

Menús per seure a taula

MENÚ A

Mínim 4 persones

28,00 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entreteniments i canapès
Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pemil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pemil pinya i nous Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

PRIMER A ESCOLLIR

Brou amb galets de Nadal i mandonguilles
(brou presentat en bossa al buit i mandonguilles fregides a part)
Opció estiu: salmorejo amb llagostins

SEGON A ESCOLLIR

Pollastre a quarts amb prunes i pinyons
Mandonguilles amb Bolets

MENÚ B

Mínim 4 persones

36,50 €/ració

ENTRANTS

Safata d'embotits ibèrics (llom ibèric, xoriç ibèric, cap de porc senglar, bull blanc de tòfona, bisbe negre i dos tipus d'embotits de festa) o Assortiment de canapès (salmó, pemil dolç, sobrassada, anxova,...)

PRIMER A ESCOLLIR

Mitja pinya natural amb llagostins, petons de vieires i salsa tàrtara
Pastís de peix i llagostins amb tàrtara

SEGON A ESCOLLIR

Rodó de vedella amb suquet i bolets (tres talls per pax.)
Calamar farcit Bacallà a la catalana
Rodó de pollastre amb prunes

MENÚ C

Mínim 4 persones

49,00 €/ració

ASSORTIMENT DE CANAPÈS

PRIMER

Crema de llagosta amb daus d'ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Espatleta de cabrit en cocció lenta
Garri guarnit amb prunes i pinyons
Filet de vedella amb foie

MENÚ D

Mínim 4 persones

30,00 €/ració

ENTRANTS

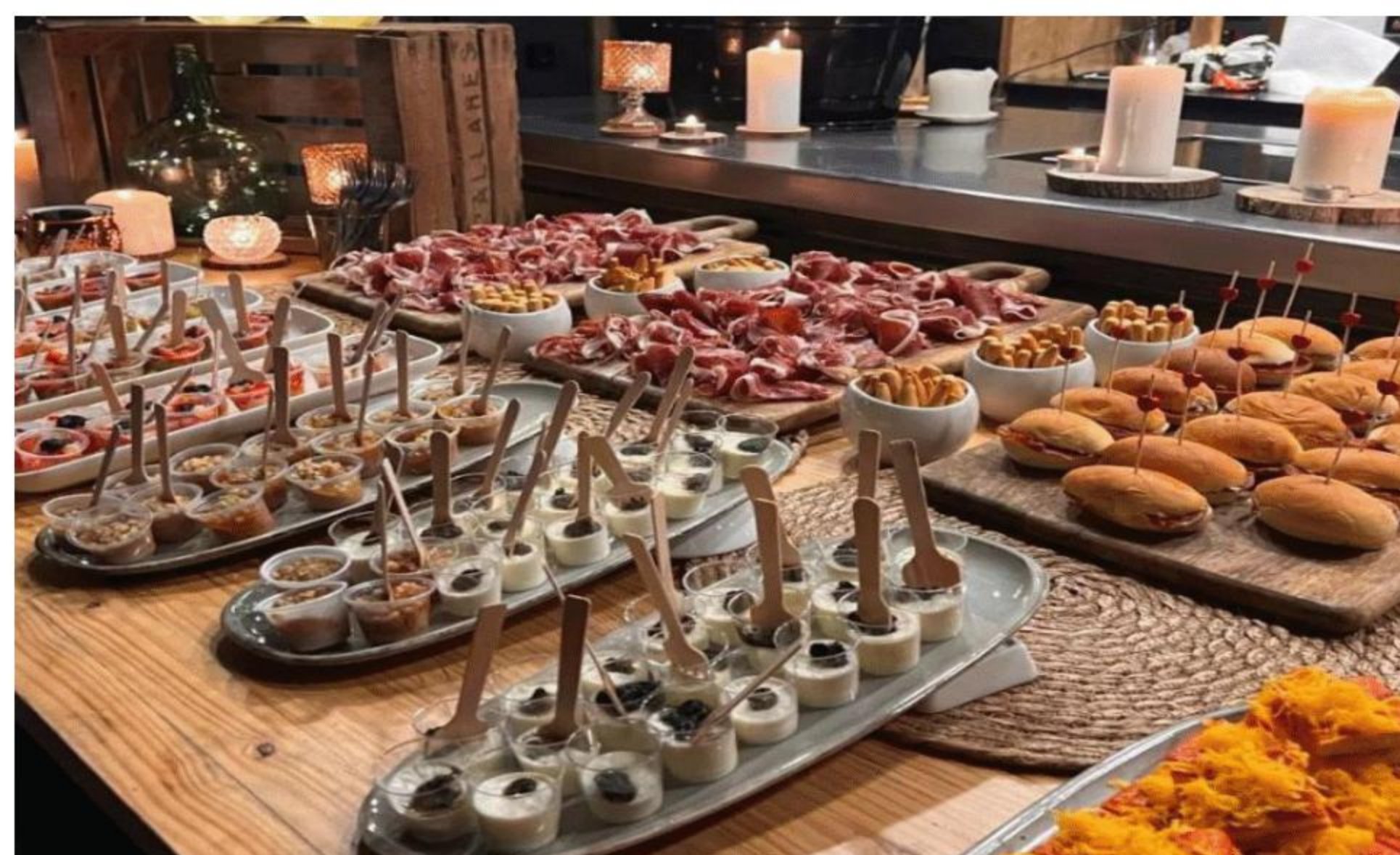
Safata d'entreteniments i canapès
Terrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pemil amb palmera
Gotet de crema de Torta del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pemil pinya i nous Mallorquí amb ou filat
Pa torrat

