

CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

SERVICIOS

de

CATERING

[cócteles]

~ **2024** ~

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

CÓCTELES

Se realiza de pie, permitiendo así a los invitados moverse libremente por el espacio, creando un ambiente distendido que favorece las buenas relaciones sociales.

La gastronomía de un coctel consiste, principalmente, en entretenimientos y pica-pica, que no requieren el uso de utillaje, como platos y cubiertos.

Los camareros circulan entre los asistentes ofreciendo las bandejas de gastronomía y copas con la bebida.



CÓCTEL REFORZADO

- *Crujientes de verduras*
- *Macadamias con rocas de Parma*
- *Flor de jamón ibérico*
- *sobre chapatita con tomate o picos y otros crujientes*
- *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada y reducción de vermut*
- *Blini de salmón marinado en aceite virgen y eneldo sobre crème fraîche*
- *Tostada de foie con higos*
- *Degustación de croquetas*
- *Trilogía de butifarras artesanas: setas i foie, albahaca y queso, y la clásica*
- *Bandejas de quesos y frutas de temporada (6 variedades)*
- *Surtido de brownie y trufas*

Cava Casanovas Brut Nature

*Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro
sumiller*

Agua mineral, cervezas y refrescos

Zumo de frutas

30 € por persona

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

CÓCTEL 1

Crujientes de verduras
Almendras con rocas de Parma
Surtido de pasta salada y canapes variados

Cava Casanovas Brut Nature
Agua mineral, cervezas y refrescos

22 € por persona

CÓCTEL 2

Crujientes de verduras
Macadamias con rocas de Parma
Surtido de pasta salada y canapés variados
Flor de jamón ibérico
sobre chapatita con tomate o picos y otros crujientes

Cava Casanovas Brut Nature
Agua mineral, cervezas y refrescos

24 € por persona

CÓCTEL 3

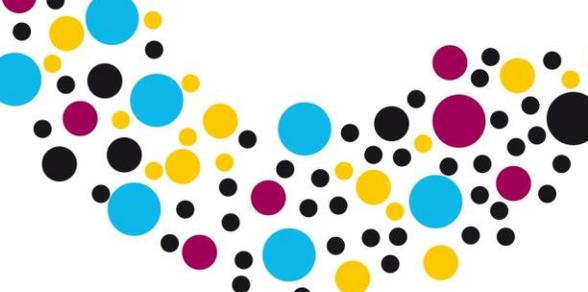
Crujientes de verduras
Macadamias con rocas de Parma
Flor de jamón ibérico sobre chapatita con tomate o picos y otros crujientes
Blini de salmón marinado en aceite virgen y eneldo sobre crème fraîche
Tostada de foie con higos

Bandejas de quesos y frutas de temporada

Cava Casanovas Brut Nature
Blanco y tinto novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos
Zumo de frutas

26 € por persona





OBSERVACIONES DEL SERVICIO

- Ⓒ *El material y utillaje necesarios, como mesas de apoyo y barra quedan incluidos. Si necesitan otros como (biombos, sillas, servicio de mesa completo, etc) consúltenos el precio de alquiler.*
- Ⓒ *Montajes con termos o cafetera expresso, según les convenga.*
- Ⓒ *Los coffee breaks que superen los 30 comensales, se podrá escoger un surtido de bollería o mini bocadillo, manteniendo la cantidad de piezas de coffee escogido.*
- Ⓒ ***Transporte, montaje y recogida mínima en Barcelona 75 €. Para eventos que superen los 100 comensales o otras destinaciones, consultar cotizaciones.***
- Ⓒ ***Servicio de camareros: Camareros 125 € (un cada 25-30 comensales aprox.). Servicio mínimo de 4 horas, entre montaje, servicio y desmontaje, la hora adicional se facturará a razón de 30 €. Recomendamos servicio de camareros cuando el evento supere los 25 comensales.***
- Ⓒ *Si el mismo día hay más de un evento, se cotizará globalmente el servicio de camareros y transporte. Consultar precios para eventos que superen los 100 comensales.*
- Ⓒ *Hay elementos en los lunchs que pueden variar según temporada, así mismo vamos introduciendo novedades constantemente.*
- Ⓒ *También disponemos catálogo de banquetes, almuerzos de trabajo y bufetes.*
- Ⓒ *Los precios no incluyen IVA. Precios válidos*