



*Bodes urbanes, bodes rurals, casaments  
tradicionals, enllaços casuals, cerimònies a mida,  
festes particulars,*

*Sigui com sigui la teva celebració, CASANOVAS càtering ho farà possible*

Casanovas Àrea Càtering  
c/ Calàbria, 113 08015 Barcelona  
catering@casanovascatering.com  
www.cateringcasanovasbodas.com  
www.casanovascatering.com  
34 93 423 65 08

Casanovas catering  
Menús per a  
celebracions  
**ESPECIALS 2020**



*NOVETATS TEMPORADA 2020*



Benvinguda inclosa a l'aperitiu bàsic amb una estació/corner, decorada estil vintage de **llimonada natural o vermut tradicional**, cortesia de Casanovas Catering.

Si voleu, es pot complementar l'estació amb elements extres:  
Mojitos i Margaritas amb les llimonades  
Conserves en llaunes, patates, olives, cornes pel vermut  
Consulteu preu de l'extensió.

# Casanovas catering Menús per a celebracions ESPECIALS 2020



## Banquets

### tradicionals:

Us presentem una sèrie de menús de banquet (pàgs. 5 a la 7) amb l'aperitiu bàsic inclòs (pàg. 3). A més, podeu triar entre diferents complements d'aperitiu i altres extres per personalitzar els vostre menú. Totes aquestes propostes són modificables per adaptar-les a les vostres necessitats.



### Celebracions casuals :

Si preferiu trencar motlles, us presentem un parell de propostes de menú de celebració original i dinàmica a peu dret i un altre més alternatiu per espais rurals. Tanmateix, tots els complements d'aquets catàleg són aplicables a la vostra fórmula. La vostra celebració a mida, aquestes només són idees per inspirar-vos, demaneu-nos pressupost personalitzat.



# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Aperitiu bàsic

### Freds

Cruixents de Vegetals  
Nous de Macadamia & Parma  
Canapè mallorquí amb ou filat  
Coca de recapte amb lloms d'anxova  
Xarrup-degustació gaspatxo i/o consomé  
Llom de salmó amb anet i llàgrimes  
d'oli de citronella  
Tàrtar de bacallà amb chutney  
de tomàquet i olivada negra  
Broqueta de mozzarella, pomodoro  
confitat i alfàbrega  
Cullereta de foie pôle



### Calents

Croquetes artesanes  
Llagostins en tempura de coco amb tàrtara  
i romesco  
Dàtil turc embolicat en bacon de Durock  
Mini bikini de brie i tòfona  
Ravioli de gambes amb salsa thai  
Mini fondue d'Idiazabal amb grisines de sèsam  
Choux de bacallà amb llàgrimes de mel

### Un bufet a escollir:

Punt de degustació d'arròs de Pescadors  
Estació de fideuà marinera  
Estació d'embotits Ibèrics amb coca de pa i tomàquet  
(no inclou pernil)

### Barra de begudes

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O.  
(de denominació d'origen)  
Sucs de fruites, refrigeris variats,  
aigua mineral aigua amb gas,  
cerveses amb i sense alcohol,  
Bitter, vermuts blanc i negre

