



CASANOVAS

CATERING

BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga)

08015 Barcelona

34 93 423 65 08

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com



MENÚS VEGANS
[box standard • box level
• a taula]

Menú vegà “Box standard”

Snacks

Macadàmies torrades amb sal del Delta

Xips vegetals

Tapa d'arròs amb verdures del nostre hort i soia

Principals

Roll d'espínacs a la catalana

Sàndvitx de verdures del nostre hort a la brasa
amb romesco

Hummus amb “crudité” de verduretes

Postres

Gotet de fruites

Preu per menú: 29 €

Menú vegano “Box standard”

Snacks

Macadamias tostadas con sal del Delta

Chips vegetales

Tapa de arroz con verduras de nuestro huerto y soja

Principales

Roll de espinacas a la catalana

Emparedado de verduras de nuestro huerto a la
brasa con romesco

Hummus con “crudité” de verduritas

Postre

Vasito de frutas

Precio por menú: 29 €

Vegan “Standard box” menu

Snacks

Toasted Macadamia Nuts with Delta Salt

Vegetable chips

Tapa of rice with vegetables from our garden
and soy

Main dishes

Roll of spinach with raisins and nuts

Sandwich of grilled vegetables from our
garden with romesco sauce

Hummus with vegetables “crudité”

Desserts

Fruit cup

Price per menu: 29 €

Menú vegà “Box level”

Snacks

Xips de vegetals del Maresme

Varietat de fruits secs

Mini burrito de crudités amb hummus, sèsam i
pastanaga

Natxos amb guacamol·le

Principals

Mini pita de verdures del nostre hort a la brasa
Mini bikini d’encenalls de carbassó, rúcula i oli
d’albahaca

Tartaleta de pebrot vermell amb oliva negra

Vol-au-vent d’albergínia i olivada

Degustació d’arròs amb verduretes i soia

Degustació d’edamame

Broqueta de carxofes amb tomàquet confitat i
reducció de vermut

Postres

Broqueta de tres fruites

Preu per persona: 36,00 €

Menú vegano “Box level”

Snacks

Chips de vegetales del Maresme

Variedad de frutos secos

Mini burrito de crudités con hummus, sésamo y
zanahoria

Nachos con guacamole

Principales

Mini pita de verduras de nuestro huerto a la
brasa

Mini bikini de virutas de calabacín, rúcula y
aceite de albahaca

Tartaleta de pimiento rojo con oliva negra

Vol-au-vent de berenjena y olivada

Degustación de arroz con verduritas y soja

Degustación de edamame

Brocheta de alcachofas con tomate confitado y
reducción de vermut

Postres

Brocheta de tres frutas

Precio por persona: 36,00 €

Vegan “Box level” menu

Snacks

Chips of Maresme vegetables

Assortment of nuts

Tiny burrito of crudités with hummus, sesame
and carrot

Nachos with guacamole

Main dishes

Tiny pita bread filled with grilled vegetable from
our garden

Tini sandwich of zucchini shavings, arugula and
mini basil oil

Red pepper with black olive tartlet

Vol-au-vent of aubergine and olive sauce

Tasting of rice with vegetables and soy

Tasting of edamame

Brochette of artichoke with tomato confit and
vermouth reduction

Desserts

Brochette of three fruits

Price per person: € 36.00

Menú vegà “A taula”

Aperitiu

Xips de vegetals del Maresme
Varietat de fruits secs i galetes salades
Degustació d'edamame

Primer plat

Timbal d'escalivada amb olivada

Segon plat

Canelons d'espínacs amb salsa de tomàquet

Postres

Broquetes de fruites

Preu per menú: 30 €

Menú vegano “De mesa”

Aperitivos

Chips de vegetales del Maresme
Variedad de frutos secos y galletas saladas
Degustación de edamame

Primer plato

Tambor de escalivada con olivada

Segundo plato

Canelones de espinacas con salsa de tomate

Postres

Brochetas de frutas

Precio por menú: 30 €

Vegan table menu

Snacks

Chips of Maresme vegetables
Assortment of nuts and crackers
Tasting of edamame

Starter

Timbale of de escalivada and black olive spread

Main dish

Cannelonni with spinach and tomato sauce

Desserts

Fruit brochette

Price per menu: 30 €

MENÚS



[Sin Gluten,
Sin Lactosa]

pica-pica variat per a 6 pax
picoteo variado para 6 pax
assorted finger food for 6 pax



[Menú sense lactosa]

Entrants

Espàrrecs verds amb tomàquets secs
i pinyons

Principals

Arròs amb verdures i soia
Amanida de tres tomàquets amb vinagreta
Focaccia de verdures i nous al forn

Postres

Broqueta de fruita

Preu per persona: 29'00

(El menú es compona de safates. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer.)

[Menú sin lactosa]

Entrantes

Espárragos verdes con tomates
secos y piñones

Principales

Arroz con verduras y soja
Ensalada de tres tomates y vinagreta
Focaccia de verduras y nueces al horno

Postres

Brocheta de fruta

Precio por persona: 29'00 €

(El menú se compone de bandejas.
En caso de alergia o intolerancia,
consúltenos los cambios a realizar.)

[Lactose-free menu]

Snacks

Green asparagus with dried tomatoes
and pine nuts

Main dishes

Rice with vegetables and soy
Salad with three tomatoes and vinaigrette
Baked vegetable foccacia with walnuts

Desserts

Fruit brochette

Price per person: 29'00

(The menu consists of trays. In the case of allergy or intolerance, check with us to make any changes)

[MENÚ SENSE GLUTEN]
(FORMAT TAPES)

Entrants

Espàrrecs verds amb formatge i Parma

Principals

Arròs amb verdures i soia

Amanida de tres tomàquets amb tonyina

Roast beef amb poma

Postres

Broqueta de fruita

Preu per persona: 26'00 €

**(El menú es compona de 3 safates.
En cas d'al·lèrgia o intolerància,
consulteu-nos els canvis a fer.)**

[MENÚ SIN GLUTEN]
(FORMATO TAPAS)

Entrantes

Espárragos verdes con queso y Parma

Principales

Arroz con verduras y soja

Ensalada de tres tomates con atún

Roast beef con manzana

Postres

Brocheta de fruta

Precio por persona: 26'00 €

**(El menú se compone de 3 bandejas.
En caso de alergia o intolerancia,
consúltenos los cambios a realizar.)**

[GLUTEN-FREE MENU]
(TAPAS STYLE)

Snacks

Green asparagus with cheese and Parma

Main dishes

Rice with vegetables and soy

Salad with three tomatoes and tuna

Roast beef with apple

Desserts

Fruit brochette

Price per person: € 26'00

**(The menu consists of 3 trays.
In case of allergy or intolerance,
check us to make any changes.)**