



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

SERVICIOS

de

CATERING

[lunchs]

Comidas y cenas en formato
de pie

**DURACIÓN DEL SERVICIO 2 HORAS
desde la hora que el cliente nos indica
que se iniciará el evento, para horas
adicionales consultar tarifas**

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

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCHS

El lunch es un cóctel reforzado que puede substituir una comida o cena. 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 lunch consiste, principalmente, en entretenimientos y pica-pica, que no requieren el uso de utillaje, como platos y cubiertos; pero que a diferencia del servicio de cóctel, se puede complementar con bufetes y estaciones con degustaciones.

Los camareros circulan entre los asistentes ofreciendo las bandejas de gastronomía, la bebida se sirve desde la barra y los camareros especializados atienden los bufetes y estaciones.



LUNCH FRÍO 1

- ❖ Jamón ibérico con picos y tostadas
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo
- ❖ Dados de tortilla de patatas trufada
- ❖ Mini brioche relleno de cerdo Duroc cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Rollito de verduras y queso fresco
- ❖ Croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico

- ❖ Brocheta de frutas con trufa

Cava, vino blanco y tinto v. ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller.

Agua mineral, cervezas y refrescos

35 € por persona

*Sin alcohol 33 €

**Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 32€

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

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO 2

- ❖ Jamón ibérico con picos y tostadas
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo
- ❖ Dados de tortilla con patata trufada
- ❖ Mini brioche relleno de cerdo Duroc a cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Pulpo a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico

- ❖ Bandejas de quesos y frutas de temporada (6 variedades)
- ❖ Brocheta de frutas con trufa

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller.

Agua mineral, cervezas y refrescos

38 € por persona

*S/ alcohol 36 €

** Sin bebidas ni material, `
sólo gastronomía 34 €



LUNCH FRÍO 3

- ❖ Snacks: almendras con hierbas y terrones de Parma
- ❖ Crujientes de verdura
- ❖ Jamón ibérico con picos y tostadas
- ❖ Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada
- ❖ Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo
- ❖ Dados de tortilla con patata trufada
- ❖ Pulpo a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini brioche relleno de cerdo Duroc a cocción lenta con hierbas aromáticas y al toque de mostaza
- ❖ Mini degustación de ensalada de pasta con verduras a la brasa y toques de salsa pesto
- ❖ Rollitos de roast beef, manzana caramelizada y reducción
- ❖ Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico

- ❖ Bandejas de quesos y frutas confitadas (6 variedades)
- ❖ Brocheta de frutas con trufa

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

42 € por persona

*S/ alcohol 38 €

** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 36 €

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

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO 4

- ❖ *Snacks: almendras al romero y terrones de Parma*
- ❖ *Crujientes de verdura con sal negra*
- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Degustación de bacalao “esqueixat” con olivada*
- ❖ *Mini burger de pato belly*
- ❖ *Mini degustación de ensalada de pasta: queso feta, tomate y aceite de albahaca*
- ❖ *Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza*
- ❖ *Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ *Mini pita con hummus y brocheta de pollo especiada “Ras el hanout”*
- ❖ *Bandejas de quesos y frutas de temporada (6 variedades)*
- ❖ *Surtido de mini brownie y trufas*

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

44€ por persona

**S/ alcohol 41 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 37 €*



LUNCH FRÍO Y CALIENTE 1

- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Rollito de espinacas con queso de cabra*
- ❖ *Dados de tortilla de patatas trufada*
- ❖ *Mini degustación de ensalada griega: pepino, tomate, aceitunas negras, queso feta y especias*
- ❖ ***Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ ***Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de Dijon*
- ❖ *Brocheta de frutas con trufa*

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

35 € por persona

**S/ alcohol 33€*

*** Sin bebidas ni material, `*

sólo gastronomía 31 €

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos*

el servicio de camarero, o en su defecto,

que podáis darle un toque de microondas.

