



c/ Diputació, 78 (restaurant)

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CASANOVAS RESTAURANT

Menús per a grups

Sales privades i equip de cuina-
sala

Específic per a la teva reserva!

Cuina oberta tots els migdies de la setmana

Tardes i nits obrim només per a grups a partir de 15 pax.

Per a grups de 10 o menys comensals,

consultar proposta personalitzada o menús específics. Les reserves es tanquessin 24h abans del sopar, en cas de no completar la reserva feta, es facturarà pel mínim de 15 comensals.

Celebracions a peu dret

A LA SALA PRIVADA DE LA SEVA
ESDEVENIMENT HI HAURÀ CADIRES
PER SI ES VOL SEURE ALGUN
CONVIDAT

Vine a celebrar els seus esdeveniments especials:
aniversaris, bateig, casament, enllaços i reunions
d'amics, amb servei de còctel de peu en un espai
exclusiu per a vosaltres.

Sales amb capacitat des de 25 fins a 110 comensals



CÒCTEL - BERENAR CASUAL

- ❖ *Daus de Parma i macadàmies*
- ❖ *Cruixents de verduretes del maresme*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita de patata amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini biquini de sobrassada i Brie*
- ❖ *Safates d'embotits artesans d'elaboració propia amb pa i tomàquet*
- ❖ *Croquetes de pernil*
- ❖ *Choux de bunyols amb llàgrimes de mel*
- ❖ *Pastís Sacher o broquetes de fruita*

*Barra oberta amb: Refrigreris, cerveses, Aigua mineral
Vi blanc i negre i cava*

Preu per persona: 32 €

10% IVA inclòs

Mínim 20 pax

*Opció pastís d'aniversari

El preu inclou un cafè o infusió

Horari de tancament: 00:30 h. (opció extensió amb
barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

MENÚ CASUAL

Asseguts o de peu. Ideal per a trobades d'amics o celebracions informals. Tapes:

- ❖ *Encenalls de pernil amb pa i tomàquet*
- ❖ *Braves casanovas*
- ❖ *Encenalls de fuet*
- ❖ *Truita de patates*
- ❖ *Camembert fornejat amb palets de sèsam*
- ❖ *Cruixent de llagostí i vegetals amb salsa thai*
- ❖ *Cassoleta de mandonguilles amb sípia / o fideuà*
- ❖ *Coca de verdures rostides amb anxova*
- ❖ *Croquetes casanovas de serrà i pollastre de corral*
- ❖ *Broqueta de fruites o pastís sacher*

Barra de vi negre o blanc selecció del nostre sumiller
Cervesa, refrescs i aigua mineral

Preu per persona: 34,50 €

Grup mínim: 20 pax

El preu inclou un café i una infusió

El preu inclou l'IVA.

Horari de tancament: 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)



La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

CÒCTEL BÀSIC

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Llardons casolans*
- ❖ *Pernil ibèric amb pa i tomàquet*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Salmó maridat amb oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini biquini de brie i sobrassada*
- ❖ *Degustació de mandonguilles amb bolets / o fideuà*
- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Pastís Sacher*

*Barra oberta amb:
Refrigerits, Cerveses, AIGUA
Vi blanc i negre i CAVA*

Preu per persona: 37 €
10% IVA inclòs
Mínim 20 pax
* Opció pastís d'aniversari
El preu inclou un cafè o una infusió

CÒCTEL REFORÇAT

- ❖ *Cruixents de verdures*
- ❖ *Nous de macadàmia*
- ❖ *Gotet de crema de carbassa del nostre hort amb cruixents de pernil ibèric*
- ❖ *Montadito de pernil ibèric*
- ❖ *Coca d'escalivada amb anxoves de l'Escala*
- ❖ *Salmó maridat amb oli verge*
- ❖ *Daus de truita de patata amb cherry*
- ❖ *Croquetes artesanes*
- ❖ *Broqueta de botifarra amb bolets i foie*
- ❖ *Mini biquini de brie i sobrassada*
- ❖ *Degustació de risotto de tòfona fet al moment*
- ❖ *Assortiment de formatges i fruites*
- ❖ *Pastís Sacher*

*Barra oberta amb:
Refrigeris, Cerveses, AIGUA
Vi blanc i negre i CAVA*

Preu per persona: 41 €
10% IVA inclòs
Mínim 20 pax
El preu inclou un cafè o una infusió
Horari de tancament: 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

OBSERVACIONS IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú assegurats, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ **Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia 17:30 (opció extensió amb barra de combinats) 12 € hora d'extensió pel total de comensals.**
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva del 10% i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament individual.

