Menús para sentarse en mesa

MENÚ A

Mínimo 4 personas

28,00 €/ración

ENTRANTES

Bandeja de entremeses y canapés
Tarrinita de foie con crocante
Canapé de salmón y caviar
Vol-au-vent con langostino
Espiral de jamón serrano con palmera
Vasito de crema de Torta del Casar con trufa
Rollito de crema de queso, jamón serrano, piña y nueces
Mallorquín con huevo hilado
Pan tostado

PRIMERO (a ESCOGER)

Caldo con "galets" de Navidad y albondiguillas (caldo presentado en bolsa al vacío y albondiguillas fritas aparte)

Opción de verano:
Salmorejo con langostinos

SEGUNDO (a ESCOGER)

Pollo en cuartos con ciruelas y piñones

Albóndigas con setas

MENÚ B

Mínimo 4 personas

36,50 €/ración

ENTRANTES (a escoger)

Bandeja de embutidos ibéricos: lomo ibérico, chorizo ibérico, cabeza de jabalí, bull blanc de trufa, "bisbe negre" y dos tipos de embutidos de fiesta

o

Surtido de canapés: salmón, jamón York, sobrasada, anchoa...

PRIMERO (a ESCOGER)

Media piña natural con langostinos, besos de vieiras y salsa tártara

Pastel de pescado y langostinos con salsa tártara

SEGUNDO (a ESCOGER)

Redondo de ternera con su juguito y setas (tres cortes/pers.)

Calamar relleno

Bacalao a la catalana

Redondo de pollo con ciruelas

MENÚ C

Mínimo 4 personas

49,00 €/ración

SURTIDO DE CANAPÉS

PRIMER PLATO

Crema de langosta con dados de ibérico

SEGUNDO (a ESCOGER)

Espaldita de cabrito a cocción lenta
Gorrino guarnecido con ciruelas y piñones
Filete de ternera con foie

MENÚ D

Mínimo 4 personas

30,00 €/ración

ENTRANTES

Bandeja de entremeses y canapés
Tarrinita de foie con crocante
Canapé de salmón y caviar
Vol-au-vent con langostino
Espiral de jamón serrano con palmera
Vasito de crema de Torta del Casar con trufa
Rollito de crema de queso, jamón serrano, piña y nueces
Mallorquín con huevo hilado
Pan tostado

PRIMER PLATO

Canelones artesanos (4 udad/pers.)

SEGUNDO PLATO

Muslo de pato confitado con ciruelas y piñones

ATENCIÓN AL CLIENTE DE CATERING – ESTABLECIMIENTO CASANOVAS:
Calàbria, 113 . Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 954 201

Contáctanos por Whatsapp, escaneando este QR

ENTRADA AL RESTAURANTE 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

Síguenos en:

Platos para escoger

APERITIVOS PARA PICAR

Bandeja de embutidos ibéricos	Aprox. 6 pers.	47,00 €
Bandeja de quesos y frutas	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00 €
Bandeja de canapés variados (aprox.40 unidades)	Aprox. 8 pers.	47,00 €
Bandeja de aperitivos. Entremeses y canapés	Aprox. 6 o más pers.	47,00 €
Mini panecillo saludable con jamón de bellota	Unidad	3,50 €
Mini panecillo saludable con lomo ibérico	Unidad	3,50 €
Mini panecillo saludable con salmón y queso	Unidad	3,50 €
Burrito de tomate y parmesano	Unidad	4,50 €
Croquetas de Jamón y Pollo	Unidad	1,50 €
Croquetas de setas	Unidad	1,50 €
Brocheta de pollo al curry	Unidad	2,00 €
Brocheta mini de butifarra de setas y foie	Unidad	2,00 €
"Gamberonis" (langostinos rebozados)	Unidad	2,00 €
Flor de jamón de bellota (bandeja)	(200 gr.)	36,00 €
Dátiles con beicon (bandeja)	25 piezas	24,50 €
Chicharrones caseros (bandeja)	250 gr.	13,50 €
Terrones de parmesano y almedras al horno con romero (bandeja)	250 gr.	20,00 €
Tortilla de patata en dados	25 dados	20,00 €
Saquitos de langostino (bandeja)	12 unidades	20,00 €

OPCIÓN DE BANDEJAS CON VASITOS INDIVIDUALES DE:

"Esqueixada" de bacalao con olivada	Pieza	3,00 €
Foie con crocanti y naranja	Pieza	3,00 €
Crema de Torta del Casar con trufa	Pieza	3,00 €
Coca "de recapte" -de verduras- con anchoa o queso de cabra	Pieza	3,00 €

Todo presentado en bandejas. Todos los productos se tienen que conservar entre los 2º y 5ºC.

