



## *Esdeveniments i Noces*

*No organitzem esdeveniments, fem els somnis realitat...*



# *Catàleg noces 2023-24*

### CONTACTE

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

[catering@casanovascatering.com](mailto:catering@casanovascatering.com)

tlf: 934 23 65 08

mòbil: 658 95 42 01

### Còctel reforçat amb estacions

#### Aperitius de benvinguda

Cava rosé  
Vermut, refrigeris i cerveses

#### Aperitius i snacks (en taules de suport)

Xips de verdures del Maresme amb sal marina  
Esprai de Caipirinha gelat  
Pintxo d'olives del Godall farcides de taronja  
Canapè de salmó amb caviar  
Canapè d'axova amb nou



#### Plats principals

##### Estacions

Estació de degustació de risotto de tòfona  
Estació de fideuà amb calamarcets  
Estació d'ous de guatlla amb sobrassada i mel o foie  
Estació d'embotits ibèrics -5 varietats- i pa amb tomàquet  
Estació de formatges -9 varietats- i fruites, mermelades, palets i torradetes  
Estació BBQ de minihamburgueses  
Estació de mitjana al tall  
Estació de pernil ibèric tallat per cambrer i coca de pa amb tomàquet (mínim 70 pax)\*

\*Nota: per a menys comensals es presentaria en safates



#### Passat per cambrer

Tosta d'escalivada amb anxoves  
Daus de sashimi de tonyina i salmó amb soia  
Croquetes de pollastre rostit i pernil  
Bunyols de bacallà

**Preu per persona: 59€**

**Preu per nen: 23€**

#### Postres

Taula dolça guarnida amb 10 varietats de postres  
i pastís de celebració

**Preu per persona: 16,80 €**

**Preu per nen: 8 €**

o

Pastís de celebració Sacher

**Preu per persona: 5,90 €, amb taula dolça: 9,90€**

Cafeteria i passi de licors d'herbes, orujos i brandi

**Preu per adult: 4,50 €**



### **Aperitiu còctel (en taules de suport)**

- Xips vegetals amb sal del Delta
- Ametlles amb orenga i sal del Delta
- Buffete d'olives mediterrànies
- Pebrots rostits amb sardina fumada en torradeta
- Ou de guatlla amb torradeta de mel i sobrassada casolana
- Degustació de salmorejo en gotet
- Gotet de guacamole amb llagostins
- Tartar de salmó amb caviar d'albergínia en minibol
- Dau de truita de patates feta a casa trufada
- Bunyols de bacallà
- Cruixents de gambes amb brot de soia i salsa thai
- Croquetes de pernil i pollastre rostit
- Cort de pernil al moment en plats (tipus 5 J) i pa amb tomàquet i crostes
- Degustació de rissoto de tòfona, bolets i foie

### **Plats principals -servits a taula-**

#### **Plat principal (a triar-ne UN)**

- Rellom de vedella de 380gr. al Porto amb parmentière de patates i verdures saltades
- Confit d'ànec en el seu suc amb salsa de taronja
  - Calamar farcit a la catalana
  - Secret ibèric amb salsa de fruits vermells
  - Cua de rap amb cloïsses i salsa verda
- Bacallà amb salsa d'orellanes, prunes i pinyons
- Papillote de llobarro amb verdures rostides

**Preu per persona -material de servei includo-: 44,90 €**



### **Postres (compartits a taula)**

- Gotet de maduixes amb llima i menta (individual)
- Tòfones de xocolata
- Financers
- Palmeretes de pasta fullada
- Neules
- Macarons de gerd, toffee, te verd i mango

**Preu per persona\*: 8 €**

*\* S'inclou tot el material (nivell top mitjà) d'office: taules, cadires i el plató principal.*

### **Pastís nupcial i altres postres (opcionals)**

Pastís de celebració personalitzat: **12,80 €/pers.**  
Mesa dolça adornada amb 10 varietats de postres: **4 €/pers.**

**Preu per nen (pastís + taula): 8 €**

o

Pastís Sacher: **5,90 €/pers.**, amb taula dolça: **9,90 €/pers.**

Cafeteria i passi de licors d'herbes, orujos i brandi

**Preu per adult: 4,50 €**



### **Celler**

Vi negre, vi blanc, cava (blanc i rosat) -selecció del nostre sommelier-, cerveses, refrescos i aigua mineral amb i sense gas.

**Preu per persona: 11,20 €**

**Preu per nen: 6 €**

### **Opcional**

Barra lliure de 2 hores: ginebra, whiskey, rom i vodka; amb servei de cambrers i el material necessari -gel, glaçoneres, pinces, copes, gots...-

**Preu per adult: 22 €**



### **Altres serveis**

Servei de cambrers i/o cuiners -servei de 4 hores-: 145 €/cadascun\* \*\*

\*Imprescindible un cambrer i un cuiner per servei.

\*\* El nombre de cambrers i cuiners es calcularà en funció del nombre de comensals.

**Servei de transport, muntatge, recollida i neteja: segons ubicació.**



## CONDICIONS GENERALS

- ✓ Els preus inclouen degustació per a 6 comensals en el nostre restaurant situat al carrer Calàbria 113, Barcelona, de dilluns a divendres en horari de migdia.
- ✓ Els preus no inclouen decoració floral, la qual es cotitzarà depenent de cada cas.
- ✓ Preus vàlids per a un mínim de 100 comensals, en cas d'un nombre inferior es cotitzarà de forma personalitzada.
- ✓ El servei de cambrers està inclòs en el preu en esdeveniments de més de 120 comensals. En cas d'un nombre inferior es cotitzarà de forma personalitzada.
- ✓ El servei de transport i logística queda inclòs en el preu per a esdeveniments de més de 120 comensals a Barcelona ciutat, en cas de nombre inferior de comensals o una altra localització fora de l'àrea metropolitana de Barcelona, es cotitzarà de forma personalitzada i per quilometratge.
- ✓ Els preus no inclouen els IVAs corresponents.
- ✓ Condicions de pagament: Abans de la degustació del menú, bestreta del 10% en concepte de reserva de servei i data. La quantitat restant ha de ser abonada 7 dies abans del banquet.
- ✓ Les possibles modificacions per increments de comensals es liquidaran abans de l'esdeveniment.
- ✓ Disposem d'un servei de decoració opcional per a les estacions de *bufet*, *chill out*, il·luminació i tot el referent a la decoració. Demaneu pressupost personalitzat.





**CONTACTE**

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

[catering@casanovascatering.com](mailto:catering@casanovascatering.com)

tlf: 934 23 65 08

mòbil: 658 95 42 01

