



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

SERVEIS
de
CÀTERING
[coffee · lunch · còctel]

~ **2021-2022** ~

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

COFFEE BREAKS

Una pausa, en les vostres reunions de treball o conferències, ajudarà al cos a funcionar amb més efectivitat o simplement, reprendre les tasques amb millor ànim.

El coffee break tarda ens ajudarà a repartir l'energia i els nutrients necessaris al llarg del dia, mantenint-nos efectius fins l'hora de sopar



Per un coffee break més complet

- Peça de pasta de forn extra 1,00 €/pax
- Entrepànet extra 1,80 €/pax
- Broqueta de 5 fruites 2,00 €/pax
- Bol de fruites amb suc de mango 2,50 €/pax
- Refrigeris amb gas 1,50 €/pax
- Servei d'aigües per ponents (ampolla 50 cl i copa de vidre) 1,50 €/pax

Mini pastes de forn

- Mini croissant i/ó de xocolata
- Mini de crema
- Mini ensaimada
- Mini brownie de xocolata
- Mini cake
- Mini danesa de canyella
- Mini pasta de full amb poma
- Mini pasta de full amb cabell d'àngel
- Mini pasta de full amb gerds
- Mini muffins

* eventualment anem introduint nous elements dolços

Mini entrepanets

- Pernil ibèric
- Pernil york
- Formatge tendre baix en greix
- Formatge manxego
- Llonganissa ibèrica
- Gall dindi
- Fuet artesà
- Bull blanc artesà
- Llom ibèric
- Truita de patata
- Vegetal amb tonyina
- Formatge fresc i salmó
- Formatge fresc i verdures grill

* els entrepanets es servirán en diferents tipus de pa i segons disponibilitat

COFFEE DOLÇ 1

- 1 peça de pasta de forn

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 10.00 €

COFFEE SALAT 1

- 1 mini entrepà

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 11.00 €

COFFEE COMBINAT 1

- 1 peça de pasta de forn
- 1 entrepanet

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 12,00 €

COFFEE DOLÇ 2

- 2 peça de pasta de forn

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 11.00 €

COFFEE SALAT 2

- 2 mini entrepanets

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 12.00 €

COFFEE COMBINAT 2

- 2 peça de pasta de forn
- 2 entrepanets

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 13.00 €

COFFEE DOLÇ 3

- 3 peces de pasta de forn

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 12.00 €

COFFEE SALAT 3

- 3 entrepanets

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 13.00 €

COFFEE COMINAT 3

- 2 peces de pasta de forn
- 2 entrepanets
- 1 broqueta de fruita

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Sucs de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 14,00 €

COFFEE SALUDABLE

- ❖ 1 Entrepànet de cereals amb formatge baix en greix, amb tomàquet i oli verge
- ❖ 1 Entrepànet de cereals de pernil ibèric, amb tomàquet i oli verge
- ❖ 1 Broqueta de 5 fruites
- ❖ 1 Iogurt natural amb muesli i fruits del bosc
- ❖ Smoothies 100% fruita natural

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Aigua mineral normal i amb gas

Preu per persona 18,00 €

COFFEE LÍQUID

- ❖ Cafè Nespresso
- ❖ Tes i infusions
- ❖ Suc de fruites
- ❖ Batut de cacao
- ❖ Aigua mineral
- ❖ Aigua mineral amb gas

Preu per persona 8,00 €



COFFEE TARDA 1

- ❖ Assortiment pastes de te i xocolates en diferents formes i textures

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Suc de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 10,00 €

COFFEE TARDA 2

- ❖ Assortiment pastes de te i xocolates en diferents formes i textures
- ❖ Broqueta de fruita

Cafè Nespresso, Tes i infusions, Suc de fruites, Batut de cacao i Aigua mineral

Preu per persona 11,00 €



COFFEE BREAK PREMIUM

- ❖ *1 Mini croissant de formatge fres,
salmó i anet*
- ❖ *1 Mini ensaimada amb sobrassada de
Mallorca*
 - ❖ *2 Mini entrepans*

*Café Nespresso, Tés i infusions, smoothies
y aigua mineral*

Preu per persona 18,00€

LUNCHS

El lunch és un còctel reforçat que pot substituir un dinar o sopar. Es realitza a peu dret, on el convidats poden moure's lliurement per l'espai, creant un ambient distès que afavoreix les bones relacions socials

La gastronomia d'un lunch consisteix, principalment, en entreteniments i pica-pica, que no requereixen l'ús de utilitatge, com plats i coberts; però que a diferència del servei de còctel, es pot complementar amb bufets i estacions de degustacions.

