



Eventos y Bodas

No organizamos eventos, cumplimos sueños...



Catálogo bodas 2023-24

CONTACTO

casanovascatering.com
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



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 €

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



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 rissoto 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 verduras 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

catering@casanovascatering.com

tlf: 934 23 65 08

móvil: 658 95 42 01

