



SERVICIOS de CATERING

[lunchs]

Comidas y cenas en formato
de pie

~ **2021-2022** ~

DURACIÓN DEL SERVICIO 2 HORAS
desde la hora que el cliente nos indica
que se iniciará el evento, para horas
adicionales consultar tarifas

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

LUNCHS

El lunch es un cóctel reforzado que puede substituir una comida o cena. Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio, creando un ambiente distendido que favorece las buenas relaciones sociales.

La gastronomía de un lunch consiste, principalmente, en entretenimientos y pica-pica, que no requieren el uso de utillaje, como platos y cubiertos; pero que a diferencia del servicio de cóctel, se puede complementar con bufetes y estaciones con degustaciones.

Los camareros circulan entre los asistentes ofreciendo las bandejas de gastronomía, la bebida se sirve desde la barra y los camareros especializados atienden los bufetes y estaciones.



LUNCH FRÍO 1

- ❖ *Jamón ibérico sobre tostada de pan con tomate*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo*
- ❖ *Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Modena y nueces*
- ❖ *Dados de tortilla con cherry*
- ❖ *Mini briox relleno de cerdo durock cocción lenta*
- ❖ *con hierbas aromáticas y al toque de mostaza*
- ❖ *Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto*
- ❖ *Croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*

- ❖ *Brocheta de fruta de temporada*

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

29 € por persona

**Sin alcohol 27 €*

***Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 26€*

:/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
ng@casanovascatering.com
w.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO 2

- ❖ Jamón ibérico sobre tostada de pan con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Módena y nueces
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Mini briox relleno de cerdo durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Pulpo a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico

- ❖ Bandejas de quesos y frutas de temporada
- ❖ Brocheta de trufa

Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

32 € por persona
*S/ alcohol 30 €
** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 28 €



LUNCH FRÍO 3

- ❖ Snacks: nueces de macadamia y terrones de parma
- ❖ Crujientes de verdura
- ❖ Jamón ibérico sobre tostadita de pan con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Módena y nueces
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Pulpo a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini briox relleno de cerdo durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Rollitos de roast beef, manzana caramelizada y reducción
- ❖ Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico

- ❖ Bandejas de quesos y frutas confitadas
- ❖ Surtido de mini brownies i trufas

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro
sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

35 € por persona
*S/ alcohol 32 €
** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 30 €

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

LUNCH FRÍO 4

- ❖ Snacks: nueces de macadamia y terrones de parma
- ❖ Crujientes de verdura
- ❖ Jamón ibérico sobre chapatita con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Modena y nueces
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Tostadita de foie con higos
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta: queso feta, tomate y aceite de albahaca
- ❖ Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza
- ❖ Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico
- ❖ Nidos crujientes de langostino con salsa thai
- ❖ Mini pita con hummus y brocheta de pollo especiado Ras el hanout
- ❖ Bandejas de quesos y frutas de temporada
- ❖ Surtido de mini brownie y trufas

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

37€ por persona

*S/ alcohol 34 €

** Sin bebidas ni material, `

sólo gastronomía 31 €

LUNCH FRÍO Y CALIENTE 1

- ❖ Jamón ibérico sobre tostadita de pan con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Mini focaccia de calabacín y berenjena asada, con pomodoro, espinacas fresca con toque de Modena y nueces
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Mini degustación de ensalada griega: pepino, tomate, aceitunas negras, queso feta y especias
- ❖ **Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico
- ❖ **Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon
- ❖ Brocheta de fruta de temporada

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

33 € por persona

*S/ alcohol 30€

** Sin bebidas ni material, `

sólo gastronomía 27 €

**Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos

el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.



C/ Catalunya, 113 (Dreta)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO Y CALIENTE 2

- ❖ Jamón ibérico sobre tostadita de pan con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Rollito de pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto
- ❖ Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas
- ❖ Mini pita de pollo a la catalana con ciruelas y piñones
- ❖ **Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico
- ❖ **Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon
- ❖ **Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel

- ❖ Bandejas de quesos y frutas de temporada
- ❖ Brocheta de trufa

Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

34 € por persona

*S/ alcohol 31 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 29 €

**Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.



LUNCH, CALIENTE Y DEGUSTACIÓN 3

- ❖ Snacks: nueces de macadamia y queso parma
- ❖ Crujientes de verdura
- ❖ Dados de tortilla con cherry
- ❖ Jamón ibérico sobre chapatita con tomate
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo
- ❖ Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto
- ❖ Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza
- ❖ **Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico
- ❖ **Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon
- ❖ Mini pita de pollo a la catalana
- ❖ Mini hamburguesas organicas con tres maridajes
- ❖ ** Degustación de mini albóndigas con setas de temporada