Els cambrers circulen entre els assistents oferint les safates de gastronomia, la beguda es serveix des de la barra i els cambrers especialitzats atenen els bufets i estacions.



LUNCH FRED 1

- ❖ *Pernil ibèric sobre xapateta amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada i tomàquet cherry*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Modena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto*
- ❖ *Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*

- ❖ *Broqueta de fruita de temporada*

*Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*29 € per persona
*Sense alcohol 27 €
**Sense begudes ni material,
només gastronomia 26 €*

LUNCH FRED 2

- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Modena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa*
- ❖ *Pop a la brasa sobre base de patata*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto*
- ❖ *Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*

- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada*
- ❖ *Broqueta de trufa*

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sumiller

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

31 € per persona

**Sense alcohol 29 €*

***Sense begudes ni material,
només gastronomia 26 €*

LUNCH FRED 3

- ❖ *Snacks: nous de Macadàmia amb terrons de parma*
- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Modena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Pop a la brasa sobre base de patata*
- ❖ *Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto*
- ❖ *Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam*
- ❖ *Tast de croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*

- ❖ *Safates de formatges i fruites confitades*
- ❖ *Broqueta de fruita amb trufa*

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sumiller

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

34 € per persona

**Sense alcohol 30 €*

***Sense begudes ni material,
només gastronomia 27 €*

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

LUNCH FRED 4

- ❖ *Snacks: nous de Macadàmia amb cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric sobre xapateta amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Modena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues*
- ❖ *Mini degustació d'amanida de pasta: formatge feta, tomàquet i oli d'alfabrega*
- ❖ *Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam*
- ❖ *Tast de croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Farcellets de llagostí amb salsa thai*
- ❖ *Mini pita d'humus amb pollastre especial Ras el hanout*

- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada*
- ❖ *Degustació de mini Brownie i trufes*

*Cava i Vi blanc i negre
novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*36€ per persona
*Sense alcohol 32 €
**Sense begudes ni material,
només gastronomia 29 €*

LUNCH FRED I CALENT 1

- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Modena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini degustació d'amanida grega: cogombre, tomàquet, olives negres, formatge feta, especes*
- ❖ *Croquetes de Casanovas: pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*

- ❖ *Broqueta de fruita de temporada*

*Cava i Vi blanc i negre
novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*32€ per persona
*Sense alcohol 29 €
** Sense begudes ni material,
només gastronomia 25 €*

*El calents han de ser escalfats al moment,
us recomanem el servei de cambrer
o que li doneu un cop de calor amb un microones.*



LUNCH FRED I CALENT 2

- ❖ Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada i tomaquet cherry
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la graella amb toc de pesto
- ❖ Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina
- ❖ i olives arbequines
- ❖ Mini pita de pollastre a la catalana amb prunes i pinyons
- ❖ Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon
- ❖ Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
- ❖ Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

- ❖ Safates de formatges i fruites de temporada

- ❖ Broqueta de trufa

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral , cerveses i refrigeris

33€ per persona

*Sense alcohol 29€

** Sense begudes ni material,
només gastronomia 26€

El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer
o que li doneu un cop de calor amb un microones



LUNCH FRED I CALENT I DEGUSTACIÓ 3

- ❖ Snacks: Nous de Macadàmia amb formatge parma
- ❖ Cruixents de verdura
- ❖ Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada i tomàquet
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la graella amb toc de pesto
- ❖ Rotllet de poma glacejada i roast beef
- ❖ amb vinagreta de mostassa i sèsam
- ❖ Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
- ❖ Botifarra artesana feta pel nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon
- ❖ Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
- ❖ Mini pita de pollastre a la catalana
- ❖ Mini hamburgueses orgàniques amb tres maridatges
- ❖ Degustació de mini mandonguilles amb bolets

- ❖ Mini broqueta de fruita amb trufa de xocolata

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral , cerveses i refrigeris

36 € per persona

*Sense alcohol 32 €

**Sense begudes ni material, només gastronomia 30€

El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer
o que li doneu un cop de calor amb un microones

