



SERVEIS *de* CÀTERING [lunchs]

Dinars i sopars en format de
peu

**DURADA DEL SERVEI 2 HORES des de
l'hora que el client ens indica que
s'iniciarà l'esdeveniment, per a hores
addicionals consultar tarifes**

c/ Calàbria, 113 (botiga)
08015 Barcelona
34 93 423 65 08
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCHS

El lunch és un còctel reforçat que pot substituir unadinar o sopar. Es realitza dempeus, permetent així als convidats moure's lliurement per l'espai, creant un ambient distès que afavoreix les bones relacions socials.

La gastronomia d'un lunch consisteix principalment en entreteniments i pica-pica, que no requereixen l'ús d'utillatge, com ara plats i coberts; però que a diferència del servei de còctel, es pot complementar amb bufets i estacions amb tastets.

Els cambrers circulen entre els assistents oferint les safates de gastronomia, la beguda se serveix des de la barra i els cambrers especialitzats atenen els bufets i les estacions.



LUNCH FRED 1

- ❖ *Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa*
- ❖ *Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada*
- ❖ *Muntadet de pa negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Daus de truitade patates trufada*
- ❖ *Mini briochefarcit de porc Duroc cocció lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa*
- ❖ *Mini degustació d'amanida de pasta amb verdures a la brasa i tocs de salsa pesto*
- ❖ *Rotllet de verdures i formatge fresc*
- ❖ *Croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric*

- ❖ *Broqueta de fruites amb trufa*

Cava, vi blanc i negre v. ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier.

Aigua mineral, cerveses i refrescos

35 € per persona

**Sense alcohol 33 €*

***Sense begudes ni material, només gastronomia 32€*

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

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRED 2

- ❖ Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa
- ❖ Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada
- ❖ Muntadet de pa negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Daus de truita amb patata trufada
- ❖ Mini brioix farcit de porc Durocacoccio lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa
- ❖ Pop a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini degustació d'amanida de pasta amb verdures a la brasa i tocs de salsa pesto
- ❖ Croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric

- ❖ Safates de formatges i fruites de temporada (6 varietats)
- ❖ Broqueta de fruites amb trufa

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier.

Aigua mineral, cerveses i refrescos

38 € per persona

*S/ alcohol 36 €

** Sense begudes ni material, `només gastronomia 34 €



LUNCH FRED 3

- ❖ Snacks: ametlles amb herbes i terrossos de Parma
- ❖ Cruixents de verdura
- ❖ Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa
- ❖ Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada
- ❖ Muntadet de pa negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet
- ❖ Daus de truita amb patata trufada
- ❖ Pop a la brasa sobre una base de patata
- ❖ Mini brioix farcit de porc Durocacoccio lenta amb herbes aromàtiques i al toc de mostassa
- ❖ Mini degustació d'amanida de pasta amb verdures a la brasa i tocs de salsa pesto
- ❖ Rotllets de roast beef, poma caramel·litzada i reducció
- ❖ Degustació de croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric

- ❖ Safates de formatges i fruites confitades (6 varietats)
- ❖ Broqueta de fruites amb trufa

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier

Aigua mineral, cerveses i refrescos

42 € per persona

*S/ alcohol 38 €

** Sense begudes ni material, només gastronomia 36 €

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

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRED 4

- ❖ *Snacks: ametlles al romani i terrossos de Parma*
- ❖ *Cruixents de verdura amb sal negra*
- ❖ *Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa*
- ❖ *Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada*
- ❖ *Muntadet de pan negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Daus de truita de patata trufada*
- ❖ *Degustació de bacallà esqueixat amb olivada*
- ❖ *Mini burger d'ànec belly*
- ❖ *Mini degustació d'amanida de pasta: formatge feta, tomàquet i oli d'alfàbrega*
- ❖ *Rotllet de poma caramel·litzada i roast beef amb vinagreta de mostassa*
- ❖ *Degustació de croquetes de pollastre a labrasa amb pernil ibèric*
- ❖ *Mini pita amb hummus i broqueta de pollastre especiat "Ras el hanout"*
- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada (6 varietats)*
- ❖ *Assortiment de mini brownie i tòfones*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier

Aigua mineral, cerveses i refrescos

44€ per persona

**S/ alcohol 41 €*

*** Sense begudes ni material, només gastronomia 37 €*



LUNCH FRED I CALENT 1

- ❖ *Pernil ibèric amb pics i torrades*
- ❖ *Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada*
- ❖ *Muntadet de pan negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Rotllet d'espínacs amb formatge de cabra*
- ❖ *Daus de truita de patates trufada*
- ❖ *Mini degustació d'amanida grega: cogombre, tomàquet, olives negres, formatge feta i espècies*
- ❖ ***Degustació de croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric*
- ❖ ***Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de Dijon*
- ❖ *Broqueta de fruites amb trufa*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier

Aigua mineral, cerveses i refrescos

35 € per persona

**S/ alcohol 33€*

**** Sense begudes ni material, `només gastronomia 31 €*

***Els elements calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer, o si no, que pugueu donar-li un toc de microones.*

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

catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

LUNCH FRED I CALENT 2

- ❖ *Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa*
- ❖ *Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada*
- ❖ *Daus de truita de patata trufada*
- ❖ *Munteuït de pa negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures brasejades al toc de pesto*
- ❖ *Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina i olives arbequines*
- ❖ *Mini pita de pollastre a la catalana amb prunes i pinyons*
- ❖ ***Degustació de croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric*
- ❖ ***Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ ***Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel*

