad de olivas mediterráneas, patatas bravas, berberechos, almejas, anchoas, boquerones, mejillones. Servidor con vermut Espinarle e Izaguirre Precio 6 €/pax.

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

Formato Banquete

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

menú 1

Aperitivo básico*

Entrantes a escoger**:
Crema de marisco con bouquet de langostinos, virutas de jamón y pan especiados
Sopa de tomate con bouquet de burrata, tapenade de arbequina y alcachofa confitada
Ensalada de cabracho con mezclum y tártara
Ensalada de flor de salmón con mezlum, pistachos y mango

Segundos a escoger**:
Canelón de pollo de granja con velouté trufada
Redondo de ternera orgánica con setas y salsa del asado
Musaka de marisco y pescado con granitado de Parma
Finas hojas de ternera al perfume de brasa y caviar de berenjena

Pastel Nupcial a escoger

Petit Fours
Cafés e Infusiones y Licores***

Selección de nuestros sommeliers de cavas y vinos, D.O (Denominación de origen)
Agua mineral y refrescos

Precio por persona 156 €
*Aperitivo pág. incluido
**Los platos escogidos, serán igual para todos los comensales

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

menú 2

Aperitivo básico*

Ensalada con lomos de langostino, piña natural, bouquet de mezclum variado y lágrimas de citronela

Confit de canard con manzana glasé, ciruelas, piñones y salsa de asado

Pastel Nupcial a escoger

Petit Fours
Cafés e Infusiones y Licores***

Selección de nuestros sommeliers de cavas y vinos, D.O (Denominación de origen)
Cava Dogma Pontons
Agua mineral y refrescos

Precio por persona 170 €
*Aperitivo pág. 1

menú 3

Aperitivo básico*

Ensalada de medallón de rape y langostinos con vinagreta de vinagreta de frutos de bosque

Meloso de cordero con su salsa de asado y chips de yuca

Pastel Nupcial a escoger

Petit Fours
Cafés e Infusiones y Licores***

Selección de nuestros sommeliers de cavas y vinos, D.O (Denominación de origen)
Agua mineral y refrescos

Precio por persona 175 €
*Aperitivo pág. 1

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

menú 4

Aperitivo básico*

Terrina de finas hojas de jamón ibérico,
manzana glaseada, foie mi cuit, piñones y
aroma de naranja

Filete de ternera al Oporto
con frutos rojos

Pastel Nupcial a escoger

Petit Fours
Cafés e Infusiones y Licores***

Selección de nuestros sommeliers de cavas y
vinos, D.O (Denominación de origen)
Cava Dogma Pontons Xamòs
Agua mineral y refrescos

Precio por persona 190 €
*Aperitivo pág. 1

menú 5

Aperitivo básico*

Entrante a escoger**
Crema de langosta con su bouquet
Ensalada de foie en terrina,
bouquet de mezclum
y reducción de Pedro Ximenez

Segundo a escoger**
Filete de ternera con múrgulas y trufa fresca
Colita de rape con jugo y almejas

Pastel Nupcial a escoger

Petit Fours
Cafés e Infusiones y Licores***

Selección de nuestros sommeliers de cavas y
vinos, D.O (Denominación de origen)
Cava Dogma Pontons Xamòs
Agua mineral y refrescos

Precio por persona 198 €
*Aperitivo pág. 1
**El plato escogido será igual
para todos los comensales

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Observaciones servicio

Banquete:

