



**CASANOVAS**  
CATERING

BARCELONA DESDE 1924

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)

# MENUS

[premium · deluxe ·  
golden]

~ 2021-2022 ~

# MENUS

[premium,  
deluxe  
& golden]

pica-pica variat per a múltiples  
de 6 pax

picoteo variado para múltiplos  
de 6 pax

assorted finger food for multiples  
of 6 people



## [menú premium]

### *Assortiment d'snacks variats*

Canapé de sobrassada i ou filat  
Delícia de canapé d'anxoves  
Canapé de salmó i caviar  
Roques de formatge holandès curat  
Assortiment de galetes salades  
Nous de Macadamia amb sal cítrica  
Vol a vent de marisc amb caviar vermell

### *Pica pica salat*

Croquetes artesanes de rostit i pernil  
Broqueta amb dau de truita de patates  
Broqueta de botifarra artesana amb verdures escalivades  
Mini entrena de pernil serrà  
Mini entrena de pernil york i formatge gruyère

### *Pica pica dolç*

Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada  
Petit fours de xocolata

### Preu especial menú per a 6 pax

97 € (16,16 € per persona)

(El menú es composa de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

## [menú premium]

### **Surtido de snacks variados**

Canapé de sobrasada y huevo hilado  
Delicia de canapé de anchoas  
Canapé de salmón y caviar  
Rocas de queso holandés curado  
Surtido de galletas saladas  
Nueces de Macadamia con sal cítrica  
Vol au vent de marisco con caviar rojo

### **Pica pica salado**

Croquetas artesanas de asado y jamón  
Brocheta con dado de tortilla de patatas,  
Brocheta de butifarra artesana con verduras escalivadas  
Mini bocadillo de jamón serrano  
Mini bocadillo de jamón york y queso gruyere

### **Pica pica dulce**

Brocheta de trufa de chocolate con fruta de temporada  
Petit fours de chocolate

### **Precio especial menú para 6 pax**

97 € (16,16 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

## [premium menu]

### **Snacks' Assortment:**

Canapé of sobrassada (pork meat) with candied egg  
Canapé of anchovies  
Canapé of salmon and caviar  
Rocks of cured dutch cheese  
Assortment of crackers  
Macadamia Nuts with Citrus salt  
Vol au vent of seafood with red caviar

### **Savoury Snacks**

Homemade croquettes of ham & poultry  
Spanish Omelette dice  
Skewer homemade sausage  
Mini sandwich of cured iberian ham  
Mini sandwich of ham and Gruyere

### **Sweet Snacks**

Skewer with chocolate truffle  
seasonal fruit  
Petit fours Chocolate

### **Special price menu for 6 people**

€ 97 (€16,16 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

# [menú deluxe]

## *Assortiment d'snacks variats*

Canapé de sobrassada i ou filat  
Delícia de canapé d'anxoves  
Canapé de salmó i caviar  
Roques de formatge holandès curat  
Assortiment de galetes salades  
Nous de *Macadamia* amb sal cítrica  
Vol a vent de marisc amb caviar vermell  
Petons de Parma

## *Pica pica salat*

Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametxes,  
Gotet de brandada de bacallà amb tapenade  
Gotet de formatge  
Mini entrega de pernil ibèric  
Mini entrega de llong ibèric  
Dau de truita de patates

## *Barqueta de:*

Farcellet crujent de llagostí i alls tendres  
Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

## *Pica pica dolç*

Broqueta de trufa de chocolate amb fruita de temporada  
Petit fours

## **Preu especial menú per a 6 pax**

**110 € (18,33 € per persona)**

(El menú es composa de 3 safates. Es un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

# [menu deluxe]

## **Surtido de snacks variados**

Canapé de sobrasada y huevo hilado  
Delicia de canapé de anchoas  
Canapé de salmón y caviar  
Rocas de queso holandés curado  
Surtido de galletas saladas  
Nueces de Macadamia con sal cítrica  
Vol au vent de marisco con caviar rojo  
Besos de Parma

