



c/ Diputación, 78 (restaurante)

c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

+34 93 423 65 08 / Ext. Restaurante

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANTE

Menús para grupos

Salas privadas y equipo de
cocina- sala

¡Específica para tu reserva!

Cocina abierta todos los mediodías de la semana
Tardes y noches abrimos sólo para grupos a partir de 15
pax.

Para grupos de 10 o menos comensales,
consultar propuesta personalizada o menús específicos.
Las reservas se cerraran 24h antes de la cena, en caso de
no completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo
de 15 comensales.

Celebraciones formato de pie

EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO
HABRÁ SILLAS POR SI QUIERE
SENTARSE ALGÚN INVITADO

Venid a celebrar vuestros eventos especiales:
cumpleaños, bautizo, boda, enlaces y reuniones de
amigos, con servicio de cóctel de pie en un
espacio exclusivo para vosotros.
Salas con capacidad desde 25 hasta 110 comensales



CÓCTEL – MERIENDA CASUAL

- ❖ *Dados de parma y macadamias*
- ❖ *Crujientes de verduritas del maresme*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Taquitos de tortilla de patata con tomate cherry*
- ❖ *Montadito de sobrasada y Brie*
- ❖ *Bandejas de embutidos artesanos de elaboración propia con pan y tomate*
- ❖ *Croquetas de jamón*
- ❖ *Choux de buñuelos con lágrimas de miel*
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas*

Barra abierta con: Refrigerios, cerveza, Agua mineral, Vino blanco y negro.

Precio por persona: 32 €

10% IVA incluido

Mínimo 20 pax

*Opción tarta de cumpleaños

El precio incluye un café o una infusión

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

MENÚ CASUAL

SENTADOS O DE PIE. Ideal para encuentros de amigos o celebraciones informales

Tapas:

- ❖ *Virutas de jamón con pan y tomate*
- ❖ *Bravas casanovas*
- ❖ *Virutas de fuet*
- ❖ *Tortilla de patatas*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Crujiente de langostino y vegetales con salsa thai*
- ❖ *Cazuelita de albóndigas con sepia / o fideuà*
- ❖ *Coca de verduras asadas con anchoa*
- ❖ *Croquetas casanovas de jamón serrano y pollo de corral*
- ❖ *Brocheta de frutas o tarta sacher*

*Barra de vino tinto o blanco selección de nuestro sumiller
Cerveza, refrescos y agua mineral*

Precio por persona: 34,50 €

Grupo mínimo: 20 pax

El precio incluye un café o una infusión

El precio incluye IVA

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

CÓCTEL BÁSICO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Salmón maridado con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini Bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de albóndigas con setas / Fideuà*
- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Tarta Sacher*

Barra abierta con:

Refrigerios, Cervezas AGUA

Vino blanco y negro Y CAVA

Precio por persona: 37,00 €

10% IVA incluido

Mínimo 20 pax

* Opción tarta de cumpleaños

El precio incluye un café o una infusión

CÓCTEL REFORZADO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Nueces de macadamia*
- ❖ *Vasito de crema de calabaza de nuestro huerto con crujiente de ibérico*
- ❖ *Montadito de jamón Ibérico*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Salmón maridado con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con cherry*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de risotto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Tarta Sacher*

Barra abierta con:

Refrescos, Cervezas AGUA

Vino blanco y negro Y CAVA

Precio por persona: 41,00 €

10% IVA incluido

Mínimo 20 pax

El precio incluye un café o una infusión

Horario cierre: 00:30 h. (opción extensión con barra de combinados)

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ **Horario cierre noche: 00:30h** (opción extensión con barra de combinados). 12€ hora de extensión por el **total de comensales.**
Horario de cierre medio día: 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.



Celebraciones formato sentados

SALA PRIVADA PARA VUESTROS
EVENTOS

Venid a celebrar vuestros eventos especiales: aniversarios, bautizos, bodas, enlaces y reuniones de amigos, con el servicio de menú, sentados en un espacio exclusivo para vosotros.

Salas con aforo desde 25 hasta 110 comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

MENÚ A

ENTRANTES

Aceitunas Mediterráneas

Virutas de jamón ibérico y “fuet” artesano con pan y tomate

Dados de Parma holandés con snacks de frutos secos

Montadito de anchoas de la Escala con pimientos

Croquetas artesanas

Camembert horneado con palitos de sésamo

PLATO PRINCIPAL

Pollo de corral con ciruelas, pasas, piñones y jugo de asado

O

Redondo de ternera con setas y salsa de asado

**Opción Pescado Bacalao a la llauna +3 €*

POSTRE

Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino tinto y blanco selección de nuestro sumiller

Agua mineral

-

Precio por persona: 39 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye un café o una infusión.

* Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

MENÚ B

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan y tomate
Blinis de salmón marinado en aceite virgen
Coca de verduras asadas con mouse de escalivada y anchoa / Picos con sobrasada casera
Croquetas de jamón y pollo artesanas
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel
Crujientes de langostinos con salsa thai

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao a la llauna
O
Entrecot al aceite de brasas y parmentier trufado

POSTRE

Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller
Agua mineral

-
Precio por persona 42,90 €
10% IVA incluido - Grupo mínimo 15 pax
El precio incluye un café o una infusión
Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

MENÚ C

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico con pan y tomate
Camembert horneado con palitos de sésamo
Farcellet de langostino con salsa thai
Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga
Dados de salmón aceite virgen
Torradita con mouse de escalivada y anchoa
Buñuelos de bacalao con miel

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos, corteza de pan y parmentier de calabaza
O
Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto y parmentier trufada
O
Rodaballo a la salsa de cava

POSTRE

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro y cava selección de nuestro sumiller. Agua mineral

-
Precio por persona 48,90 €
10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax.
El precio incluye un café o una infusión.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ **Horario cierre noche 00:30h** (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el **total de comensales.** Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o *pen drive*, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

MENÚ GASTRONÓMICO

Copa de Bienvenida de Cava Rose

ENTRANTES

- *Croquetas de Bacalao*
- *Huevo a baja temperatura con jugo ibérico y sus crujientes*
- *Pulpo a la brasa*
- *Foie con jamón ibérico y manzana glaseada, piñones y aceite de cítricos*

DEGUSTACIONES

- *Degustación de terrina de foie*
- *Degustación de arroz de trufa*
- *Degustación de pierna de cabrito a cocción lenta*

POSTRES

Sambódromo de frutas con buñuelos de chocolate

BODEGA

Vino blanco, tinto y cava selección de nuestro sumiller



Precio por persona 65 €

10% IVA incluido - Grupo mínimo 10 pax

El precio incluye un café o una infusión

Horario cierre 00:30h

(opción extensión con barra de combinados)

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

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

Precio por persona: 36,00 € (con bebidas)



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

Precio por persona: 35,00 € (con bebidas)

OBSERVACIONES IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ **Horario cierre noche 00:30h** (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el **total de comensales**. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro individual.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

BARRA LIBRE DE COMBINADOS

Duración: 1 H. desde el final de la comida hasta las 00:30 h.

- ❖ **Combinados básicos: 8 € / pax**
- ❖ **Combinados premium: 10 € / pax**

Aplicable a cualquier menú del catálogo