



CASANOVAS
CATERING
—
BARCELONA DESDE 1924

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

MENÚS
[Cocktail Basic ·
Premium · Deluxe ·
Golden · Sublime]

~ 2023 ~

MENUS

[Cocktail Basic,
Premium,
Deluxe,
Golden,
Sublime]

pica-pica variat per a 6 pax
picoteo variado para 6 pax
assorted finger food for 6 pax



[Menú Còctel bàsic]

Assortiment d'snacks variats

Xips vegetals amb sal del Delta

Varietat de galetes salades

Fruits secs amanits amb flor de sal

Roques de formatge parmesà

Pica-pica fred

Canapè de sobrassada ibèrica i ou filat

Torradeta d'escalivada i sardina fumada

Canapè de salmó i caviar

Torradetes amb pernil ibèric

Pica-pica salat i calent

Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Broqueta amb dauet de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana amb mostasses

Dolços

Broquetes de fruita

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax

85,20 € (14,20 € per persona)

(El menú es composa de 3 safates. És

un menú per compartir, es pot

demanar pel número de comensals

que es necessiti, sent com a mínim 6

persones. En cas d'al·lèrgia o

intolerància, consulteu-nos els canvis

a fer)

[Menú Cóctel básico]

Surtido de snacks variados

Chips vegetales con sal del delta

Variedad de galletitas saladas

Frutos secos aliñados con flor de sal

Rocas de queso parmesano

Picapica frío

Canapé de sobrasada ibérica y huevo hilado

Tostadita de escalivada y sardina ahumada

Canapé de salmón y caviar

Tostaditas con jamón ibérico

Picapica salado y caliente

Croquetas artesanas de pollo asado y jamón ibérico

Brocheta con dadito de tortilla de patatas

Brocheta de botifarra artesana con mostazas

Picapica dulce

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax

85,20 € (14,20 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas.

Es un menú para compartir, se puede

pedir para el número de comensales

que se necesite, siendo como mínimo

6 personas. En caso de alergia o

intolerancia, consúltenos los cambios a

hacer)

[Basic Cocktail menu]

Snacks' Assortment:

Vegetable chips with salt of the Delta

Assortment of crackers

Assortment of nuts with fleur de sel

Rocks of parmesan cheese

Cold snacks

Canapé of Iberian sobrasada (pork meat) with candied egg

Canapé of escalivada and smoked anchovy

Canapé of salmon and caviar

Tiny toasts with Iberian ham

Savoury hot Snacks

Homemade croquettes of Iberian ham & roasted chicken

Brochette with Spanish Omelette dice

Brochette of homemade Catalan sausage with mustards

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu for 6 people

€ 85,20 (€14,20 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

[Menú Premium]

Assortiment d'snacks variats

Snacks i fruits secs

Canapé de sobrassada i ou filat

Delícia de canapé d'anxoves

Canapé de salmó i caviar

Roques de formatge holandès curat

Assortiment de galetes salades

Vol a vent de marisc amb caviar vermell

Pica pica salat

Croquetes artesanes de rostit i pernil

Broqueta amb dau de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana amb verdures escalivades

Mini entrepà de pernil serrà

Mini entrepà de pernil york i formatge gruyère

Pica pica dolç

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax

107 € (17,83 € per persona)

(El menú es composa de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú Premium]

Surtido de snacks variados

Snacks y frutos secos

Canapé de sobrasada y huevo hilado

Delicia de canapé de anchoas

Canapé de salmón y caviar

Rocas de queso holandés curado

Surtido de galletas saladas

Vol au vent de marisco con caviar rojo

Pica pica salado

Croquetas artesanas de asado y jamón

Brocheta con dado de tortilla de patatas,

Brocheta de butifarra artesana con verduras escalivadas

Mini bocadillo de jamón serrano

Mini bocadillo de jamón york y queso gruyere

Pica pica dulce

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax

107 € (17,83 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[Premium menu]

Snacks' Assortment:

Snacks and nuts

Canapé of sobrassada (pork meat)

with candied egg

Canapé of anchovies

Canapé of salmon and caviar

Rocks of cured dutch cheese

Assortment of crackers

Vol au vent of seafood with red caviar

Savoury Snacks

Homemade croquettes of ham & poultry

Spanish Omelette dice

Skewer homemade sausage

Mini sandwich of cured iberian ham

Mini sandwich of ham and Gruyere

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu for 6 people

€ 107 (€17,83 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

[Menú Deluxe]