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

Celebracions format assegut

SALA PRIVADA PER AL VOSTRE ESDEVENIMENT

Veniu a celebrar els vostres esdeveniments especials: aniversaris, batejos, casaments, enllaços i reunions d'amics, amb el servei de menú, asseguts en un espai exclusiu per a vosaltres.

Sales amb capacitats des de 25 fins a a 110 comensals.



MENÚ A

ENTRANTS

Olives Mediterrànies

Encenalls de pernil ibèric i "fuet" artesà amb pa i tomàquet

*Daus de formatge Parma i escalivada amb snacks de fruits secs
"Montadito" d'anxoves de l'Escala amb pebrots*

Croquetes artesanes

Camembert fornejat amb palets de sèsam

PLAT PRINCIPAL

Pollastre de corral amb prunes, panses, pinyons i suc de rostit

O

Rodó de vedella amb bolets i salsa de rostit

Opció bacallà a la llauna (+3,00€)

POSTRES

Pastís sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

*Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral*

-

Preu per persona: 39 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou un cafè o una infusió.

*Horari de tancament: 00:30h (opció extensió amb barra de combinats)

MENÚ B

ENTRANTS

Pernil ibèric amb pa i tomàquet

Bull blanc artesà amb coca de pa amb tomàquet

Daus de salmó marinats en oli verge

*Coca de verdures rostides amb anxoves de l'escala / o
"Picos" amb sobrassada cassolana*

Croquetes de pernil i pollastre artesanes

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Cruixents de llagostins amb salsa thai

PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà a la llauna

O

Entrecot a l'oli de brases i parmentier trufat

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

*Vi blanc i negre selecció del nostre sommelier
aigua mineral*

-

Preu per persona: 42,90 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 15 pax

El preu inclou un cafè o una infusió

Horari tancament: 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats)

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

MENÚ C

ENTRANTS

Pernil i llom ibèric amb pa i tomàquet

Camembert fornejat amb palets de sèsam

Farcelletde llagostí amb salsa thai

Torrades de foie amb mermelada de taronja amarga

Daus de salmó oli verge

Coca de recapta amb anxoves de l'Escala

Bunyols de bacallà amb mel



PLAT PRINCIPAL A ESCOLLIR

Bacallà amb confitura de codony, alls tendres, escorça de pa i parmentier de carbassa

o

Filet de vedella amb fruits del bosc i reducció de Porto i parmentier trufada

o

Turbot a la salsa de cava

POSTRES

Pastís Sacher amb coulis de gerds i fruites

CELLER

Vi blanc i negre, i cava selecció del nostre sommelier, aigua mineral

Preu per persona: 48,90 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax

El preu inclou un cafè o una infusió

OBSERVACIONS MOLT IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
 - ✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
 - ✓ **Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats). 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia: 17:30 (opció extensió amb barra de combinats). 12 € hora d'extensió pel total de comensals.**
 - ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
 - ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves.
- Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
 - ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

MENÚ GASTRONÒMIC

Copa de Benvinguda de Cava Rose

ENTRANTS

- *Croquetes de Bacallà*
- *Ou a baixa temperatura amb suc ibèric i els seus cruixents*
- *Pop a la brasa*
- *Foie amb pernil ibèric i poma glacejada, pinyons i oli de cítrics*

DEGUSTACIONS

- *Degustació de terrina de foie*
- *Degustació d'arròs de tòfona*
- *Degustació de cuixa de cabrit a cocció lenta*

POSTRES

Sambòdrom de fruites amb bunyols de xocolata

BODEGA

Vi blanc, negre i cava a selecció del nostre sumiller



Preu per persona: 65 €

10% IVA inclòs - Grup mínim 10 pax.