## **Pica pica salado**

Vasito de foie con mermelada de naranja y almendras,  
Vasito de brandada de bacalao con tapenade  
Vasito de queso  
Mini bocadillo de jamón ibérico  
Mini bocadillo de lomo ibérico  
Dado de tortilla de patatas

## **Barquilla de :**

Crujiente de langostino y ajos tiernos  
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico

## **Pica pica dulce**

Brocheta de trufa de chocolate con fruta de temporada  
Petit fours

## **Precio especial menú para 6 pax**

**110 € (18,33 € por persona)**

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

# [deluxe menu]

## **Snacks' Assortment:**

Canapé of sobrassada (pork meat) with candied egg  
Canapé of anchovies  
Canapé of salmon and caviar  
Lumps of cured dutch cheese  
Assortment of crackers  
Macadamia Nuts with Citrus salt  
Vol au vent of seafood with red caviar  
Parma cheese kisses

## **Savoury Snacks**

Glass of foie gras with orange marmalade and almonds  
Glass of cod brandade with tapenade  
Glass of cheese  
Mini buf of cured iberian ham  
Mini Iberian iberian cured pork loin bun  
Spanish Omelette dice

## **Hot finger food:**

Crispy shrimp and garlic rolls  
Homemade croquettes of ham & poultry

## **Sweet Snacks**

Petit fours Chocolate seasonal fruit  
Strips of chocolate

## **Special price menu for 6 people**

**€ 110 (€18,33 per person)**

(The menu consists of 4 trays. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

# [menú golden]

- Assortiment d'snacks variats**
- Rocs de Parma i nous de Macadamia amb sal de cítrics**
- Mini esferes de formatge de cabra especial**
- Barretes crujents de pomodoro**
- Dàtils turcs farcits de gorgonzola**
- Orellanes amb crema fresca i festucs**
- Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,**
- Cassoleta de fondu amb tartufata i palets de sèsam**
- Safata de Flor de pernil de Jabugo amb "picos" (300 grs.)**
- Pica pica salat**
- Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia**
- Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara**
- Canapé de salmó i caviar**
- Espiral de crêpe de cranc reial i alfàbrega**
- Mini tartaleta de pastís de peix amb caviar vermell**
- "Montadito" de pebrots escalivats i anxova**
- Degustació de tartar de bacallà amb porradell i tapendade d'arbequines**
- Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orenga**
- Barquetas de calents\***
- Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai**
- Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric**
- Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel**
- Pinxo de truita de patata amb tomàquet confit**
- Postres petit format**
- Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada**
- Petits fours de xocolata**
- Preu especial menú per a 6 persones 142 € (23,60 € per persona)**

(El menú es composa de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 personnes. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

# [menú golden]

- Surrido de snacks variados**
- Rocas de Parma y Macadamia scon sal de cítricos**
- Mini esferas de queso de cabra especiado**
- Barritas crujientes de pomodoro**
- Dátiles turcos rellenos de gorgonzola**
- Orejones con crema fresca y pistachos**
- Vasito de foie con naranja confitada y almendras,**
- Cazoleta de fondu con tartufata y palitos de sésamo**
- Flor de jamón de Jabugo con "picos" (300 grs.)**

- Pica pica salado**
- Terrina de tomates confitados sobre fondo de caviar de berenjena**
- Mini vol au viento con cola de langostino y tártara**
- Canapé de salmón y caviar**
- Espiral de crêpe de cangrejo real y albahaca**
- Mini tartaleta de pastel de pescado con caviar rojo**
- "Montadito" de pimientos asados y anchoa**
- Degustación de tartar de bacalao con cebollino y tapendade de arbequinas**
- Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite virgen y orégano**

- Barquilla de calientes \***
- Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai**
- Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico**
- Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel**
- Pincho de tortilla de patata con tomate confitado**

- Postres pequeño formato**
- Brocheta de trufa de chocolate con fruta de temporada**
- Petits fours de chocolate**

