



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]

~ 2024 ~

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:

90,00 € (15,00 € 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]

Surtid 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

90,00 € (15,00 € 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:
€ 90,00 (€15,00 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 any 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:
108,00 € (18,00 € 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]

Surtid 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
Surrido 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 gruyère

Pica pica dulce
Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax: 108,00 € (18,00 € 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 menú]

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 potato omelette dice
Brochette of homemade Catalan sausage with roasted eggplant and pepper salad
Tiny sandwich of cured Iberian ham
Tiny sandwich of ham and Gruyère cheese

Sweet Snacks
3-fruits brochette
Chocolate truffles

**Special menu price for 6 people:
€ 108,00 (€18,00 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 any 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-au-vent de marisc amb caviar vermell
Petons de Parma

Pica pica salat

**Gotet de foie amb melmelada
de taronja i ametilles**

Gotet de brandada de bacallà amb tapenade
Gotet de formatge

Mini entrega de pernil ibèric
Mini entrega de llobó 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:
120,00 € (20,00 € 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 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 tiempos
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico

Pica pica dulce

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

**Precio especial menú para 6 pax:
120,00 € (20,00 € 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 el mínimo de 6. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar.)

[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 sandwich of cured Iberian ham
Mini 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:
€ 120,00 (€ 20,00 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 any 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
Cassoleta de fondu amb tartufata i palets de sèsam
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 orenga

*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
156,00 € (26,00 € 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]

Surtido 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 tàrtara
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
156,00 € (26,00 € 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 realizar.)

[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 fondue casserole with sesame sticks
Plate of Iberian cured Jabugo ham 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 menu price for 6 ppl:
€156,00 (€ 26,00 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to be shared, you can request it 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 variats

Xips de verdures amb sal negra
Ametlles al forn amb romer
Macadàmies amb safrà i sal del Delta
Galetetes 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 fondué 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:
198,00 € (32,00 € 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 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 fondué 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:
198,00 € (33,00 € 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 realizar.)

[Sublime menú]

Assortment of snacks

Vegetable chips with black salt
Baked almonds with rosemary
Macadamian nuts with saffron and salt of the Delta
Smoked crackers
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 brochette 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
Catalan sausage brochette with vegetables
Mini pork belly burger

Desserts

Fruit brochettes
Chocolate truffles
Assorted macarons

Special menu price for 6 ppl:
198,00 € (€ 33,00 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)