El preu inclou un cafè o una infusió

Horari de tancament: 00:30h.

(opció extensió amb barra de combinats)

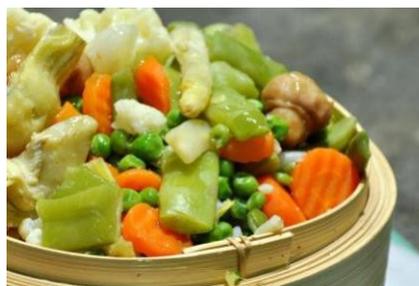
MENÚ VEGETARIÀ FLEX

FORMAT TAPES

- ❖ *Arepas amb hummus i gambes amb toc de pasta d'ají blanca*
- ❖ *Mini sàndwitx vegetal*
- ❖ *Focaccia de verdures del nostre hort a la brasa*
- ❖ *Croquetes de ceps*
- ❖ *Timbal d'escalivada i formatge de cabra*
- ❖ *Tapa d'arròs amb verdures del nostre hort i soja*
- ❖ *Daus de truita de patates amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de fruites*

Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral, cerveses i refrigeris

36 € per persona (inclou begudes)



MENÚ VEGÀ

FORMAT TAPES

- ❖ *Tapa d'arròs amb verdures del nostre hort i soja*
- ❖ *Timbal d'escalivada i reducció de vermut*
- ❖ *Croquetes de ceps*
- ❖ *Focaccia de verdures del nostre hort a la brasa*
- ❖ *Platanet, mani torrat, coco rallat i xips de "yuca"*
- ❖ *Crema de carbassa*
- ❖ *Hummus amb "crudite" de verdures*
- ❖ *Broqueta de fruites*

Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral, cerveses i refrigeris

35 € per persona (inclou begudes)

OBSERVACIONS IMPORTANTS

- ✓ El preu inclou un cafè o infusió per persona, **en cas de no consumir no es descomptarà del preu.**
- ✓ En els formats de menú asseguts, **el preu no inclou possibles refrescos o cerveses d'aperitius anteriors a seure a taula.**
- ✓ **Horari tancament nit 00: 30h (opció extensió amb barra de combinats). 12 € hora d'extensió pel total de comensals. Horari de tancament mig dia: 17:30 (opció extensió amb barra de combinats). 12 € hora d'extensió pel total de comensals.**
- ✓ La sala serà exclusiva per al grup amb personal de cuina i sala exclusiu pel grup, de manera que es **facturarà el nombre confirmat de comensals a les 24h abans del servei**, si el dia de l'esdeveniment fossin menys, es facturarà igualment el nombre de menús pactat 24 hores abans. Si que són possibles els increments de persones fins i tot el mateix dia.
- ✓ Tenim a disposició projector i reproductor de música que Casanovas posa a disposició als nostres clients, però és important portar els cables i formats adequats del portàtil o pen drive, es recomana venir amb antelació per a proves. **Casanovas no es fa responsable de possibles fallades de reproducció.** També és possible que el client porti l'equip de reproducció i pantalla, si el client ho desitja.
- ✓ **En esdeveniments de grups es realitzarà una paga i senyal per reserva i bloqueig de sala i el mateix dia abans de començar l'esdeveniment es liquidarà el restant**, quedant pendent dels possibles licors, cafès i combinats que es podran liquidar un cop acabin el sopar.
- ✓ **El cobrament es realitzarà amb un sol interlocutor del total de la factura**, i no és possible el cobrament d'un en un dels comensals.

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.

BARRA LLIURE DE COMBINATS

Duració: 1 H des del final de l'àpat fins a les 00:30 h.



Combinats bàsics: 8 € / pax



Combinats premium: 10 € / pax

Aplicable a qualsevol menú del catàleg

La sala serà exclusiva per al grup, pel que es facturarà el número confirmat de comensals a les 24h anteriors al servei.