



## *Eventos y Bodas*

*No organizamos eventos, cumplimos sueños...*



# *Catálogo bodas 2023-24*

### CONTACTO

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

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

tlf: 934 23 65 08

móvil: 658 95 42 01

### Cóctel reforzado con estaciones

#### Aperitivos de bienvenida

Cava rosé  
Vermut, refrescos y cervezas

#### Aperitivos y snacks (en mesas de apoyo)

Chips de verduras del Maresme con sal marina  
Spray de Caipirinha helado  
Pincho de olivas del Godall rellenas de naranja  
Canapé de salmón con caviar  
Canapé de anchoa con nuez



#### Platos principales

##### Estaciones

Estación de degustación de risotto de trufa  
Estación de fideuá con calamarcitos  
Estación de huevos de codorniz con sobrasada y miel o foie  
Estación de embutidos ibéricos -5 variedades- y pan con tomate  
Estación de quesos -9 variedades- y frutas, mermeladas, palitos y tostas  
Estación BBQ de minihamburguesas  
Estación de chuletón al corte  
Estación de jamón ibérico cortado por camarero y coca de pan con tomate (mínimo 70 pax)\*

\*Nota: para menos comensales se presentaría en bandejas



#### Pasado por camarero

Tosta de escalivada con anchoas  
Dados de sashimi de atún y salmón con soja  
Croquetas de pollo asado y jamón  
Buñuelos de bacalao

**Precio por persona: 59€**

**Precio por niño: 23€**

#### Postres

Mesa dulce adornada con 10 variedades de postres y pastel de celebración

**Precio por persona: 16,80 €**

**Precio por niño: 8 €**

o

Pastel de celebración Sacher

**Precio por persona: 5,90 €, con mesa dulce: 9,90€**

Cafetería y pase de licores de hierbas, orujos y brandy

**Precio por adulto: 4,50 €**

#### **Aperitivo cóctel (en mesas de apoyo)**

- Chips vegetales con sal del Delta
- Almendras con orégano y sal del Delta
- Buffete de olivas mediterráneas
- Pimientos asados con sardina ahumada en tosta
- Huevo de codorniz con tosta de miel y sobrasada casera
- Degustación de salmorejo en vasito
- Vasito de guacamole con langostinos
- Tartar de salmón con caviar de berenjena en minibol
- Taco de tortilla de patatas hecha en casa trufada
- Buñuelos de bacalao
- Crujientes de gambas con brote de soja y salsa thai
- Croquetas de jamón y pollo asado
- Corte de jamón al momento en platos (tipo 5 J) y pan con tomate y picos
- Degustación de risotto de trufa, setas y foie

#### **Platos principales -servidos en mesa-**

##### **Plato principal (a escoger UNO)**

- Solomillo de ternera de 380gr. al Oporto con parmentière de patatas y verduras salteadas
- Confit de pato en su jugo con salsa de naranja
  - Calamar relleno a la catalana
  - Secreto ibérico con salsa de frutos rojos
  - Cola de rape con almejas y salsa verde
- Bacalao con salsa de orejones, ciruelas y piñones
- Papillote de lubina con verduritas asadas

**Precio por persona -material de servicio incluido-: 44,90 €**



#### **Postres (compartidos en mesa)**

- Vasito de fresas con lima y menta (individual)
- Trufas de chocolate
- Financieros
- Palmeritas de hojaldre
- Tejas
- Macarons de frambuesa, toffee, té verde y mango

**Precio por persona\*: 8 €**

*\* Se incluye todo el material (nivel top medio) de office: mesas, sillas y el plató principal.*

#### **Pastel nupcial y otros postres (opcionales)**

Pastel de celebración personalizado: **12,80 €/pers.**  
Mesa dulce adornada con 10 variedades de postres: **4 €/pers.**

**Precio niños (pastel + mesa): 8 €**

o

Tarta Sacher: **5,90 €/pers.**, con mesa dulce: **9,90 €/pers.**

Cafetería y pase de licores de hierbas, orujos, brandy

**Precio por adulto: 4,50 €**



### **Bodega**

Vino tinto, vino blanco, cava (blanco y rosado) - selección de nuestro *sommelier*-, cervezas, refrescos y agua mineral con y sin gas.

**Precio por persona: 11,20 €**

**Precio por niño: 6 €**

### **Opcional**

Barra libre de 2 horas: ginebra, whiskey, ron y vodka; con servicio de camareros y el material necesario -hielo, cubiteras, pinzas, copas, vasos...-:

**Precio por adulto: 22 €**



### **Otros servicios**

Servicio de camareros y/o cocineros -servicio de 4 horas-: 145 €/cada uno\* \*\*

\*Imprescindible un camarero y un cocinero por servicio.

\*\* El número de camareros y cocineros se calculará en función del número de comensales.

**Servicio de transportes, montaje, recogida y limpieza: según ubicación**



## CONDICIONES GENERALES

- ✓ Los precios incluyen degustación para 6 comensales en nuestro restaurante sito en la calle Calabria 113, Barcelona, de lunes a viernes en horario de mediodía.
- ✓ Los precios no incluyen decoración floral, la cual se cotizará dependiendo de cada caso.
- ✓ Precios válidos para un mínimo de 100 comensales, en caso de número inferior se cotizará de forma personalizada.
- ✓ El servicio de camareros está incluido en el precio en eventos de más de 120 comensales. En caso de número inferior se cotizará de forma personalizada.
- ✓ El servicio de transporte y logística queda incluido en el precio para eventos de más de 120 comensales en Barcelona ciudad, en caso de número inferior de comensales u otra localización fuera del área metropolitana de Barcelona, se cotizará de forma personalizada y por kilometraje.
- ✓ Los precios no incluyen los IVAs correspondientes.
- ✓ Condiciones de pago: Antes de la degustación del menú, anticipo del 10 % en concepto de reserva de servicio y fecha. La cantidad restante debe ser abonada 7 días antes del banquete.
- ✓ Las posibles modificaciones por incrementos de comensales se liquidarán antes del evento.
- ✓ Disponemos de un servicio de decoración opcional para las estaciones de *Buffet, chill out*, iluminación y todo lo referente a la decoración. Pedid presupuesto personalizado.





**CONTACTO**

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

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

**tlf: 934 23 65 08**

**móvil: 658 95 42 01**

