



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

SERVICIOS de CATERING

[lunchs]

Comidas y cenas en formato de pie
Brunchs

~ **2023** ~

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
+34 93 423 65 08 / +34 658 95 42 01
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCHS

El lunch es un cóctel reforzado que puede substituir una comida o cena. Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio, creando un ambiente distendido que favorece las buenas relaciones sociales.

La gastronomía de un lunch consiste, principalmente, en entretenimientos y pica-pica, que no requieren el uso de utillaje, como platos y cubiertos; pero que a diferencia del servicio de cóctel, se puede complementar con bufetes y estaciones con degustaciones.

Los camareros circulan entre los asistentes ofreciendo las bandejas de gastronomía, la bebida se sirve desde la barra y los camareros especializados atienden los bufetes y estaciones.



LUNCH FRÍO 1

- ❖ Jamón ibérico con picos y tostadas
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Pan alemán negro con queso cremoso, salmón y eneldo
- ❖ Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry
- ❖ Mini brioche relleno de cerdo Durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Rollito de verduras y queso fresco
- ❖ Croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico

- ❖ Brocheta de fruta de temporada

Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

29 € por persona

*Sin alcohol: 27 €

**Sin bebidas ni material, sólo gastronomía: 26€

LUNCH FRÍO 2

- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Pan alemán negro con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry*
- ❖ *Mini brioche relleno de cerdo Durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza*
- ❖ *Pulpo a la brasa sobre una base de patata*
- ❖ *Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto*
- ❖ *Croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*

- ❖ *Bandejas de quesos y frutas de temporada*
- ❖ *Brocheta de trufa*

*Cava, vino blanco y tinto novedades variedades ECO,
seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

32 € por persona

**S/ alcohol 30 €*

*** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 28 €*



LUNCH FRÍO 3

- ❖ *Snacks: almendras con hierbas y terrones de Parma*
- ❖ *Crujientes de verdura*
- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmó y eneldo*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry*
- ❖ *Pulpo a la brasa sobre una base de patata*
- ❖ *Mini brioche relleno de cerdo Durock cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza*
- ❖ *Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto*
- ❖ *Rollitos de roast beef, manzana caramelizada y reducción*
- ❖ *Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*

- ❖ *Bandejas de quesos y frutas confitadas*
- ❖ *Surtido de mini brownies y trufas*

*Cava, vino blanco y tinto novedades variedades ECO,
seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

35 € por persona

** S/ alcohol 32 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 30 €*

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
+34 93 423 65 08 / +34 658 95 42 01
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO 4

- ❖ *Snacks: almendras con hierbas y terrones de Parma*
- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry*
- ❖ *Degustación de bacalao “esqueixat” con olivada*
- ❖ *Tostadita de foie con higos*
- ❖ *Mini degustación de ensalada de pasta: queso feta, tomate y aceite de albahaca*
- ❖ *Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza*
- ❖ *Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ *Mini pita de hummus con pollo especiado “Ras el hanout”*
- ❖ *Bandejas de quesos y frutas de temporada*
- ❖ *Surtido de mini brownie y trufas*

*Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

37€ por persona

**S/ alcohol 34 €*

*** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 31 €*



LUNCH FRÍO Y CALIENTE 1

- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Rollito de espinacas con queso de cabra*
- ❖ *Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry*
- ❖ *Mini degustación de ensalada griega: pepino, tomate, aceitunas negras, queso feta y orégano*
- ❖ *Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico 🍷*
- ❖ *Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de Dijon 🍷*

- ❖ *Brocheta de fruta de temporada*

*Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

29 € por persona

**S/ alcohol 27 €*

*** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 25 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados
al momento, os recomendamos
el servicio de camarero, o en su defecto,
que podáis darle un toque de microondas.*

LUNCH FRÍO Y CALIENTE 2

- ❖ Jamón ibérico con picos y tostadas
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry
- ❖ Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo
- ❖ Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto
- ❖ Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas
- ❖ Mini pita de pollo a la catalana con ciruelas y piñones
- ❖ Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico 🍷
- ❖ Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de Dijon 🍷
- ❖ Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel 🍷

- ❖ Bandejas de quesos y frutas de temporada
- ❖ Brocheta de trufa

Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

34 € por persona

*S/ alcohol 31 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 29 €

**Los elementos calientes han de ser calentados
al momento, os recomendamos el servicio de camarero,
o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.

LUNCH DEGUSTACIÓN 1

- ❖ Snacks: nueces de macadamia y queso Parma
- ❖ Crujientes de verdura
- ❖ Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry
- ❖ Jamón ibérico con picos y tostadas
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Montadito de pan alemán negro con queso cremoso, salmón y eneldo
- ❖ Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto
- ❖ Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza
- ❖ Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico 🍷
- ❖ Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de Dijon 🍷
- ❖ Mini pita de pollo a la catalana
- ❖ Mini hamburguesas orgánicas con tres maridajes 🍷