LUNCH FREDS, CALENTS DEGUSTACIÓ 4

- ❖ *Snacks: Nous de Macadàmia amb cruixents de verdura*
- ❖ *Terrons de formatge Montsant*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de tres tomàquets, amb llom de tonyina i olives arbequines*
- ❖ *Mini terrina de foie, pernil i poma caramel·litzada*
- ❖ *Botifarra artesana feta pel nostre obrador amb gotes de mostassa de dijón*
- ❖ *Croquetes artesanes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Mini "planxats" fets al moment : Malagenya, Tous dels Til·lers amb sobrassada i mel*
- ❖ *I de Pepito de vedella amb mostassa i sal de brasa*
- ❖ *Mini cocotte de fricandó recepta de la casa amb bolets*
- ❖ *Degustació d'arròs o fideua fet al moment, pregunta'ns pels les nostres 8 varietats*

- ❖ *Safates de formatges i fruites confitades*
- ❖ *Assortiment de mini trufes i brownie*

*Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Cava Casanovas Brut Selecció
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

39 € per persona

**Sense alcohol 36 €*

***Sense begudes ni material, només gastronomia 32 €*

El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer o que li doneu un cop de calor amb un microones



c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

CÒCTELS

La celebració d'un còctel sol ser posterior a una reunió oficial, presentació, col·loqui, inauguració, etc

El còctel és un aperitiu lleuger, que es realitza a peu dret, on el convidats poden moure's lliurement per l'espai, creant un ambient distès que afavoreix les bones relacions socials.

La gastronomia d'un còctel consisteix en entreteniments i pica-pica, que no requereixen l'ús de utilitatge, com plats i coberts. Els cambrers circulen entre els assistents oferint les safates de gastronomia i beguda



CÒCTEL REFORÇAT

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Macadamies amb roques de Parma*
- ❖ *Flor de Jabugo amb assortiment de torradetes*
- ❖ *Broqueta de tomàquet confitat amb carxofa baby i reducció de vermut*
- ❖ *Blini de salmó marinat en oli verge i anet*
- ❖ *sobre crème fraîche*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues*
- ❖ *Croquetes artesanes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*

- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Assortiment de brownie i trufes*

Cava Casanovas Brut Selecció

Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

Sucs de fruites

27 € per persona

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CÒCTEL 1

*Cruixents de verdures
Macadàmies amb roques de Parma
Assortiment de pasta salada i canapès variats*

*Cava Casanovas Brut Selecció
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

20 € per persona

CÒCTEL 2

*Cruixents de verdures
Macadàmies amb roques de Parma
Assortiment de pasta salada i canapès variats
Flor de Jabugo amb assortiment de torradetes*

*Cava Casanovas Brut Selecció
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

22 € per persona

CÒCTEL 3

*Cruixents de verdures
Macadàmies amb roques de Parma
Flor de Jabugo amb assortiment de torradetes
Blini de salmó marinat en oli verge i anet sobre crème fraîche
Torradeta de foie amb figues*

Assortiment de formatges i fruites

*Cava Casanovas Brut Selecció
Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sumiller
Aigua mineral , cerveses i refrigeris
Sucs de fruites*

24 € per persona





OBSERVACIONS DEL SERVEI

- ☺ *El material i utilitatge necessaris, com taules de recolzament i barra queden inclosos.*
Si necessiteu quelcom (separadors, cadires, faristols, guarda-roba etc) consulteu-nos el preu de lloguer.
- ☺ *Els muntatges amb termos o cafetera expresso, segons com convingui.*
- ☺ *Els coffee breaks que superin els 30 comensals es podrà variar el tipus de pasta o entrepanets, mantenint la quantitat de peces del coffee escollit.*
- ☺ ***Transport, muntatge i recollida mínim a Barcelona 75 €.** Per esdeveniments que superin els 100 comensals o altres destinacions, consultar cotitzacions.*
- ☺ ***Servei de cambrers o cuiner: 125 € (1/25 pax).** Servei mínim de 4 hores, entre muntatge, servei i desmuntatge, l'hora adicional es facturarà a raó de 30 euros.*
Recomanem el servei de cambrers quan l'acte superi els 25 comensals. Si el mateix dia hi ha més d'un acte o servei, es cotitzarà globalment el servei de transport i cambrers.
- ☺ *Consultar preus per a esdeveniments que superin els 100 comensals.*
- ☺ *Hi ha elements de lunch que poden variar segons temporada, així com constantment anem introduint novetats.*
- ☺ *En cas de requerir servei de banquet, dinars de treball o bufet, sol·liciteu-nos el catàleg específic.*
- ☺ *Els preus no inclouen IVA. Preus vàlids durant el 2021-2022. Comanda mínima 10 pax*