- ❖ Mini brocheta de fruta con trufa de chocolate

Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

37 € por persona

*S/ alcohol .34 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 32€

**Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.

LUNCH FRÍO, CALIENTE Y DEGUSTACIÓN 4

- ❖ *Snacks: nueces de macadamia y crujientes de verdura*
- ❖ *Terrones de queso Montsant*
- ❖ *Jamón ibérico sobre chapatita con tomate*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Dados de tortilla con cherry*
- ❖ *Pan alemán negro con queso cremoso, salmó y eneldo*
- ❖ *Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas*
- ❖ *Mini tarrina de foie, jamón ibérico y manzana caramelizada con aceite de naranja amarga y piñones*
- ❖ ***Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ ***Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon*
- ❖ **Mini planchaditos hechos al momento:*
 - Queso Tou dels Til·lers con sobrasada y miel*
 - Pepito de ternera con mostaza*
 - Base de focaccia con rucula y verduras glaseadas*
- ❖ **Degustación de arroz fideua hecho al momento, consultanos nuestras variedades!*

- ❖ *Bandejas de quesos y frutas confitadas*
- ❖ *Surtido de mini brownie y trufas*

Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

39 € por persona

**S/ alcohol 36€*

*** Si no es de mi material, sólo gastronomía 34 €*

*** Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*



c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

MENÚ VEGETARIANO FLEX

FORMATO TAPAS

- ❖ *Arepas con hummus y gambas con toque de pasta de aji blanca*
- ❖ *Mini sandwich vegetal*
- ❖ *Foccacia de verduras de nuestro huerto a la brasa*
- ❖ *Croquetas de setas*
- ❖ *Timbal de escalivada y queso de cabra*
- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Dados de tortilla de patatas con tomate cherry*
- ❖ *Broqueta de frutas*

*Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

31,50 € por persona

**S/ alcohol 29 €*

*** Sin bebidas ni material*

sólo gastronomía 26 €



MENÚ VEGANO

FORMATO TAPAS

- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Timbal de escalivada y reducción de vermut*
- ❖ *Croquetas de setas*
- ❖ *Foccacia de verduras de nuestro huerto a la brasa*
- ❖ *Platanito, mani Tostado, coco rallado y chip de yuca*
- ❖ *Crema de calabaza*
- ❖ *Hummus amb “crudite” con verduritas*
- ❖ *Broqueta de frutas*

*Blanco y tinto novedades seleccionadas
por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

31,50 € por persona

**S/ alcohol 29 €*

*** Sin bebidas ni material*

sólo gastronomía 26 €

OBSERVACIONES DEL SERVICIO

- ☺ *El material y utillaje necesarios, como mesas de apoyo y barra quedan incluidos. Si necesitan otros como (biombos, sillas, servicio de mesa completo, etc) consúltenos el precio de alquiler.*
- ☺ *Montajes con termos o cafetera expresso, según les convenga.*
- ☺ *Los coffee breaks que superen los 30 comensales, se podrá escoger un surtido de bollería o mini bocadillo, manteniendo la cantidad de piezas de coffee escogido.*
- ☺ *Transporte, montaje y recogida mínima en Barcelona 75 €. Para eventos que superen los 120 comensales o otras destinaciones, consultar cotizaciones.*
- ☺ *El precio **NO INCLUYE** que el cliente se quede con el sobrante de las bebidas una vez acabado el servicio*
- ☺ *Servicio de camareros o cocineros: Camareros 125 € (un cada 25-30 comensales aprox.). Servicio mínimo de 4 horas, entre montaje, servicio y desmontaje, la hora adicional se facturará a razón de 30 €. Recomendamos servicio de camareros cuando el evento supere los 25 comensales.*
- ☺ *Si el mismo día hay más de un evento, se cotizará globalmente el servicio de camareros y transporte. Consultar precios para eventos que superen los 100 comensales.*
- ☺ *Hay elementos en los lunchs que pueden variar según temporada, así mismo vamos introduciendo novedades constantemente.*
- ☺ *También disponemos catálogo de banquetes, almuerzos de trabajo y bufetes.*
- ☺ *Los precios no incluyen IVA. Precios válidos durante el 2021 y 2022.*
- ☺ *Comanda minima 10 pax.*

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