Assortiment d'snacks variats
 Canapé de sobrassada i ou filat
 Delícia de canapé d'anxoves
 Canapé de salmó i caviar
 Roques de formatge holandès curat
 Assortiment de galetes salades
 Vol a vent de marisc amb caviar vermell
 Petons de Parma

Pica pica salat
 Gotet de foie amb mermelada
 de taronja i ametlles,
 Gotet de brandada de bacallà
 amb tapenade
 Gotet de formatge
 Mini entrepà de pernil ibèric
 Mini entrepà de llom ibèric
 Dau de truita de patates

Barqueta de:

Farcellet crujent de llagostí i alls tendres
 Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Pica pica dolç
 Broqueta de tres fruites
 Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax
 118 € (19,66 € per persona)

(El menú es compon de 3 safates. Es un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú Deluxe]

Surtido de snacks variados
 Canapé de sobrasada y huevo hilado
 Delicia de canapé de anchoas
 Canapé de salmón y caviar
 Rocas de queso holandés curado
 Surtido de galletas saladas
 Vol au vent de marisco con caviar rojo
 Besos de Parma

Pica pica salado
 Vasito de foie con mermelada
 de naranja y almendras,
 Vasito de brandada de bacalao
 con tapenade
 Vasito de queso
 Mini bocadillo de jamón ibérico
 Mini bocadillo de lomo ibérico
 Dado de tortilla de patatas

Barquilla de :
 Crujiente de langostino y ajos tiernos
 Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico

Pica pica dulce
 Brocheta de tres frutas
 Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax
 118 € (19,66 € por persona)

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[Deluxe menu]

Snacks' Assortment:
 Canapé of sobrassada (pork meat) with egg
 yolk garnish
 Canapé of anchovies delicacy
 Canapé of salmon and caviar
 Lumps of cured dutch cheese
 Assortment of crackers
 Vol au vent of seafood with red caviar
 Parma cheese kisses

Savoury Snacks
 Glass of foie gras with orange
 marmalade and almonds
 Glass of cod brandade with tapenade
 Glass of cheese
 Mini buf of cured iberian ham
 Mini Iberian iberian cured pork loin bun
 Spanish Omelette dice

Hot finger food:
 Crispy shrimp and garlic rolls
 Homemade croquettes of ham & poultry

Sweet Snacks
 3-fruits brochette
 Chocolate truffles

Special price menu for 6 people
 € 118 (€19,66 per person)
 (The menu consists of 4 trays. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

[Menú Golden]

Assortiment d'snacks variats

Rocs de Parma

Dàtils turcs farcits de gorgonzola

Orellanes amb crema fresca i festucs

Gotet de foie amb taronja confitada i ametxes,

Cazoleta de fondu amb tartufata i palets de sèsam

Safata de Flor de pernil de Jabugo amb "picos" (300 grs.)

Pica pica salat

Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia

Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara

Canapé de salmó i caviar

Degustació de tartar de bacallà amb porradell i tapenade d'arbequines

Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orènga

Barqueta de calents*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai

Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel

Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

Postres en petit format

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones 154 €

(25,66 € per persona)

(El menú es composa de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú Golden]

Surtid de snacks variados

Rocas de Parma

Dátiles turcos rellenos de gorgonzola

Orejones con crema fresca y pistachos

Vasito de foie con naranja confitada y almendras,

Cazoleta de fondu con tartufata y palitos de sésamo

Flor de jamón de Jabugo con "picos" (300 grs.)

Pica pica salado

Tarrina de tomates confitados sobre fondo de caviar de berenjena

Mini vol-au-vent con cola de langostino y tártara

Canapé de salmón y caviar

Degustación de tartar de bacalao con cebollino y tapenade de arbequinas

Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite virgen y orégano

*Barquilla de calientes **

Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai

Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico

Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel

Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

Postres pequeño formato

Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 personas 154 €

(25,66 € por persona)

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consulténos los cambios a hacer)

[Golden menu]

Snacks' Assortment:

Parma cheese lumps

Turkish dates stuffed with Gorgonzola

Fresh dried apricots with cream and pistachios

Glass of foie gras with candied orange and almonds

Tartufata fondu casserole with sesame sticks

Plate of iberian cured ham Jabugo with crackers

(300 grs.)