## Precio especial menú para 6 personas 142 € (23,60 € por persona)

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

# [golden menu]

- Snacks' Assortment:**
- Parma cheese lumps**
- Macadamia Nuts with citrus salt**
- Mini spheres spicy goat cheese**
- Crunchy pomodoro crackers**
- Turkish Dates stuffed with gorgonzola**
- Fresh dried apricots with cream and pistachios**
- Glass of foie gras with candied orange and almonds**
- Tartufata fondu casserole with sesame sticks**
- Plate of iberian cured ham Jabugo with crackers (300 grs.)**

- Savoury finger food**
- Terrine of confited tomatoes on an eggplant caviar cream**
- Mini vol au vent with kingprawn & tartare sauce**
- Salmon and caviar canapé**
- Pancake wrap with royal crab and basil**
- Mini tartlet of fish cake with red caviar**
- " Montadito " of roasted peppers and anchovies**
- Tasting of fresh cod tartar with tapendade of Arbequina olives and chives**
- Skewer mini anchovy and artichoke confit in virgin olive oil and oregano**

- Hot finger food:**
- Crispy shrimp and garlic rolls**
- Homemade croquettes of ham & poultry**
- Fried cod-doug with honey tears**
- Spanish omelete "pincho" with confited tomato**

- Sweet Snacks**
- Petit fours Chocolate seasonal fruit**
- Strips of chocolate**

**Special price menu €142 (€23,60 per person)**

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

# [pack-VEG]

## Menú vegetarià i vegà

- Xips de vegetals del Maresme**  
Varietat de fruits secs
- Crudités amb hummus, sèsam i pastanaga**  
**Gotet Muesli**
- Pita de verdures del nostre hort a la brasa**
- Canapès d'alvocat i tomàquet cherry**  
**Canapès d'encenalls de carbassó, rúcula i pastanaga**
- Tartaleta de pebrot vermell amb oliva negra**  
**Vol-au-vent d'albergínia i olivada**
- Canapès de confitura de fruits vermellos amb 3 tipus de pebrot**
- Broqueta d'escarxofí amb tomàquet confitat i reducció de vermut**  
**Mini falafel vegà**
- Galeta de paprika i macadàmies amb flor de sal**
- Broqueta de 3 fruites**

**Preu especial menú per a 6 persones**  
105 € (17,50 € per persona)  
(És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'allèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer. IVA inclòs.)

# [pack-VEG]

## Menú vegetariano y vegano

- Chips de vegetales del Maresme**  
Variedad de frutos secos
- Crudités con hummus, sesamo y zanahoria**  
**Vasito Muesli**
- Pita de verduras de nuestro huerto a la brasa**
- Canapés de aguacate y tomate cherry**  
**Canapés de calabacín, rúcula y zanahoria**
- Tartaleta de pimiento rojo con oliva negra**  
**Vol-au-vent de berenjena y olivada**
- Canapés de confitura de frutos rojos con 3 tipos de pimiento**
- Brocheta de alcachofas con tomate confitado y reducción de vermut**  
**Mini falafel vegano**
- Galleta de paprika y macadamias con flor de sal**
- Brocheta de 3 frutas**

Precio especial menú para 6 personas  
105 € (17,50 € por persona)  
(Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas.  
En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer. IVA incluido.)

# [pack-VEG]

## Vegetarian and vegan menu

- Vegetable chips from Maresme**  
**Variety of nuts**
- Crudités with hummus, sesame and carrot**  
**Muesli Cup**
- Pita with grilled vegetables from our garden**

**Avocado and cherry tomato canapes**  
**Zucchini, arugula and carrot canapes**

**Red pepper tartlet with black olive**  
**Aubergine and olives vol-au-vent**

**Canapes of jam with red fruits and 3 types of pepper**

**Artichoke skewer with tomato confit and vermouth reduction**  
**Vegan mini falafel**

**Paprika cookie and macadamias with salt flower**

**3 fruit skewer**

**Special price menu € 92**  
(17,50 € per person)  
for 6 people

(It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In case of allergy or intolerance, check with us to make changes.)