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

LUNCH FRÍO Y CALIENTE 2

- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto*
- ❖ *Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas*
- ❖ *Mini pita de pollo a la catalana con ciruelas y piñones*
- ❖ ***Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ ***Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon*
- ❖ ***Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel*

- ❖ *Bandejas de quesos y frutas de temporada (6 variedades)*
- ❖ *Brocheta de frutas con trufa*

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

41 € por persona

**S/ alcohol 37 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 35 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*

LUNCH DEGUSTACIÓN 1

- ❖ *Snacks: almendras con hierbas y queso parma*
- ❖ *Crujientes de verdura*
- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Ensalada de pasta con verduras braseadas al toque de pesto*
- ❖ *Rollo de manzana caramelizada y roast beef con vinagreta de mostaza*
- ❖ ***Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ ***Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon*
- ❖ ***Mini pita de pollo a la catalana*
- ❖ ***Mini hamburguesas de pato belly*

- ❖ *Brocheta de frutas con trufa*

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos

46 € por persona

**S/ alcohol .44 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 42€*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*

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

*catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com*

LUNCH DEGUSTACIÓN 2

- ❖ *Snacks: Almendras con hierba y queso Parma*
- ❖ *Crujientes de verdura*
- ❖ *Jamón ibérico con picos y tostadas*
- ❖ *Brocheta de caprese con mini alcachofa confitada*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Montadito de pan negro alemán con queso cremoso, salmón y eneldo*
- ❖ *Ensalada de tres tomates con lomo de atún y olivas arbequinas*
- ❖ *Mini tarrina de foie, jamón ibérico y manzana caramelizada con aceite de naranja amarga y piñones*
- ❖ ***Degustación de croquetas de pollo a la brasa con jamón ibérico*
- ❖ ***Butifarra artesana de nuestro obrador con gotas de mostaza de dijon*
- ❖ ***Mini cocotte de fricandó con setas -receta de la casa-*
- ❖ ***Degustación de arroz o fideuá hecho al momento, ¡consúltanos nuestras variedades!*

- ❖ *Bandejas de quesos y frutas confitadas (6 variedades)*
- ❖ *Surtido de mini brownies y trufas*

*Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

46 € por persona

**S/ alcohol 43 €*

*** Sin bebidas ni material, sólo gastronomía 41 €*

***Los elementos calientes han de ser calentados al momento, os recomendamos el servicio de camarero, o en su defecto, que podáis darle un toque de microondas.*



MENÚ VEGETARIANO FLEX

FORMATO TAPAS

- ❖ *Rollito de hummus y gambas con pasta de ají blanca*
- ❖ *Mini sandwich vegetal*
- ❖ *Foccacia de verduras de nuestro huerto a la brasa*
- ❖ *Croquetas de setas*
- ❖ *Timbal de escalivada y queso de cabra*
- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Dados de tortilla de patatas trufada*
- ❖ *Brocheta de frutas*

Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller

Agua mineral, cervezas y refrescos

38 € por persona

**S/ alcohol 36 €*

*** Sin bebidas ni material*

sólo gastronomía 33 €



MENÚ VEGANO

FORMATO TAPAS

- ❖ *Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja*
- ❖ *Rollito de escalivada y reducción de vermut*
- ❖ *Rollito de espinacas a la catalana -con pasas y frutos secos-*
- ❖ *Crema de calabaza o gazapcho*
- ❖ *Mini rollito de hummus con “crudité” de verduritas*
- ❖ *Brocheta de frutas*

*Cava, Vino blanco y tinto v.ECO, novedades seleccionadas por nuestro sumiller
Agua mineral, cervezas y refrescos*

38 € por persona

**S/ alcohol 36 €*

*** Sin bebidas ni material*

sólo gastronomía 33 €

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 del alquiler.*
- *El servicio de transporte, montaje y recogida mínima en Barcelona 75 €. Para eventos que superen los 120 comensales u otros destinos, consultar cotizaciones.*
- *El precio NO INCLUYE que el cliente se quede con el sobrante de las bebidas una vez acabado el servicio.*
- *Servicio de camareros o cocineros: 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 20 €. Recomendamos servicio de camareros cuando el evento supere los 25 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.*