Savoury finger food

Terrine of confited tomatoes on an eggplant caviar cream

Mini vol au vent with kingprawn & tartare sauce

Salmon and caviar canapé

Tasting of fresh cod tartar with tapenade of Arbequina olives and chives

Brochette of anchovy and tiny artichoke confit in virgin olive oil and oregano

Hot finger food

Crispy shrimp and garlic rolls

Homemade croquettes of ham & poultry

Fried cod-doug with honey tears

Spanish omelette "pincho" with confited tomato

Sweet Snacks

3-fruits brochette

Chocolate truffles

Special price menu € 154 (€ 25,66 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)

[Menú sublime]

Snacks

Xips de verdures amb sal negra
Ametlles enfornades amb romer
Macadàmies amb safrà i sal del Delta
Galletetes fumades
Dauets de parmesà

Pica-pica salat

Safata de pernil de Jabugo (300 gr.) amb pics
Canapè de salmó i caviar
Canapè d'anxoves i nou
Mini piccolino d'albergínia amb sardina fumada
Roll de bacallà marinat
Vol-au-vent amb salsa tàrtara i llagostins
Cassoleta amb crema fresca, anet i aladroç
Pinxo de carxfeta amb mozzarella i tomàquet cherry
Mini bikini de guacamole amb pomodoro confitat
Roll d'hummus amb tapenade d'olives arbequines
Mini picolino de pebrots amb formatge manxec
Gotet de fondu amb tòfona

Calents

Croquetes de bolets
Croquetes de pernil
Croquetes de formatge blau i espinacs
Bunyols de bacallà amb mel
Cruixents de llagostins i salsa thai
Dau de truita de patates trufada
Punxo de botifarra amb verduretes
Mini burguer de pork belly

Postres

Broquetes de fruites
Tòfones de xocolata
Macarons variats

Preu especial menú per a 6 persones: 197,40 €
(32,90 € per persona)

(El menú es composa de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per escalfar al microones. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 personnes. En cas d'al-lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

[Menú sublime]

Snacks variados

Chips de verduras con sal negra
Almendras horneadas con romero
Macadamias con azafrán y sal del Delta
Galletitas ahumadas
Daditos de parmesano

Pica-pica salado

Bandeja de jamón de Jabugo (300 gr.) con picos
Canapé de salmón y caviar
Canape de anchoas y nuez
Mini piccolino de berenjena con sardina ahumada
Roll de bacalao marinado
Vol-au-vent con salsa tártara y langostinos
Tartaleta con crema fresca, eneldo y boquerón
Pincho de alcachofita con mozzarella y tomatito cherry
Mini sandwich de guacamole con pomodoro confitado
Roll de hummus con tapenade de olivas arbequinas
Mini picolino de pimientos con queso manchego
Vasito de fondu con trufa

Calientes

Croquetas de setas
Croquetas de jamón
Croquetas de queso azul y espinacas
Buñuelos de bacalao con miel
Crujientes de langostinos y salsa thai
Dado de tortilla de patatas trufada
Pincho de butifarra con verduritas
Mini burguer de pork belly

Postres

Brochetas de frutas
Trufas de chocolate
Macarons variados

Precio especial menú para 6 personas: 197,40 €
(32,90 € por persona)

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a hacer)

[Sublime menu]

Assortment of snacks

Vegetable chips with black salt
Baked almonds with rosemary
Macadamian nuts with saffron and salt of the Delta
Smoked cookies
Parmesan cubes

Savoury finger food

Tray of Jabugo ham (300 gr.) with crusts
Salmon and caviar canapé
Anchovies and walnut canape
Mini eggplant piccolino with smoked sardine
Marinated cod roll
Vol-au-vent with tartar sauce and prawns
Tartlet with fresh cream, dill and anchovy
Artichoke skewer with mozzarella and cherry tomato
Mini guacamole sandwich with candied pomodoro
Hummus roll with arbequina olive tapenade
Mini picolino of peppers with Manchego cheese
Fondue glass with truffle

Hot finger food

Mushroom croquettes
Ham croquette
Blue cheese and spinach croquettes
Cod fritters with honey
Crispy prawns and Thai sauce
Truffled potato tortilla dice
Sausage skewer with vegetables
Mini pork belly burger

Desserts

Fruit brochettes
Chocolate truffles
Assorted macarons

Special menu price for 6 ppl: 197,40 €
(€ 32.90 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)