



c/ Diputación, 80 (restaurante)

c/ Calàbria, 113 (TIENDA)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com

Espacios privados

RESTAURANTE CASANOVAS

Catálogo Bodas 2024

**Salas privadas y equipo de cocina- sala
específico para tu reserva!**

Cocina abierta todos los mediodías de la semana.
Tardes y noches abrimos para grupos a partir de 15
pax. Para grupos de menos comensales, consultar
propuesta personalizada o menús específicos.

Las reservas se cerraran 24h antes del acto, en caso de no
completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo de
15 comensales.

MENÚ 1

BIENVENIDA: *copa de cava Brut Nature*

SNACKS

❖ *Almendras al romero*



Terrones de queso Parma

ENTRANTES

❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*

❖ *Bull blanco artesano con coca de pan con tomate*

❖ *Dados de salmón marinados en aceite virgen*

❖ *Coca de verduras asadas con anchoas de la escala*

❖ *Croquetas de jamón y pollo artesanas*

❖ *Buñuelos de bacalao con lagrimas de miel*

➤ *Degustación de rigattonne con trufa*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

❖ *Bacalao a la llauna con parmentier de patata trufada*

O

❖ *Entrecot al aceite de brasas y patatas*

POSTRES

❖ *Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas*

BODEGA

❖ *Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller*

❖ *Agua mineral*

Precio por persona 55 €

10% IVA No incluido

El precio no incluye refrescos, cafés y/o licores

FORMATO SENTADO



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

MENÚ 2

BIENVENIDA: *Copa de cava o limonada fresca*

SNACKS:

- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Terrones de queso Parma*
- ❖ *Chips de verduras*

ENTRANTES

- ❖ *Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Farcellet de langostino con salsa thai*
- ❖ *Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga*
- ❖ *Dados de salmón casadas aceite virgen*
- ❖ *Coca de recapte con anchoas de la Escala*
- ❖ *Buñuelos de bacalao con miel*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- ❖ *Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos y filigrana de pan*
- O
- ❖ *Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto y parmentier de patata trufada*

POSTRES

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas o mesa dulce

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller
Agua mineral

Precio por persona 60 €

10% IVA No incluido

El precio no incluye refrescos, cafés y / o licores

FORMATO SENTADO



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

CELEBRACIONES FORMATO DE PIE

*EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO Y HABRÁN SILLAS POR SI SE QUIERE SENTARSE
ALGÚN INVITADO*

Ven a celebrar VUESTRA BODA

Con servicio de cóctel de pie en un espacio exclusivo para vosotros.

Salas con capacidad desde 15 hasta 110 comensales:

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

CÓCTEL 1

BIENVENIDA: COPA DE CAVA

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*

Surtido de quesos y frutas (6 variedades)

MESA DULCE o tarta de cumpleaños

Barra abierta con:

Refrescos, Cervezas y agua mineral

Vino blanco y negro y cava -durante la cena-

Precio por persona 46 €

10% IVA No incluido

El precio no incluye cafés y / o licores

CÓCTEL 2

BIENVENIDA: COPA DE CAVA

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de rissoto de trufa hecho al momento*

Surtido de quesos y frutas

Tarta a escoger o mesa dulce

Barra abierta con: Refrescos, Cervezas y agua mineral

Vino blanco y negro y cava -durante la cena-

Precio por persona 48 €

10% IVA No incluido

El precio no incluye cafés y / o licores

CÓCTEL CON ESTACIONES

FRÍOS

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Terrones de queso Parma*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón Ibérico con mini coca de pan con tomate*
- ❖ *Tostada de lomo ibérico con tomate*
- ❖ *Coca de escalibada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*

CALIENTES

- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Buñuelos de bacalao con miel*
- ❖ *Crujientes de langostino con vegetales y salsa Thai*

ESTACIONES

- ❖ *Estación de rissoto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas*

POSTRES

- ❖ *Surtido de quesos y frutas*
- ❖ *Mesa dulce o tarta de chocolate*

Barra abierta con:

*Refrigerios, Cervezas y agua
Vino blanco y negro y cava*

Precio por persona 58 €

10% IVA No incluido

El precio no incluye cafés y / o licores

FORMATO DE PIE CON ALGUNAS SILLAS

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.

OPCIONALES

<i>JAMÓN CORTADO AL MOMENTO</i>	<i>OSTRAS Y CHAMPAGNE</i>	<i>ARROCES A ESCOGER</i>
<p><i>Jamón 8kg aprox. 508 €</i> <i>Incluye maestro cortador de jamón,</i> <i>pan con tomate y picos</i></p>	<p><i>Estación de ostras frescas, abiertas al momento y marinadas con champagne Pommery y Möet Chandon Rose.</i></p> <p><i>Teniendo en cuenta que n° de piezas sería entre 4/5 por persona. Se podrá determinar el número de personas a contratar.</i></p> <p>PRECIO 13 € POR PERSONA</p>	<ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>De trufa</i> ❖ <i>De butifarrón y bacalao confitado</i> ❖ <i>De espárragos Idiazábal</i> ❖ <i>De pescado con sepia y toque de panceta</i> ❖ <i>De marisco</i> ❖ <i>Fideuà de setas y foie</i> <p>PRECIO 7 € POR PERSONA</p>
<i>MESA DE QUESOS</i>	<i>FILETE DE TERNERA CORTADO AL MOMENTO</i>	<i>BARRA LIBRE DE COMBINADOS</i>
<p><i>Buffet de quesos catalanes: Blancafort, Tou dels Til·lers, Tupí y Recuit.</i></p> <p><i>Acompañados de surtido de picos, tostadas, bastones de pan y fruta de temporada y confituras variadas</i></p> <p>PRECIO 7 € POR PERSONA</p>	<p>Con maridajes de sal y mostazas</p> <p>PRECIO 10€ POR PERSONA</p>	<p><i>Duración: 1 h. desde el final de la comida (Medianoche hasta la 1:00 aprox.)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ <i>Refrescos: 4 €</i> ❖ <i>Combinados: Precio a consultar</i>

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.