



SERVEIS de CÀTERING

[lunchs]

Dinars i sopars format peu dret

~ **2023** ~

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

LUNCHS

El lunch és un còctel reforçat que pot substituir un dinar o sopar. Es realitza a peu dret, on el convidats poden moure's lliurement per l'espai, creant un ambient distès que afavoreix les bones relacions socials

La gastronomia d'un lunch consisteix, principalment, en entreteniments i pica-pica, que no requereixen l'ús de utilitatge, com plats i coberts; però que a diferència del servei de còctel, es pot complementar amb bufets i estacions de degustacions.

Els cambrers circulen entre els assistents oferint les safates de gastronomia, la beguda es serveix des de la barra i els cambrers especialitzats atenen els bufets i estacions.



LUNCH FRED 1

- ❖ *Pernil ibèric sobre xapateta amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada i tomàquet*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto*
- ❖ *Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*

- ❖ *Broqueta de fruita de temporada*

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

32 € per persona

**Sense alcohol 30 €*

***Sense begudes ni material,
només gastronomia: 29 €*

LUNCH FRED 2

- ❖ Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa
- ❖ Pop a la brasa sobre base de patata
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto
- ❖ Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
- ❖ Safates de formatges i fruites de temporada
- ❖ Broqueta de trufa

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

35 € per persona

**Sense alcohol 33 €*

***Sense begudes ni material,
només gastronomia 31 €*



LUNCH FRED 3

- ❖ Snacks: nous de macadamia amb tarrons de parma
- ❖ Cruixents de verdura
- ❖ Pernil ibèric sobre xapateta amb tomàquet
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Pop a la brasa sobre base de patata
- ❖ Brioxet farcit de porc durock cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la brasa i de salsa de pesto
- ❖ Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam
- ❖ Tast de croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
- ❖ Safates de formatges i fruites confitades
- ❖ Broqueta de fruita amb trufa

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

38 € per persona

**Sense alcohol 35 €*

***Sense begudes ni material,
només gastronomia 33 €*

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

LUNCH FRED 4

- ❖ *Snacks: Ametlles al forn amb romani i cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Tast de Bacallà esqueixat amb olivada*
- ❖ *Torradeta de foie amb figues*
- ❖ *Mini degustació d'amanida de pasta: formatge feta, tomàquet i oli d'alfabrega*
- ❖ *Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam*
- ❖ *Tast de croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Farcellets de llagostí amb salsa thai*
- ❖ *Mini pita d'hummus amb pollastre especial Ras el hanout*
- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada*
- ❖ *Degustació de mini brownie i trufes*

*Cava i Vi blanc i negre
novetats selecció del nostre sommelier
Aigua mineral , cerveses i refrigeris
40 € per persona *Sense alcohol 37€*

***Sense begudes ni material, només gastronomia 34 €*



LUNCH FRED I CALENT 1

- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Mini focaccia de carbassó i albergínia rostida, pomodoro*
- ❖ *i espinacs frescs amb toc de Mòdena i nous*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Mini degustació de amanida de pasta amb : cogombre, tomàquet, olives negres, formatge feta, especes*
- ❖ ***Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ ***Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ *Broqueta de fruita de temporada*

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

*32 € per persona
*Sense alcohol 30 €
** Sense begudes ni material,
només gastronomia 28 €*

*El calents han de ser escalfats al moment,
us recomanem el servei de cambrer
o que li doneu un cop de calor amb un microones.*

LUNCH FRED I CALENT 2

- ❖ Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la graella amb toc de pesto
- ❖ Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina i olives arbequines
- ❖ Mini pita de pollastre a la catalana amb prunes i pinyons
- ❖ **Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon
- ❖ **Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
- ❖ **Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
- ❖ Safates de formatges i fruites de temporada

Broqueta de trufa

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

37 € per persona

*Sense alcohol 34 €

** Sense begudes ni material,
només gastronomia 32 €

El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer
o que li doneu un cop de calor amb un microones