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Complements

---

## d'Aperitiu

|  |   |   |
|--|---|---|
| <p><b>Arròs</b></p> <p>*compatible amb l'arròs del bàsic<br/>Estació d'arròs de tòfona amb la seva ratlladura fet al moment i servit davant del client<br/>Preu 5€ per pax</p>   | <p><b>Japonès</b></p> <p>Bufet de sushi, Sashimi i yakitori, amb els seus complements i decoració<br/>Preu 8 €/pax.</p>   | <p><b>Tex Mex</b></p> <p>Degustació de "fajitas" i "burritos" fets al moment, davant i al gust del comensal<br/>Preu 4,5 €/pax</p>  |
| <p><b>Estació de tall de pernil ibèric amb pa i tomàquet</b></p> <p>Preu 6€ per persona<br/>*Opció pernil amb pa i tomàquet passat per cambrer sense tall al moment 3.5€ per persona</p>   |   | <p><b>Còctels</b></p> <p>Aperitiu o barra lliure`<br/>Barra extra de Caipirinhas i Mojitos<br/>Preu 4 €/pax.<br/>* Si es vol per els dos conceptes el preu serà de 7€ per persona</p>   |
| <p><b>Ostres &amp; Champagne</b></p> <p>Estació d'ostres fresques obertes al moment, combinades amb Champagne Pommery I Moët Chandon Rose<br/>*Tenint en compte que el n° de peces serà entre 4/5 per persona, es podrà determinar, el num. de persones<br/>Preu 12 €/pax.</p> | <p><b>Formatges</b></p> <p>Bufet de formatges catalans: Blancafort, Tou del Til·lers, Tupí i Recuit.<br/>Acompanyat d'assortiment de picos, torrades, fruites i confitures variades: de codony, tomàquet, fruits vermells i rosella<br/>Preu 6 €/pax.</p> | <p><b>Vermut corner</b></p> <p>Corner extra situat al jardí amb ambientació de terrassa de bar. Varietat d'olives mediterrànies, patates braves, escopinyes, cloïsses, anxoves, seitons i musclos. Acompanyat de vermut Espinaler i Izaguirre<br/>Preu 6 €/pax.</p> |

Casanovas catering  
Menús per a  
celebracions  
ESPECIALS 2020



# Casanovas catering Menús per a celebracions ESPECIALS 2020



## menú 1

Aperitiu bàsic\*

Primers a escollir\*\*:

Crema de marisc amb bouquet de pernil  
i crostons especiats i llagostins

Sopa de Tomàquet amb bouquet de Burrata, tapenade d'arbequina i escarxofa confitada

Amanida de Peix de Roca Escorpora amb amanida i tàrtara

Amanida de flor de salmó amb mesclum, festucs i mango

Segons a escollir\*\*:

Caneló de Pollastre de granja amb velouté trufada

Rodo de Vedella orgànica amb Bolets i suc de Rostit

Mussaka de marisc i peix amb gratinat de Parmesà

Fines fulles de vedella al perfum de brases i caviar d'albergínia

Pastís Nupcial a Escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors\*\*\*

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 117 €

\*Aperitiu pàg.3 Inclòs

\*\*Igual per tots els comensals

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## menú 2

Aperitiu bàsic\*

Amanida amb lloms de llagostí, pinya natural, bouquet de mesclum i llàgrimes de citronella

Confit de canard amb poma glacé, prunes, pinyons i suc de rostit

Pastís Nupcial a escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors\*\*\*

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Cava Dogma Pontons  
Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 124 €

\*Aperitiu pàg. 1

## menú 3

Aperitiu bàsic\*

Amanida de medalló de rap i llagostins amb vinagreta de fruits del bosc

Melós de xai amb el seu suc i xip de iuca

Pastís Nupcial a escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors\*\*\*

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 129 €

\*Aperitiu pàg. 1



# Casanovas catering Menús per a celebracions ESPECIALS 2020



## menú 4

Aperitiu bàsic\*

Fines fulles de pernil ibèric, poma  
glacejada, foie, pinyons i aroma de  
taronja

Filet de vedella al Oporto amb fruits  
vermells

Pastís Nupcial a Escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors\*\*\*

Selecció de caves i vins dels nostres  
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Cava Dogma Pontons Xamòs

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 150 €

\*Aperitiu pàg. 1

## menú 5

Aperitiu bàsic\*

Entrant a escollir\*\*

Crema de llagosta amb el seu bouquet

Amanida de foie en terrina,

bouquet de mesclum

i reducció de Pedro Ximenez

Segon a escollir\*\*

Filet de vedella amb amb múrgules i tòfona

Cueta de rap amb suquet i cloïsses

Pastís Nupcial a Escollir

Petit Fours

Cafès e Infusions i Licors\*\*\*

Selecció de caves i vins dels nostres  
sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Cava Dogma Pontons Xamòs

