

MENÚ A

Mínim 4 persones

 25,00 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entreteniments i canapès
Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous
Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

PRIMER A ESCOLLIR

Brou amb galets de Nadal i mandonguilletes
(brou presentat en bossa al buit i mandonguilletes fregides a part)
Opció estiu: salmorejo amb llagostins

SEGON

Pollastre a quarts amb prunes i pinyons o
Mandonguilles amb Bolets

MENÚ B

Mínim 4 persones

 32,50 €/ració

ENTRANTS

Safata d'embotits ibèrics (llom ibèric, xoriç ibèric, cap de porc senglar, bull blanc de tòfona, bisbe negre i dos tipus d'embotits de festa) ó
Assortiment de canapès (salmó, pernil dolç, sobrassada, anxova,...)

PRIMER A ESCOLLIR

Mitja pinya natural amb llagostins, petons de vieires i salsa tàrtara ó
Pastis de peix i llagostins amb tàrtara

SEGON A ESCOLLIR

Rodó de vedella amb suquet i bolets
(tres talls per pax.)
Calamar farcit
Bacallà a la catalana
Rodó de pollastre amb prunes

MENÚ C

Mínim 4 persones

 43,50 €/ració

ASSORTIMENT DE CANAPÈS

PRIMER

Crema de llagosta amb daus d'ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Espatleta de cabrit en cocció lenta
Garrí guarnit amb prunes i pinyons
Filet de vedella amb foie

MENÚ D

Mínim 4 persones

 27,00 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entreteniments i canapès
Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil pinya i nous
Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

PRIMER

Canelons artesans (4 unitas per pax.)

SEGON

Cuixa d'ànec confitada amb prunes i pinyons



Barcelona
desde 1924

ATENCIÓ AL CLIENT DE CATERING – ESTABLIMENT CASANOVAS:

Calàbria, 113 . Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 954 201

ENTRADA AL RESTAURANT CASANOVAS:

Diputació, 78 . Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 945 201

E-mail catering: catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

NUEVO

MENÚ NENS

Macarrons Casanovas + Llibrets amb xips



18,00 €

MENU **VEGÀ/**
INTOLERANT LACTOSA

FORMAT TAPAS

Espàrrecs verds amb tomàquet Sec i pinyons

Arròs amb verdures i soia

Amanida de tres tomàquets amb vinagreta

Focaccia de verdures al forn i nous

Broquetes de fruita

22,00 €

SENS
GLUTEN

FORMAT TAPAS

Arròs amb verdures i soia

Amanida de tres tomàquets amb tonyina

Espàrrecs verds amb formatge i parma

Roast beef amb poma

Broquetes de fruita

22,00 €



CÀTERING I MENJAR PER ENDUR

GUIA BOTIGA I MENUS ESPECIALS

APERITIUS PER PICAR		€
Safata d'embotits ibèrics	Aprox. 6 pers.	42.00 €
Safata de formatges i fruites	Aprox. 6 a 8 pers.	42.00 €
Safata de canapès variats (aprox.40 unitats)	Aprox. 8 pers.	42.00 €
Safata d'aperitius. Entreteniments i canapès	Aprox. 6 o mes pers.	42.00 €
Mini panets saludables amb pernil d'aglà	Unitat	3.10 €
Mini panets saludables amb llom ibèric	Unitat	3.10 €
Mini panets saludables amb salmó i formatge fresc	Unitat	3.10 €
"Burrito" de tomàquet i parmesà	Unitat	4.10 €
Croquetes de Pernil i Pollastre (1 Kg.)	Unitat	1.00 €
Croquetes de Ceps	Unitat	1.00 €
Broqueta de pollastre al curry	Unitat	1.50 €
Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	1.50 €
"Gamberonis" (llagostins arrebossats)	Unitat	1.50 €
Flor de pernil d'aglà	(200 gr.) amb safata	32.00 €
Dàtils amb bacó fets amb safata	25 peces	22.00 €
Lladons casolans amb safata	250 gr.	12.00 €
Terrosos de parmesà i macadàmies safata	250 gr.	18.00 €
Truita de patata a daus	25 daus	18.00 €
Farcellets de llagostí amb safata	12 unitats	18.00 €

OPCIÓ DE SAFATES AMB GOTETS INDIVIDUALS DE:		
Esqueixada de bacallà amb olivada	Peça	2.50 €
Foie amb crocantí i taronja	Peça	2.50 €
Crema de Torta del Casar amb tòfona	Peça	2.50 €
Coca de recapte i anxova o formatge de cabra	Peça	2.50 €

Tot presentat en safates. Tots els productes s'han de conservar en fred entre 2 i 6°C. US

PRIMERS PLATS

	€
Amanida de pasta alemanya ració de 250 gr.	Ració 7.00 €
Amanida de nous pinya i formatge fresc ració de 200 gr.	Ració 7.00 €
Amanida de favetes amb pernil Serrà ració de 200 gr.	Ració 8.00 €
Timbal d'espínacs i formatge de cabra gratinat	Unitat 7.00 €
Fideuà ració de 300 gr.	Ració 7.50 €