LUNCH DEGUSTACIÓ 1

- ❖ Snacks: Ametlles al forn amb romaní i formatge Parma
- ❖ Cruixents de verdura
- ❖ Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet
- ❖ Dauets de truita amb tomàquet cherry
- ❖ Broqueta de caprese amb carxofa confitada
- ❖ Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Amanida de pasta amb verdures a la graella amb toc de pesto
- ❖ Rotllet de poma glacejada i roast beef amb vinagreta de mostassa i sèsam
- ❖ Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
- ❖ **Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon
- ❖ **Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric
- ❖ Mini pita de pollastre a la catalana
- ❖ Mini hamburgueses orgàniques amb tres maridatges
- ❖ **Degustació de mini mandonguilles amb bolets

❖ Mini broqueta de fruita amb trufa de xocolata

Cava i Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier

Aigua mineral , cerveses i refrigeris

42 € per persona

*Sense alcohol 40 €

**Sense begudes ni material, només gastronomia 38 €

El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer o que
li doneu un cop de calor amb un microones



LUNCH DEGUSTACIÓ 2

- ❖ *Snacks: Ametlles al forn amb romani i terrossos de formatge Montsant*
- ❖ *Cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric sobre torradeta de pa amb tomàquet*
- ❖ *Dauets de truita amb tomàquet cherry*
- ❖ *Broqueta de caprese amb carxofa confitada*
- ❖ *Pa negre amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de tres tomàquets, amb llom de tonyina i olives arbequines*
- ❖ *Mini tarrina de foie, pernil i poma caramel·litzada*
- ❖ ***Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ ***Croquetes de pollastre a la brasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Mini “planxats” fets al moment : Malaguenya, Tous dels Til·lers amb sobrassada i mel·l de Pepito de vedella amb mostassa*
- ❖ **Mini cocotte de fricandó recepta de la casa amb bolets*
- ❖ **Degustació d'arròs o fideuà fet al moment, pregunta 'ns pels les nostres 8 varietats*
- ❖ *Safates de formatges i fruites confitades*
- ❖ *Assortiment de mini brownie i trufes*

Vi blanc i negre novetats selecció del nostre sommelier
Cava Casanovas Brut Selecció. Aigua mineral , cerveses i refrigeris

42 € per persona

**Sense alcohol 39 €*

***Sense begudes ni material, només gastronomia 37 €*

“El calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer o que li doneu un cop de calor amb un microones”



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

MENÚ VEGETARIÀ FLEX

FORMAT TAPES

- ❖ *Arepas amb hummus i gambes amb toc de pasta de aji blanca*
- ❖ *Mini sandwich 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
Cava Casanovas Brut Selecció.
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*35 € per persona
*Sense alcohol 33 €
** Sense begudes ni material
només gastronomia 30 €*

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
Cava Casanovas Brut Selecció.
Aigua mineral , cerveses i refrigeris*

*35 € per persona
*Sense alcohol 33 €
** Sense begudes ni material
només gastronomia 30 €*





OBSERVACIONS DE SERVEI

- El material i l'utillatge necessaris, com taules de recolzament i barra queden inclosos.
Si necessiteu quelcom (separadors, cadires, faristols, guarda-roba etc) consultiu-nos el preu de lloguer.
- Els muntatges amb termos o cafetera expresso, segons com convingui.
- Els coffee breaks que superin els 30 comensals es podrà variar el tipus de pasta o entrepanets, mantenint la quantitat de peces del coffee escollit.
- Transport, muntatge i recollida mínim a Barcelona 75 €.** *Per esdeveniments que superin els 100 comensals o altres destinacions, consultar cotitzacions.*
- Servei de cambrers o cuiner : 125 € (1/25 pax).** *Servei mínim de 4 hores, entre muntatge, servei i desmuntatge, l'hora addicional es facturarà a raó de 20 euros.*
Recomanem el servei de cambrers quan l'acte superi els 25 comensals. Si el mateix dia hi ha més d'un acte o servei, es cotitzarà globalment el servei de transport i cambrers.
- Consultar preus per a esdeveniments que superin els 100 comensals.
- Hi ha elements de lunch que poden variar segons temporada, així com constantment anem introduint novetats.
- En cas de requerir servei de banquet, dinars de treball o bufet, sol·liciteu-nos el catàleg específic.
- Els preus no inclouen IVA. Preus vàlids durant el 2022-2023. Comanda mínima 10 pax.