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pasta alemana	Ración	8,00 €
Ensalada de nueces, piña y queso fresco	Ración	8,00 €
Ensalada de habitas con jamón Serrano	Ración	9,00 €
Timbal de espinacas y queso de cabra gratinado	Unidad	8,00 €
Fideuà	Ración	8,50 €
Empedrado de bacalao con judía "del ganxet" (250 gr.)	Ración	9,00 €
Carpaccio de tomate, mozzarella y piñones con orégano	Ración	7,00 €
Pastel de verduras y salsa tártara	Ración	8,00 €
Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao	Ración	8,50 €
Pastel de pescado con tártara	Ración	10,00 €
Macarrones	Ración	4,50 €
Caldo, Gazpacho o Vichyssoise	Ración	7,00 €
Ensalada rusa	Ración	8,00 €
Medias piñas naturales con langostinos, besos de rape y salsa tártara	Ración	15,00 €
Carpaccio de ternera y queso Parma	Ración	7,50 €
Parrillada de 8 verduras con aceite de brasas y sal de humo	Ración	10,50 €
Ensalada con frutas variadas, queso de cabra y vinagreta de miel	Ración	9,00 €
Lasaña de espinacas y queso	Ración	8,00 €
Espárragos verdes con virutas de parmesano	Ración	8,50 €
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado	Ración	9,00 €

SEGUNDOS PLATOS

Roast beef a cortes finos (opcional: adornado con manzana glaseada)	1 kg. (8-10 pers. aprox.)	66,00 € + 10,00 € (manzana)
Redondo de ternera con suquet y setas	1 kg. (3-4 pers. aprox.)	36,00 €
Solomillo de ternera – turnedó – con salsa de Oporto y frutas del bosque	Unidad	23,50 €
Galtas estofadas con patata a la brasa	Unidad	8,50 €
Pies de cerdo	Dos mitades	8,00 €
Bacalao con pasas, piñones y tomate	Ración	9,00 €
Libritos de lomo	2 piezas	7,00 €
Pollo premium entero al horno acompañado de ciruelas de más de 2 kg.	Unidad (más de 2 kg.)	16,00 €
Redondo de pollo relleno (jamón dulce y queso- ciruelas, piñones y orejones o piña con nueces, etc...)	Ración de 2 cortes	9,50 €
Albóndigas con sepia	Ración	8,50 €
Zarzuela de pescado (merluza, rape, sepia, mejillones, almejas, cigalas...)	Ración	S/M.
Témpora de bacalao	Ración de 5 cortes	9,00 €
Canelones	Unidad	2,00 €
Muslo de pato confitado con ciruelas, piñones y naranjas	Unidad	10,50 €
Gorrino (ración de 300-400 gr.)	Ración	27,00 €
Calamares rellenos	Unidad	10,00 €
Berenjenas rellenas de carne	Unidad	8,00 €
Mussaka de verduras y carne	Ración	8,00 €
Meloso de cordero con jugo de su asado	Ración	11,00 €
Bacalao a la vizcaína	Ración	9,00 €
Bacalao "a la llauna" con garbanzos	Ración	9,00 €

Menús especiales para celebraciones

(formato pica-pica)

MENÚ **CÓCTEL BÁSICO**

90,00 €

(15,00 € por persona)

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

PICA-PICA SALADO

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

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(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).

MENÚ **PREMIUM**

108,00 €

(18,00 € por persona)

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 Gruyère

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(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).

MENÚ **DELUXE**

120,00 €

(20,00 € por persona)

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

(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 realizar.)

CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924

MENÚ **GOLDEN**

156,00 €

(26,00 € por persona)

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
Cazuelita de fondue con tartufata y palitos de sésamo

Bandeja de Flor de jamón de Jabugo con picos (300 gr.)

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 de oliva 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

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

**(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 el mínimo 6 personas.
En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar).**

MENÚ **SUBLIME**

198,00 €

(33,00 € por persona)

SURTIDO DE 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 fondue con trufa

BARQUILLA DE 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

PICA-PICA DULCE

Brochetas de frutas
Trufas de chocolate
Macarons variados

**(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 el mínimo 6 personas.
En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar).**