Empedrat de bacallà amb mongeta del ganxet 250 gr.	Ració	8.00 €
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	Ració	6.00 €
Pastís de verdures i salsa tàrtara	Ració	7.00 €
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà 3 peces	Ració	7.50 €
Pastís de peix amb tàrtara i llagostins	Ració	9.00 €
Macarrons	Ració	3.80 €
Brou, Gaspatxo, Salmorejo o Vichyssoise (segons temporada)	Ració	6.00 €
Amanida russa ració de 300 gr.	Ració	7.00 €
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de rap i salsa tàrtara	Ració	13.50 €
Carpaccio de vedella i parma	Ració	6.80 €
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	Ració	9.50 €
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel 250 gr.	Ració	8.00 €
Lassanya d'espínacs i formatge	Ració	7.00 €
Espàrrecs verds amb encenalls de parmesà 8 peces	Ració	7.50 €
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat	Ració	8.20 €

SEGONS PLATS

	€
Roast beef a talls fins (opcional quarnit amb poma glacejada*)	per 1 kg. entre 8 i 10 pers. aprox. 59.00 €+ 10.00 € (Poma*)
Rodó de vedella amb suquet i bolets	per 1 kg. entre 3 i 4 pers. aprox. 32.00 €
Filet de vedella – tumedó – amb salsa d’ Oporto i fruites del bosc	Unitat 21.00 €
Galtes estofades amb patata a la brasa	Unitat 7.50 €
Peus de porc	Dos meitats 7.00 €
Bacallà amb panses, pinyons i tomàquet	Ració 8.20 €
Llibrets de llom	2 peces 6.20 €
Pollastre prèmium sencer al forn acompanyat de prunes	
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge- prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc…)	Ració de dos talls 8.50 €
Mandonguilles amb sípia 5 peces	Ració 7.50 €
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans…)	Ració S/M.
Tèmpora de bacallà	Ració de 5 talls 8.20 €
Canelons	Unitat 1.95 €
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons i taronges	Unitat 9.20 €
Garrinet per racions de 300-400 gr.	Ració 24.00 €
Calamars farcits	Unitats 8.90 €
Albergínies farcides de carn	Unitat 7.00 €
Mussaka de verdures i carn	Ració 7.00 €
Melós de xai amb suc del seu rostit	Ració 9.80 €
Bacallà a la biscaïna	Ració 8.20 €
Bacallà a la llauna amb cigrons	Ració 8.20 €

MENÚ PREMIUM

	€	€
ASSORTIMENT D’SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
Canapè de sobrassada i ou filat	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric	Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada
Delícia de canapè d’anxoves	Broqueta amb dau de truita de patates	Petit fours de xocolata
Canapè de salmó i caviar	Broqueta de botifarra con verdures	
Roques de formatge holandès curat	Broqueta de botifarra con verdures	
Assortiment de galetes salades	escalivades	
Nous de Macadàmia amb sal de cítrics	Mini entrepà de pernil serrà	
Vol a vent de marisc amb caviar vermell	Mini entrepà de pernil york i formatge gruyère	

(El menú es compona 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 DELUXE

	€	€
ASSORTIMENT D’SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	BARQUETA DE:
Canapè de sobrassada i ou filat	Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametlles	Farcellet cruixent de llagostí i alls tendres
Delícia de canapè d’anxoves	Gotet de brandada de bacallà amb tapenade	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric
Canapè de salmó i caviar	Mini entrepà de pernil ibèric	
Roques de formatge holandès curat	Mini entrepà de llom ibèric	
Assortiment de galetes salades	Dau de truita de patates	
Nous de Macadàmia amb sal de cítrics		
Vol a vent de marisc amb caviar vermell		
Tarrons de Parma		
Gotet de formatge		

(El menú es compona de 3 safates i 1 barqueta de fusta, apte per escalfar al microones. 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 GOLDEN

	€	€
ASSORTIMENT D’SNACKS VARIATS	BARQUETA DE CALENTS*	
Rocs de Parma	Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai	
Nous de Macadàmia amb sal de cítrics	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric	
Mini esferes de formatge de cabra especiat	Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel	
Barretes cruixents de pomodoro	Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat	
Dàtils turcs farcits de gorgonzola		
Orellanes amb crema fresca i festucs		
Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,		
Cassoleta de fondue 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		
Canapè de salmó i caviar		
Espiral de crêpe de cranc reial i alfàbrega		
Mini tartaleta amb pastís de peix amb caviar vermell“Montadito” de pebrots escalivats i anxova		
Degustació de tàrtar de bacallà amb porradell i tapendade d’arbequines		
Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orenga		

(El menú es compona 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 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)