- El precio incluye degustación para 6 comensales en nuestro restaurante de calle Calabria 113 de lunes a viernes horario mediodía.
- Precios válidos para un mínimo de 100 comensales, en caso de número inferior se cotizará de forma personalizada.
- Transporte y logística incluida en el precio para eventos de más de 120 comensales en Barcelona ciudad, en caso de número inferior de comensales u otra localización fuera del área metropolitana de Barcelona, se cotizará de forma personalizada y por kilometraje.
- Los precios incluyen material, utillaje de banquete y aperitivo gama básica:*:
    - Manteles: negros, blancos, crudos y piedra
- El precio de la minuta será de 1,50 €/unidad
- Montaje ceremonia opcional, consúltanos precios.
- Los precios no incluyen decoración floral que es cotizará dependiendo de cada caso.
- El servicio de camarero está incluido en el precio en eventos de más de 120 comensales, en caso de número inferior se cotizará de forma personalizada.
- Los precios no incluyen IVA
- Condiciones de pago: Antes de la degustación del menú, anticipo del 10 % en concepto de reserva de servicio y fecha. Lo restante 7 días antes del banquete. Las posibles modificaciones por incrementos de comensales se liquidarán antes del evento.
- Disponemos de un servicio de decoración opcional para las estaciones de Buffet, Chill outs, iluminación y todo lo referente a la decoración. Pedirnos presupuesto personalizado.

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

Formato Cóctel

CASANOVAS CATERING MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Cóctel Casual

Bienvenida:
Chips de verduras
Nueces de macadamia con flor de sal
Terrones de Queso Parma
Cava Rosado, cervezas y refrescos

Fríos:
Flor de jamón ibérico sobre pan de chapata con tomate
Brocheta de queso caprese con mini alcachofa confitada y tomate cherry
Rollito de pan alemán negro con queso cremoso freiche, salmón y eneldo
Ensalada de tres tomates con lomo de atún y aceitunas arbequinas
Mini terrina de foie, jamón ibérico y manzana caramelizada con aceite de naranja y piñones
Dados de tortilla de patatas con tomate cherry

Calientes:
Trilogía de butifarras: clásica, de foie, de trufa y de queso con albahaca
Croquetas artesanas Casanovas
Mini planchaditos:
- Tous los Til·miles con sobrasada y miel
- Mini pan Viena de ternera con mostaza y sal de brasa
- Muni cocotte de Fricandó de setas

Degustación de arroz de trufa

Postres:
Bandeja de variedad de quesos y fruta de temporada
Surtido de mini repostería

Barra de bebidas:
Vino Blanco Tous Baro
Vino Negro Tous Baro
Cav a
Refrescos
Cervezas
Agua Mineral
Cafetería

El Cóctel Casual de pie es idóneo para eventos de una duración más corta y de formato de pie.

El evento tendrá una duración máxima de dos horas desde la llegada pactada con los clientes.

" En caso de retraso de la ceremonia o de llegada con retraso de los comensales se facturará un extra de personal si es el caso".

Precio por persona: 93 €
*Complete su ménu con las opciones de complementos de aperitivo.
* Suplemento de mesas y sillas 20€ por persona
Observaciones de precios de otros servicios pàg 19

CASANOVAS CATERING MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Cóctel Formato de Pie * con possibilidad de formato con mesas y sillas

Aperitivos en las mesas de cóctel:

Nueces de Macadamia & Rocas de Parma
Crujiente de verduras

Fríos

Canapé mallorquín con huevo hilado
Coca de verduras asadas y lomo de anchoa
Vasito-Degustación de gazpacho o consomé
Dado de salmón maridado en hinojo fresco y azafrán, con crema de queso y pan de pita
Vasito-Degustación de foie con crocante de almendras
Degustación de carpacho de bacalao con tomate natural y tapenade de arbequina
Rollitos de papardelle variados
Láminas de calabacín con brandada de bacalao y caviar
Degustación de ensalada de habitas baby

Calientes

Croquetas artesanas
Langostinos en tempura de coco con salsa tártara i romesco
Dátil turco envuelto en bacón de Durock(.
Camembert horneado con bastones de sésamo
Mini hamburguesa de ternera orgánica
Butifarra de foie y setas de primavera
Brochetas de pollo de granja al curry

Estaciones / bufet

Jamón Ibérico Do Guijuelo cortado al momento delante el cliente acompañado de surtido de picos, tostadas, pan de coca con tomate y aceite oliva selección
Degustación de arroz de cigalas y alcachofas
Filete de ternera sobre piedra caliente, con maridaje de sales y mostaza

Postres

Bufet de quesos de las principales DO de Catalunya acompañados de frutas y mermeladas
Pastel Nupcial a escoger