Aigua mineral i refrigeris

Preu per persona 154 €

\*Aperitiu pàg. 1

\*\*Igual per tots els comensals

Casanovas catering  
Menús per a  
celebracions  
ESPECIALS 2020



# Format Còctel

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



**Còctel Format Peu Dret** \* amb possibilitat de format amb taules i cadires

#### **A les taules de recolzament:**

Nous de Macadamia & Parma

Cruixents de verdures

#### **Freds**

Canapè mallorquí amb ou filat

Coca de recapte amb lloms d'anxova

Xarrup-degustació gaspatxo i/o consomé

Tall de salmó marinat a l'anet i safrà, amb crema de formatge i pa de pita

Gotet-degustació de foie amb crocant d'ametlles

Degustació de carpaccio de bacallà amb tomàquet natural i olivada d'arbequina

Rotllets de papardelle variats

Laminés de carbassó amb brandada de bacallà i caviar

Gotet-degustació d'amanida de favetes

#### **Calents**

Croquetes artesanes

Llagostins en tempura de coco amb tàrtara i romesco

Dàtil turc embolicat en bacon de Durock

Camembert fornejat amb bastonets de sèsam

Mini hamburguesa de vedella orgànica

Botifarra de foie i bolets

Broquetes de pollastre de granja al curry

#### **Estacions / bufet**

Pernil Ibèric Do Guijuelo amb assortiment de picos, torrades, coca, pa amb tomàquet i oli orgànic d'Arbequina

Degustació d'arròs de Tòfona o Botifarró amb bacallà

Filet de vedella sobre llosa de pedra amb maridatge de sals i mostasses.

#### **Postres**

Bufet de formatges de les principals DO de Catalunya acompanyat de fruites

Pastís Nupcial a escollir

#### **Barra de begudes**

Cava Brut Dogma Pontons

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Sucs de fruites, refrigeris variats, aigua mineral, aigua amb gas, cerveses amb i sense alcohol, Bitter, vermuts blanc i negre

Preu per persona 90 €

\*Completeu el vostre menú amb les opcions de complements d'aperitiu

\*El pernil tallat al moment supl 4€ per persona

\*Suplement taules i cadires 20€ per persona

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



#### Còctel Casual

##### Benvinguda :

Xips de verdures  
Nous de macadamia amb flor de sal  
Tarrons de formatge Parma  
Cava Rosat, cerveses i refrigerats

##### Freds :

Flor de pernil d'ibèric sobre xapateta de pa amb tomàquet  
Broqueta de formatge caprese amb mini carxofa confitada i tomàquet cherry  
Rotllet de pa alemany negre amb formatge cremós freiche, salmó i anet.  
Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina i olives arbequines  
Mini terrina de foie, pernil ibèric i poma caramel·litzada amb oli de taronja y pinyons  
Daus de truita de patates amb tomàquet cherry

##### Calents :

Trilogia de butifarres : clàssica, de foie, de tòfona i de formatge amb alfàbrega  
Croquetes artesanes Casanovas  
Mini planxats :

- Tous dels til·lers amb sobrassada i mel
- Mini pa Viena de vedella amb mostassa i sal de brasa
- Mini cocotte de fricando de bolets

Degustació d'arròs de tòfona

##### Postres:

Safata de varietat de formatges i fruita de temporada  
Assortiment de mini rebosteria

##### Barra de begudes:

Vi blanc Tous baro  
Vi negre Tous Baro  
Cava  
Refrescos  
Cerveses  
Aigua mineral  
Cafeteria

El Còctel Casual peu dret es idoni per esdeveniments d'una durada més curta i de format peu dret.

L'esdeveniment tindrà una durada màxima de dues hores des de l'arribada pactada amb els clients.