PRIMER

Canelons artesans (4 unitats per pax.)

SEGON

Cuixa d'ànec confitada amb prunes i pinyons



ATENCIÓ AL CLIENT DE CATERING – ESTABLIMENT CASANOVAS:

Calàbria, 113 . Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 954 201



Contacta'ns per Whatsapp,
escanejant aquest QR

ENTRADA AL RESTAURANT CASANOVAS:

Diputació, 78 . Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 945 201

E-mail catering: catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

Segueix-nos a:



Plats per escollir

APERITIVUS PER PICAR

		€
Safata d'embotits ibèrics	Aprox. 6 pers.	47,00 €
Safata de formatges i fruites	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00 €
Safata de canapès variats (aprox. 40 unitats)	Aprox. 8 pers.	47,00 €
Safata d'aperitius. Entreteniments i canapès	Aprox. 6 o mes pers.	47,00 €
Mini panets saludables amb pemil d'aglà	Unitat	3,50 €
Mini panets saludables amb llom ibèric	Unitat	3,50 €
Mini panets saludables amb salmó i formatge fresc	Unitat	3,50 €
"Burrito" de tomàquet i pomesa	Unitat	4,50 €
Croquetes de Pernil i Pollastre	Unitat	1,50 €
Croquetes de Ceps	Unitat	1,50 €
Broqueta de pollastre al curry	Unitat	2,00 €
Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	2,00 €
"Gamberonis" (llagostins arrebossats)	Unitat	2,00 €
Flor de pernil de gla	(200 gr.) amb safata	36,00 €
Dàtils amb bacó fets amb safata	25 peces	24,50 €
Lladons casolans amb safata	250 gr.	13,50 €
Terrosos de pomesa i macadàmies safata	250 gr.	20,00 €
Truita de patata a daus	25 daus	20,00 €
Farcellets de llagostí amb safata	12 unitats	20,00 €

OPCIÓ DE SAFATES AMB GOTETS INDIVIDUALS DE:

Esqueixada de bacallà amb olivada	Peça	3,00 €
Foie amb crocant i taronja	Peça	3,00 €
Crema de Torta del Casar amb tòfona	Peça	3,00 €
Coca de recapte i anxova o formatge de cabra	Peça	3,00 €

Tot presentat en safates. Tots els productes s'han de conservar en fred entre 2 i 6°C.

PRIMERS PLATS

		€
Amanida de pasta alemanya ració de 250 gr.	Ració	8,00 €
Amanida de nous pinya i formatge fresc ració de 200 gr.	Ració	8,00 €
Amanida de favetes amb pemil Serrà ració de 200 gr.	Ració	9,00 €
Timbal d'espinaçs i formatge de cabra gratinat	Unitat	8,00 €
Fideuà ració de 300 gr.	Ració	8,50 €
Empedrat de bacallà amb mongeta del ganxet 250 gr.	Ració	9,00 €
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	Ració	7,00 €
Pastís de verdures i salsa tàrtara	Ració	8,00 €
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà 3 peces	Ració	8,50 €
Pastís de peix amb tàrtara i llagostins	Ració	10,00 €
Macarrons	Ració	4,50 €
Brou, Gaspacho, Salmorejo o Vichyssoise (segons temporada)	Ració	7,00 €
Amanida russa ració de 300 gr.	Ració	8,00 €
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de rap i salsa tàrtara	Ració	15,00 €
Carpaccio de vedella i parma	Ració	7,50 €
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	Ració	10,50 €
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel 250 gr.	Ració	9,00 €
Lassanya d'espinaçs i formatge	Ració	8,00 €
Espàrrecs verds amb encenalls de pomesa 8 peces	Ració	8,50 €
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat	Ració	9,00 €

