



**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]

# 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**  
107 € (17,83 € 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**  
107 € (17,83 € 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**  
€ 107 (€17,83 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 au vent de marisc amb caviar vermell

Petons de Parma

## *Pica pica salat*

Gotet de foie amb melmelada  
de taronja i ametlles,

Gotet de brandada de bacallà  
amb tapenade

Gotet de formatge

Mini entrepa de pernil ibèric

Mini entrepa de llom ibèric

Dau de truita de patates

## *Barqueta de:*

Farcellet crujient de

llagostí i alls tendres

Croquetes artesanes  
de rostit i pernil ibèric

## *Pica pica dolç*

Broqueta de trufa de chocolata amb fruita de

temporada

Petit fours

## *Preu especial menú per a 6 pax*

118 € (19,66 € 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)

# [menú 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**

118 € (19,66 € 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**

€ 118 (€19,66 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 ametxes,  
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  
  
**Barqueta 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 confitat  
  
**Postres petit format**  
Broqueta de trufa de xocolata amb fruita de temporada  
Petits fours de xocolata  
  
**Preu especial menú per a 6 persones 154 € (25,66 € 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 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

# [menú golden]

**Surrido de snacks variados**  
Rocas de Parma y Macadamia con 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 154 € (25,66 € por persona)

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptas 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 €154 (€25,66 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)