*\*En cas de retard de la cerimònia o d'arribada amb retard dels comensals es facturarà un extra de personal si el cas.*

**Preu per persona: 58€**

\*Completeu el vostre menú amb les opcions de complements d'aperitiu  
\*Suplement taules i cadires 20€ per pers

Casanovas catering  
Menús per a  
celebracions  
ESPECIALS 2020



**Celebracions amb bufets & BBQ**

---

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



#### **A les taules de recolzament:**

Nous de Macadamia & Parma  
Cruixents de verdures

#### **Bufet de freds**

Pernil Ibèric amb assortiment de picos, torrades, coca, pa amb tomàquet i oli orgànic d'Arbequina

Buffet de Diferents D.O de formatges amb combinació amb confitures i diferents tipus de torrades amb cartelleria Identificativa

Varietat d'embotits artesans d'elaboració pròpia, Bull blanc, Catalana, Llonganissa, Xoriç amb cartelleria identificativa

Daus de salmó maridats en oli de fonoll

Coca de recapte amb lloms d'anxova

Bols d'amanida de tres tipus de tomàquet amb tonyina i arbequines

Xarrup degustació de gaspatxo de síndria

#### **Bufet de Calents**

Croquetes artesanes

Farcellets de llagostí amb salsa thai

Degustació de mandonguilles amb bolets

\*Suplement taules i cadires 20€ per persona

#### **Estació de brases amb:**

Mini hamburguesa de vedella orgànica amb maridatges

Botifarra de foie i bolets

Broquetes de pollastre de granja al curry

Filet de vedella sobre llosa de pedra

Cebon de Durock tallat al moment

Broquetes de verdures a la brasa

#### **Taula dolça**

Assortiment de mini pastisseria:

Mini verrines dolces, piruletes de xoco, trufes, mini rebosteria, mini tastos de mousses amb

coulis,

dauets de brownie, cake –pops

#### **Barra de begudes**

Cava Brut Dogma Pontons

Selecció de caves i vins dels nostres sommeliers D.O. (de denominació d'origen)

Sucs de fruites, refrigeris variats, aigua mineral aigua amb gas, cerveses amb i sense alcohol, Bitter, vermuts blanc i negre

Preu per persona 84 €

\*Completeu el vostre menú amb les opcions de complements d'aperitiu

\*Suplement arròs al moment de tòfona o botifarró 5€ per person

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Complements i extres

### Pre-postre opcional

Completeu el menú amb un pre-postre lleuger i refrescant:

- 4 €/pax Maduixetes amb suc de llima i menta
- 4 €/pax Sopa de mandarina i mango amb fruits vermells

### Pastís Nupcial

El preu del banquet inclou els següents pastissos a escollir:

- Pastís Sacher amb coulis de mango
- Pastís de formatge i nabius
- Pastís de llimona
- Pastís de iogurt i gerds
- Pastís de xocolata i taronja
- Pastís de xocolata blanca i llimona
- San Marcos de nata o trufa
- Selva Negra amb coulis de cirera confitada

\*Presentació de pastís a la sala

### Ressopó opcional

- 3,5 €/pax Broquetes de fruites
- 7 €/pax Crêpes dolços, salats i de fruites
- 4€/pax Melindros amb xocolata i nata
- 4 €/pax Maduixots amb xocolates
- 5,50 €/pax Mini bikinis variats (sobrassada, york, formatges i tòfona)



### \*\*\*Carro de licors

El preu del banquet inclou el servei de licors amb els cafès: Ballantines, Brandy Torres 5, Baileys, Orujos, Frangelico, Patxaran, licors de fruites, etc.

Els menús a **peu dret** no inclouen licors.

Si voleu un punt de licors i cafès te un cost extra de 4 €/pax

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Complements i extres

| <b>Plats alternatius amb suplement:</b>  | <b>Menú pels més menuts 45 €</b>   | <b>Menú staff</b>   |
|--|--|---|
| <p>Primers plats</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Amanida de Llamàntol i cítrics 9€</li><li>· Lluç de Palangre amb llagostins i all cremat 9€</li><li>· Caldereta de Llagosta 18€ (mitja llagosta per persona)</li><li>· Meló Cantalup amb cocktail de llagostins i rap 7€</li></ul> <p>Segons plats</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Filet amb foie Poalè i fruits vermells 6€</li><li>· Turbot amb salsa de safrà i rissoto de ceps 7€</li><li>· Espatlleta de Cabrit amb cocció lenta i parmentier de patata i tòfona amb aroma de Romaní 7€</li></ul> <p><b>En cas de fer el canvi en menús numero 4 o 5, el suplement gaudiria un descompte del 50%</b></p> | <ul style="list-style-type: none"><li>· Macarrons bolonyesa o Canalons casolans</li><li>· Popietes de pollastre amb patates xips o Cordon blue de llom york i formatge amb patata de luxe</li><li>· Pastís de postra</li></ul> | <p>Els possibles menús extres que puguin sorgir com:</p> <p><b>DJs, fotògraf, entreteniment, neteja,</b> etc s'hauran de contractar per anticipat.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· Opció 1: 12€/ pax Picnic amb entrepà de pernil ibèric, refresc i fruita</li><li>· Opció 2: Mateix menú contractat pel banquet, sense aperitiu ni alcohol, i amb una bonificació del 50 % sobre el preu</li></ul> |



# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Barra lliure



La **barra lliure** s'inicia a la finalització del banquet o còctel, després de servir cafès i licors, i té una durada **de 1 hora**.

Es contractarà pel número total d'adults assistents al banquet.

\*per contractacions de més de 150 comensals la primera hora estarà inclosa amb el preu del menú

Opció d'extensió de barra lliure amb reserva per anticipat 14€ per persona i hora extra

Opció 1: 14 €

- Gin Bombai
- Whisky Ballantines i JB
- Cremes: Baileys i Crema Catalana
- Vodka Smirnoff i Moskovskaya
- Cava Brut
- Ron Bacardi

### Opció 3 Kit autoservei

Ho deixarem tot a punt per un autoservei de Barra Lliure de combinats 7.5€ per/p

Opció 2 Premium : 18 €

- Gin Bombai Saphire & tòniques Premium
- Whisky Ballantines i Cardhu
- Cremes: Baileys i Crema Catalana
- Vodka Absolut
- Cava Brut
- Ron Cacique , Havana 8 i Bacardi

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Observacions per servei

### **Banquet:**

- Els preus inclouen material utilitatge de banquet i aperitiu gama bàsica\*:
  - Estovalles: negres, blanques, crues i pedra
- El preu de la minuta serà de 1,50 €/unitat
- Muntatge cerimònia opcional, consulteu-nos preus.

### **Còctel a peu dret:\*Amb opció d'afegir taules i cadires opcionals**

- Els preus inclouen material utilitatge de còctel gama bàsica\*:
  - Estovalles: negres, blanques, crues i pedra
  - Mobiliari de buffet i taules altes
  - No inclou cadires ni decoració ambiental tipus chill out. Consulteu el preu.
- En cas de voler completar el còctel amb taules rodones i cadires seient lliure, te un cost extra de 20 €/persona.
- Muntatge cerimònia opcional, consulteu-nos preus.

# Casanovas catering

## Menús per a celebracions

### ESPECIALS 2020



## Observacions generals

- ✓ Els preus inclouen tast per 6 comensals al nostre restaurant del carrer Calàbria 113 de dilluns a divendres al mig dia
- ✓ Els preus **no inclouen** decoració floral que es cotitzarà depenent de cada cas.
- ✓ **Preus vàlids per un mínim de 50 comensals, en cas de numero inferior es cotitzarà de forma personalitzada.** En cas de superar els 100 comensals, sol·liciteu els menús específics.
- ✓ **Els servei de cambrer està inclòs en esdeveniments de més de 120** persones. En cas de ser inferior es cotitzarà segons el servei.
- ✓ **Transport i logística inclòs en el preu per esdeveniments de més de 120** persones a Barcelona ciutat. Per actes fora del area metropolitana de Barcelona **es cotitzarà el transport i logística depenent del quilometratge**
- ✓ Els preus no inclouen IVA
- ✓ Condicions de pagament: Abans de la degustació del menú, bestreta del 10% en concepte de reserva del servei i data. Restant 7 dies abans del banquet. Les possibles modificacions per increment de comensals es liquidaran abans del banquet
- ✓ Disposem de servei de decoració opcional per les estacions Buffet, Chill outs, Il·luminació i tot lo referent al guarniment per la decoració. Demaneu-nos pressupost personalitzat