- ❖ *Safates de formatges i fruites de temporada (6 varietats)*
- ❖ *Broqueta de fruites amb trufa*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier
Aigua mineral, cerveses i refrescos

41 € per persona

**S/ alcohol 37 €*

*** Sense begudes ni material, només gastronomia 35 €*

***Els elements calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer, o si no, que pugueu donar-li un toc de microones.*

LUNCH DEGUSTACIÓ1

- ❖ *Snacks: ametlles amb herbes i formatge parma*
- ❖ *Cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa*
- ❖ *Daus de truita de patata trufada*
- ❖ *Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada*
- ❖ *Muntadet de pan negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de pasta amb verdures brasejades al toc de pesto*
- ❖ *Rotlle de poma caramel·litzada i roast beef amb vinagreta de mostassa*
- ❖ ***Degustació de croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric*
- ❖ ***Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ ***Mini pita de pollastre a la catalana*
- ❖ ***Mini hamburgueses d'ànec belly*

- ❖ *Broqueta de fruites amb trufa*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier
Aigua mineral, cerveses i refrescos

46€ per persona

**S/ alcohol .44€*

*** Sense begudes ni material, només gastronomia 42€*

***Els elements calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer, o si no, que pugueu donar-li un toc de microones.*

LUNCH DEGUSTACIÓ2

- ❖ *Snacks: Ametlles amb herba i formatge Parma*
- ❖ *Cruixents de verdura*
- ❖ *Pernil ibèric amb crustons i torradetes de pa*
- ❖ *Broqueta de caprese amb mini carxofa confitada*
- ❖ *Daus de truitade patata trufada*
- ❖ *Muntadet de pa negre alemany amb formatge cremós, salmó i anet*
- ❖ *Amanida de tres tomàquets amb llom de tonyina i olives arbequines*
- ❖ *Mini terrina de foie, pernil ibèric i poma caramel·litzada amb oli de taronja amarga i pinyons*
- ❖ ***Degustació de croquetes de pollastre rostit amb pernil ibèric*
- ❖ ***Botifarra artesana del nostre obrador amb gotes de mostassa de dijon*
- ❖ ***Mini cocotte de fricandó amb bolets -recepta de la casa-*
- ❖ ***Degustació d'arroz fideuà fet al moment, ¡¡consúltans les nostres varietats!*

- ❖ *Safates de formatges i fruites confitades (6 varietats)*
- ❖ *Assortiment de mini brownies i tòfones*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier
Aigua mineral, cerveses i refrescos

46 € per persona

**S/ alcohol 43 €*

*** Sense begudes ni material, només gastronomia 41€*

***Els elements calents han de ser escalfats al moment, us recomanem el servei de cambrer, o si no, que pugueu donar-li un toc de microones.*



MENÚ VEGETARIÀ FLEX

FORMAT TAPES

- ❖ *Rotllet d'humus i gambes amb pasta d'aji blanca*
- ❖ *Mini sandvitx vegetal*
- ❖ *Focàcia de verdures del nostre hort a la brasa*
- ❖ *Croquetes de bolets*
- ❖ *Timbal d'escalivada i formatge de cabra*
- ❖ *Tapa d'arròs amb verdures del nostre hort i soja*
- ❖ *Daus de truita de patates trufada*
- ❖ *Brocheta de fruites*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier

Aigua mineral, cerveses i refrescos

38 € per persona

**S/ alcohol 36 €*

*** Sense begudes ni material*

només gastronomia 33 €



MENÚ VEGÀ

FORMAT TAPES

- ❖ *Tapa d'arròs amb verdures del nostre hort i soja*
- ❖ *Rotllet d'escalivada i reducció de vermut*
- ❖ *Rotllet d'espínacs a la catalana -amb panses i fruits secs-*
- ❖ *Crema de carbassó gazpacho*
- ❖ *Mini rotllet de humus amb "cruditè" de verdures*
- ❖ *Brocheta de fruites*

Cava, Vi blanc i negre v.ECO, novetats seleccionades pel nostre sommelier

Aigua mineral, cerveses i refrescos

38 € per persona

**S/ alcohol 36 €*

*** Sense begudes ni material*

només gastronomia 33 €

OBSERVACIONS DEL SERVEI

- *El material i l'utillatge necessaris, com ara taules de suport i barra queden inclosos. Si necessiten altres com: paravents, cadires, servei de taula complet, etc.; consulteu-nos el preu del·lloguer.*
- *El servei de transport, muntatge i recollida mínima a Barcelona 75€. Per a esdeveniments que superin els 120 comensals altresos destinacióos, consultar cotitzacions.*
- *El preu NO INCLOU que el client es quedi amb el sobrant de les begudes un cop acabat el servei.*
- *Servei de cambrers o cuiners: Cambrers 125 € (un cada 25-30 comensals aprox.). Servei mínim de 4 hores, entre muntatge, servei i desmuntatge, l'hora addicional es facturarà a raó de 20€. Recomanem el servei de cambrers quan l'esdeveniment superi els 25 comensals.*
- *Hi ha elements als lunches que poden variar segons temporada, així mateix anem introduint novetats constantment.*
- *També disposem de catàleg de banquets, dinars de treball i bufets.*
- *Els preus no inclouen IVA.*