Barra de bebidas

Selección de nue28,8 €ommeliers de cavas y vinos, D.O (Denominación de origen)
Zumos de frutas, refrescos variados, agua mineral, agua con gas, cervezas con y sin alcohol, Bitter, vermuts blanco y negro

Precio por persona 121 €
*Completad vuestro menú con las opciones de complementos de aperitivo
Suplemento mesas y sillas 20 €/pax
**Jamón cortado al momento 4€/pax

CASANOVAS CATERING MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

Celebraciones casual con bufets & BBQ

Aperitivos en las mesas de cóctel:
Nueces de Macadamia & Rocas de Parma
Crujiente de verduras

Bufet de fríos
Jamón Ibérico con surtido con surtido de picos, tostadas, pan de coca con tomate y aceite de oliva selección de Arbequina
Bufet de diferentes D.O de quesos con carcelería identificativa y combinado con frutas y confituras
Variedad de embutidos artesanos de elaboración propia: Bull blanco, Catalana, Longaniza, chorizo con su cartelera identificativa
Dados de salmón maridados en aceite de hinojo fresco
Coca de verduras asadas y lomo de anchoa
Bol-degustación de ensalada de tres tipos de tomate con lomo de atún y olivas
Vasito-Degustación de gazpacho o consomé

Bufet de Calientes
Croquetas artesanas
Nidos crujientes de langostino con salsa thai
Degustación de albóndigas con setas

Estación de brasas:
Mini hamburguesa de ternera orgánica
Butifarra artesana de foie y setas
Brochetas de pollo de granja al curry
Filete de ternera sobre piedra
Cebón de Durock cortado al momento
Brochetas de verduras a la brasa

Mesa dulce
Surtido de mini pastelería:
Mini berrines dulces, piruletas de choco, trufas, mini repostería, mini degustación de mouse con coulis, daditos de brownie, cake –pops

Barra de bebidas

Selección de nuestros sommeliers de cavas y vinos, D.O (Denominación de origen)
Zumos de frutas, refrescos variados, agua mineral, agua con gas, cervezas con y sin alcohol, Bitter, vermuts blanco y negro

Precio por persona 115 €
*Completad vuestro menú con las opciones de complementos de aperitivo
**Suplemento arroz de trufa o butifarra negra hecho al momento 5 €/pax

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

Complementos y extras

Pre-postre opcional

Completad el menú con un pre-postre ligero y refrescante:

- 4 €/pax Fresitas con zumo de lima y menta
- 4 €/pax Sopa de mandarina y mango con frutos rojos

Tarta Nupcial

El precio de los menús incluyen los siguientes pasteles nupciales a escoger:

- Pastel Sacher con coulis de mango
- Pastel de queso y arándanos
- Pastel de limón
- Pastel de yogurt y frambuesa
- Pastel de chocolate y naranja
- Pastel de chocolate blanco y limón
- San Marcos de nata o trufa
- Selva Negra con coulis de cereza

*Presentación de pastel en la sala

Resopón opcional

- 3.5 €/pax Brochetas de frutas
- 7 €/pax Crêpes dulces, salados y de frutas
- 4€/pax Bizcocho de soletilla con chocolate y nata
- 4 €/pax Fresas con chocolate
- 5,50 €/pax Mini bikinis variados (sobrasada, york, quesos y trufa)

***Carro de licores

El precio de los menús de banquete incluyen servicio de licores con los cafés: Ballantines, Brandy Torres 5, Baileys, Orujos, Frangelico, Patxaran, licores de frutas, etc. Los menús coctel de pie no incluyen servicio de licores.

