

## 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

Espirai de pèmil amb palmera

Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona

Rotllet de crema de formatge, pèmil pinya i nous Mallorquí amb ou filat

Pa torrat

### PRIMER A ESCOLLIR

Brou amb galets de Nadal i mandonguilletas

(brou presentat en bossa al buit i mandonguilletas 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, pèmil 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

Espatllata 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

Espirai de pèmil amb palmera

Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona

Rotllet de crema de formatge, pèmil pinya i nous Mallorquí amb ou filat

Pa torrat

### PRIMER

Canelons artesans (4 unitats per pax.)

### SEGON

Cuixa d'ànec confitada amb prunes i pinyons



Barcelona

desde 1921

### 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@casanovas catering.com](mailto:catering@casanovas catering.com)

[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)

NUEVO

## MENÚ NENS

Macarrons Casanovas + Llibrets amb xips

€8,00 €

MENÚ VEGÀ/

SENS

INTOLERANT LACTOSA  
FORMAT TAPAS

GLUTEN  
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 €

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 €



CASANOVAS

CASA NOVAS  
BARCELONA, 11330 124

## 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 permil 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	1.90 €
Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	1.90 €
*Gamberonis* (llagostins arrebossats)	Unitat	1.90 €
Flor de permil d'aglà	(200 gr.) amb safata	32.00 €
Dàtils amb bacó fets amb safata	25 peces	22.00 €
Lladrons casolans amb safata	250 gr.	12.00 €
Tirosos de parmesà i macadàmies safata	250 gr.	18.00 €
Truita de patata a daus	25 daus	18.00 €
Farcelllets de llagostí amb safata	12 unitats	18.00 €

### OPCIÓ DE SAFATES AMB GOTETS INDIVIDUALS DE:

	Peça	2.50 €
Esqueixada de bacallà amb olivada		
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 permil Serrà ració de 200 gr.	Ració	8.00 €
Timbal d'espinacs 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, Gaspacho, 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'espinacs 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 guarnit amb poma glacejada*)	per 1 kg. entre 8 i 10 pers. aprox.	58.00 € + 10.00 € (Parmà)
Rodó de vedella amb suquet i bolets	per 1 kg. entre 3 i 4 pers. aprox.	32.00 €
Filet de vedella – tumbadó – amb salsa d' Oporto i fruites del bosc	Unitat	21.00 €
Galetes 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	de mes de 2 kg. / unitat	14.00 €
Rodó de pollastre farcit (permil 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 €
Melès de xai amb suc del seu rostit	Ració	9.80 €
Bacallà a la biscaïna	Ració	8.20 €
Bacallà a la llauana amb cigrons	Ració	8.20 €

# MENÚ PREMIUM

🍴 €107,00

(17,83€ per persona)

### ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Canapè de sobrassada i ou filat

Delícia de canapè d'anxoves

Canapè de salmó i caviar

Roques de formatge holandès curat

Assortiment de galetes salades

Snacks i fruits secs

Vol a vent de marisc amb caviar

vermell

### PICA PICA SALAT

Croquetes artesanes de rostit i permil

ibèric

Broqueta amb dau de truita de patates

Broqueta de botifarra con verdures

escalivades

Mini entrepà de permil serrà

Mini entrepà de permil york i formatge

gruyère

### PICA PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

(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

🍴 €18,00

(19,66€ per persona)

### ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Canapè de sobrassada i ou filat

Delícia de canapè d'anxoves

Canapè de salmó i caviar

Roques de formatge holandès curat

Assortiment de galetes salades

Vol a vent de marisc amb caviar

vermell

Terrons de Parma

### PICA PICA SALAT

Gotet de foie amb mermelada de

taronja i ametlles

Gotet de brandada de bacallà amb

tapenade

Mini entrepà de permil ibèric

Mini entrepà de llom ibèric

Dau de truita de patates

### BARQUETA DE:

Farcelllet cruixent de llagostí i alls

tendres

Croquetes artesanes de rostit i permil

ibèric

### PICA PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

(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

154,00 €

🍴 €

(25,66€ per persona)

### ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Rocs de Parma

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

### BARQUETA DE CALENTS\*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai

Croquetes artesanes de rostit i permil ibèric

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

### PICA PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Safata de Flor de permil 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

Degustació de tàrtar de bacallà amb porradell i tapenade

d'arraqüines

Pinxo de seïtó 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)