SEGONS PLATS

		€
Roast beef a talls fins (opcional guarnit amb poma glacejada*)	per 1 kg. entre 8 i 10 pers. aprox.	66,00 € + 10,00 € (poma)
Rodó de vedella amb suquet i bolets	per 1 kg. entre 3 i 4 pers. aprox.	36,00 €
Filet de vedella - tumbó - amb salsa d'Oporto i fruites del bosc	Unitat	23,50 €
Galtes estofades amb patata a la brasa	Unitat	8,50 €
Peus de porc	Dos mitjats	8,00 €
Bacallà amb panses, pinyons i tomàquet	Ració	9,00 €
Librets de llom	2 peces	7,00 €
Pollastre premium sencer al forn acompanyat de prunes	de mes de 2 kg. / unitat	16,00 €
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge- prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc...)	Ració de dos talls	9,50 €
Mandonguilles amb sípia 5 peces	Ració	8,50 €
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans...)	Ració	S/M.
Tèmpora de bacallà	Ració de 5 talls	9,00 €
Canelons	Unitat	2,00 €
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons i taronges	Unitat	10,50 €
Garrinet per racions de 300-400 gr.	Ració	27,00 €
Calamars farcits	Unitats	10,00 €
Albergínies farcides de carn	Unitat	8,00 €
Mussaka de verdures i carn	Ració	8,00 €
Melós de xai amb suc del seu rostit	Ració	11,00 €
Bacallà a la biscaïna	Ració	9,00 €
Bacallà a la llauna amb cigrons	Ració	9,00 €



Menús especials per celebracions (format pica-pica)

MENÚ CÒCTEL BÀSIC

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
Xips vegetals amb sal del Delta Varietat de galetes salades Fruits secs amanits amb flor de sal Roques de formatge parmesà	Canapè de sobressada ibèrica i ou filat Torradeta d'escalivada i sardina fumada Canapè de salmó i caviar Torrades 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	Broquetes de fruita Trufes de xocolata

(El menú es compon 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

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
Canapè de sobressada i ou filat Delícia de canapè d'anxoves Canapè de salmó i caviar Roques de formatge holandès curat Assortiment de galetes salades Snacks i fruits secs Vol a vent de marisc amb caviar vermell	Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric Broqueta amb dau de truita de patates Broqueta de botifarra con verduras escalivades Mini entrepà de pernil serrà Mini entrepà de pernil york i formatge gruyère	Broqueta de tres fruites Trufes de xocolata

(El menú es compon 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

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS	PICA PICA SALAT	BARQUETA DE:
Canapè de sobressada i ou filat Delícia de canapè d'anxoves Canapè de salmó i caviar Roques de formatge holandès curat Assortiment de galetes salades Vol a vent de marisc amb caviar vermell Terrons de Parma	Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametlles Gotet de brandada de bacallà amb tapenade Mini entrepà de pernil ibèric Mini entrepà de llom ibèric Dau de truita de patates	Farcellat cruixent de llagostí i alls tendres Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric

(El menú es compon de 3 safates i 1 barqueta de fusta, apte 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

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS	BARQUETA DE CALENTS*
Rocs de Parma Dàtils turcs farcits de gorgonzola Orellanes amb crema fresca i festucs Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles, Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam Safata de Flor de pernil de Jabugo amb "picas" (300 grs.)	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
PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara Canapè de salmó i caviar Degustació de tàrtar de bacallà amb porradell i tapenade d'arbequines Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i llimona	Broqueta de tres fruites Trufes de xocolata

(El menú es compon 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 pax. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer.)



MENÚ SUBLIME

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS	BARQUETA DE CALENTS*
Xips de verdures amb sal negra Ametlles enfarinades amb romer Macadàmies amb safrà i sal del Delta Galetes fumades Dauets de parmesà	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 Pinxo de botifarra amb verduretes Mini burger de pork belly
PICA PICA SALAT	PICA PICA DOLÇ
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 aladroc Pinxo de carxofeta amb mozzarella i tomàquet cherry Mini bikini de guacamole amb pomodoro confitat Roll d'humus amb tapenade d'olives arbequines Mini picolino de pebrots amb formatge manxec Gotet de fondue amb tòfona	Broquetes de fruites Trufes de xocolata Macarons variats

(El menú es compon 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.)