- ❖ Mini brocheta de fruta con trufa de chocolate

Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

40 € por persona

*S/ alcohol: 37 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 35 €



LUNCH DEGUSTACIÓN 2

- ❖ *Snacks: almendras con hierbas y terrones de queso Montsant*
 - ❖ *Crujientes de verdura*
 - ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
 - ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
 - ❖ *Dados de tortilla de patata con tomatitos cherry*
 - ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
 - ❖ *Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas*
 - ❖ *Mini tarrina de foie, jamón ibérico y manzana caramelizada con aceite de naranja amarga y piñones*
 - ❖ *Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico 🍷*
 - ❖ *Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de Dijon 🍷*
 - ❖ *Mini cocotte de fricandó, receta de la casa con setas 🍷*
 - ❖ *Degustación de arroz o fideuà hecho al momento. 🍷 ¡Consúltanos nuestras variedades!*
-
- ❖ *Bandejas de quesos y frutas confitadas*
 - ❖ *Surtido de mini brownie y trufas*

*Cava, vino blanco y tinto variedades ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

39 € por persona

**S/ alcohol 36€*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 34 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*



MENÚ VEGETARIANO FLEX

FORMATO TAPAS

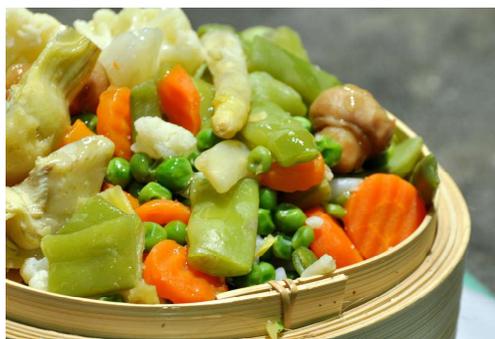
- ❖ *Rollito de hummus y gambas con toque de pasta de ají blanca*
- ❖ *Mini sándwich vegetal*
- ❖ *Foccacia de verduras de nuestro huerto a la brasa*
- ❖ *Croquetas de setas*
- ❖ *Timbal de escalivada y queso de cabra*
- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Dados de tortilla de patatas con tomate cherry*
- ❖ *Brocheta de frutas*

*Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

32 € por persona

**S/ alcohol 30 €*

*** Sin bebidas ni material,
sólo gastronomía 27 €*



MENÚ VEGANO

FORMATO TAPAS

- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Rollito de escalivada y reducción de vermut*
- ❖ *Rollito de espinacas a la catalana -con pasas y frutos secos-*
- ❖ *Crema de calabaza o gazpacho*
- ❖ *Mini burrito de hummus con "crudité" de verduritas*
- ❖ *Brocheta de frutas*

*Cava, vino blanco y tinto variedades ECO,
novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

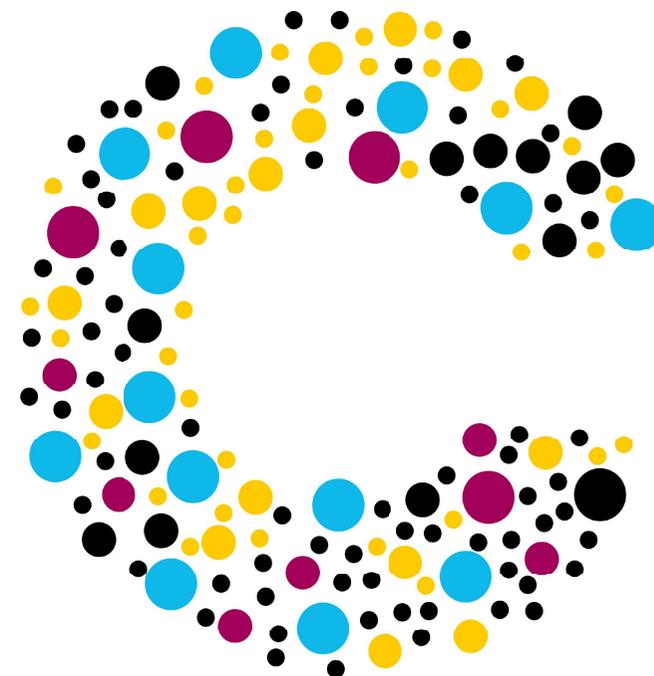
32 € por persona

**S/ alcohol 30 €*

*** Sin bebidas ni material,
sólo gastronomía 27 €*

OBSERVACIONES DEL SERVICIO

- Ⓒ *El material y utillaje necesarios, como mesas de apoyo y barra quedan incluidos. Si necesitan otros como (biombos, sillas, servicio de mesa completo, etc.) consúltenos el precio de alquiler.*
- Ⓒ *El coste del servicio de transporte, montaje y recogida dependerá de: lugar y hora de la entrega y del número de servicios que se necesiten.*
- Ⓒ *Servicio de camareros o cocineros -dependiendo del número de horas y distancia-: 125 € / 145 € (uno cada 25-30 comensales aprox.). Servicio mínimo de 4 horas, entre montaje, servicio y desmontaje.*
- Ⓒ *Hay elementos en los lunchs que pueden variar según temporada, asimismo vamos introduciendo novedades constantemente.*
- Ⓒ *También disponemos de catálogo de banquetes, almuerzos de trabajo y bufetes.*
- Ⓒ *Los precios no incluyen IVA. Precios válidos durante el 2022/2023.*



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
+34 93 423 65 08 / +34 658 95 42 01
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com