En caso de querer contratarlo tendrá un coste extra de 4€/pax

CASANOVAS CATERING MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Platos alternativos con suplemento:	**Menú infantil 45 €**	**Menú staff**
Primeros platos · Ensalada de bogavante y cítricos 9€ · Merluza con langostinos y ajo quemado 9€ · Caldereta de Langosta 18€ (media langosta per persona) · Melón Cantalupo con coctel de langostinos y rape 7€ Segundos platos · Filete con foie Poêle y frutos rojos 6€ · Rodaballo con salsa de azafrán y risoto de setas 7€ · Espaldita de cabrito con cocción lenta y parmentier de patata y trufa con aroma de romero 7€ **En caso de hacer cambios en los menús 4 o 5, el suplemento tendrá dto. 50%**	· Macarrones boloñesa o Canalones · Popitas de pollo con patatas chips o Cordon blue de lomo york y queso con patata deluxe · Pastel de postre	Los posibles menús extras que puedas surgir como: **DJs, fotógrafo, canguros, limpieza,** etc. se habrán de contratar por anticipado:. · Opción 1: 12€/ persona Picnic con bocadillo de jamón ibérico, refresco y fruta · Opción 2: Mismo menú contratado para el banquete sin aperitivo ni alcohol, con una bonificación del % sobre el precio

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

Barra libre

La **barra libre** se inicia a la finalización del banquete o cóctel después de servir los cafés y licores. La barra tiene una duración **de 1 hora**

Se contratará por el total de adultos asistentes al banquete.

*para contrataciones de más de 150 comensales, la primera hora estará incluida en el precio del menú.

Opción de extensión de barra libres con reserva por anticipado por 14 €/pax la hora extra.

Opción 1: 22 €

- Gin Bombai
- Whisky Ballantines y JB
- Cremas: Baileys y Crema Catalana
- Vodka Smirnoff y Moskosvkaya
- Cava Brut
- Ron Bacardi

Opción 2 Premium : 28 €

- Gin Bombai Saphire & tónicas Premium
- Whisky Ballantines y Cardhu
- Cremas: Baileys y Crema Catalana
- Vodka Absolut
- Cava Brut
- Ron Cacique , Habana 8 y Bacardi

Kit autoservicio con material desechable. Os lo dejamos todo listo para que vosotros mismo os sirváis la barra libre 7.50 €/pax

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA CELEBRACIONES ESPECIALES

Observaciones servicio

Banquete:

- Los precios incluyen material, utillaje de banquete y aperitivo gama básica:*:
    - Manteles: negros, blancos, crudos y piedra
- El precio de la minuta será de 1,50 €/unidad
- Montaje ceremonia opcional, consúltanos precios.

Cóctel de pie:* Con opción de añadir mesas y sillas opcionales

- Los precios incluyen material, utillaje de banquete y aperitivo gama básica:*:
    - Manteles: negros, blancos, crudos y piedra
    - Mobiliario de buffet y mesas de coctel
    - No incluye sillas ni decoración ambientales tipo chill out, consúltanos precios.
- En caso de querer completar el cóctel con mesas redondas con sillas con asiento libre, tendrá un coste extra de 20 €/pax.
- Montaje ceremonia opcional, consúltanos precios.

CASANOVAS CATERING
MENÚS PARA
CELEBRACIONES
ESPECIALES

Observaciones generales

- ✓ Los precios incluyen degustación para 6 comensales en nuestro restaurante de calle Calabria 113 de lunes a viernes horario mediodía.
- ✓ Los precios no incluyen decoración floral que se cotizará dependiendo de cada caso.
- · **Precios válidos para un mínimo de 100 comensales, en caso de número inferior se cotizará de forma personalizada.**
- · El servicio de camarero está incluido en el precio en eventos de más de 120 comensales, en caso de número inferior se cotizará de forma personalizada.
- · Transporte y logística incluida en el precio para eventos de más de 120 comensales en Barcelona ciudad, en caso de número inferior de comensales u otra localización fuera del área metropolitana de Barcelona, se cotizará de forma personalizada y por kilometraje.
- · Los precios no incluyen IVA
- · Condiciones de pago: Antes de la degustación del menú, anticipo del 10 % en concepto de reserva de servicio y fecha. Lo restante 7 días antes del banquete. Las posibles modificaciones por incrementos de comensales se liquidarán antes del evento.
- · Disponemos de un servicio de decoración opcional para las estaciones de Buffet, chill out, iluminación y todo lo referente a la decoración. Pedirnos presupuesto personalizado.