

Menús para sentarse en mesa

MENÚ A

Mínimo 4 personas

30,00 €/ración

ENTRANTES

Bandeja de entremeses y canapés
Tarrinita de foie con crocante
Canapé de salmón y caviar
Vol-au-vent con langostino
Espiral de jamón serrano con palmera
Vasito de crema de Torta del Casar con trufa
Rollito de crema de queso, jamón serrano, piña y nueces
Mallorquín con huevo hilado
Pan tostado

PRIMERO (a ESCOGER)

Caldo con "galets" de Navidad y albondiguillas (caldo presentado en bolsa al vacío y albondiguillas fritas aparte)

Opción de verano:
Salmorejo con langostinos

SEGUNDO (a ESCOGER)

Pollo en cuartos con ciruelas y piñones

Albóndigas con setas

MENÚ B

Mínimo 4 personas

40,00 €/ración

ENTRANTES (a escoger)

Bandeja de embutidos ibéricos: lomo ibérico, chorizo ibérico, cabeza de jabalí, bull blanc de trufa, "bisbe negre" y dos tipos de embutidos de fiesta

o

Surtido de canapés: salmón, jamón York, sobrasada, anchoa...

PRIMERO (a ESCOGER)

Media piña natural con langostinos, besos de vieiras y salsa tártara

Pastel de pescado y langostinos con salsa tártara

SEGUNDO (a ESCOGER)

Redondo de ternera con su juguito y setas (3 cortes/pers.)

Calamar relleno

Bacalao a la catalana

Redondo de pollo con ciruelas

MENÚ C

Mínimo 4 personas

52,00 €/ración

SURTIDO DE CANAPÉS

PRIMER PLATO

Crema de langosta con dados de ibérico

SEGUNDO (a ESCOGER)

Espaldita de cabrito a cocción lenta

Gorriño guamecido con ciruelas y piñones

Filete de ternera con foie

MENÚ D

Mínimo 4 personas

33,00 €/ración

ENTRANTES

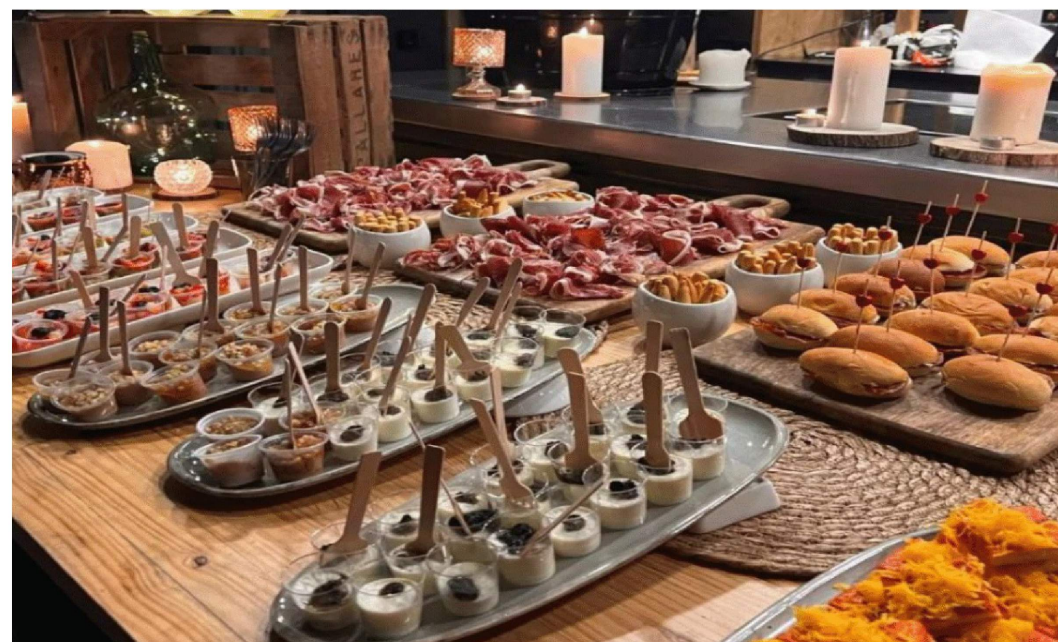
Bandeja de entremeses y canapés
Tarrinita de foie con crocante
Canapé de salmón y caviar
Vol-au-vent con langostino
Espiral de jamón serrano con palmera
Vasito de crema de Torta del Casar con trufa
Rollito de crema de queso, jamón serrano, piña y nueces
Mallorquín con huevo hilado
Pan tostado

PRIMER PLATO

Canelones artesanos (4 udad/pers.)

SEGUNDO PLATO

Muslo de pato confitado con ciruelas y piñones



ATENCIÓN AL CLIENTE DE CÁTERING - ESTABLECIMIENTO CASANOVAS

C/Calàbria 113, Barcelona

Tlf. 934 236 508

Móvil: 658 954 201



Contáctanos por Whatsapp, escaneando este QR

ENTRADA AL RESTAURANTE CASANOVAS:

C/Diputació 78, Barcelona

Tlf. 934 236 508

Móvil: 658 954 201

E-mail catering: catering@casanovascatering.com

Sitio web: www.casanovascatering.com



CASANOVAS
CATERING

BARCELONA DESDE 1924

Síguenos en:



Platos para escoger

APERITIVOS PARA PICAR

		€
Bandeja de embutidos ibéricos	Aprox. 6 pers.	47,00 €
Bandeja de quesos y frutas	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00 €
Bandeja de canapés variados (aprox.40 unidades)	Aprox. 8 pers.	47,00 €
Bandeja de aperitivos. Entremeses y canapés	Aprox. 6 o más pers.	47,00 €
Mini panecillos saludables con jamón de bellota	Unidad	3,85 €
Mini panecillos saludables con lomo ibérico	Unidad	3,85 €
Mini panecillos saludables con salmón y queso fresco	Unidad	3,85 €
Burrito de tomate y parmesano	Unidad	5,00 €
Croquetas de Jamón y Pollo	Unidad	1,50 €
Croquetas de setas	Unidad	1,50 €
Brocheta de pollo al curry	Unidad	2,00 €
Brocheta mini de butifarra de setas y foie	Unidad	2,00 €
“Gamberonis” (langostinos rebozados)	Unidad	2,00 €
Flor de jamón de bellota (bandeja)	(200 gr.)	40,00 €
Dátiles con beicon (bandeja)	25 piezas	26,95 €
Chicharrones caseros (bandeja)	(250 gr.)	14,85 €
Terrones de parmesano y almendras al horno con romero (bandeja)	(250 gr.)	22,00 €
Tortilla de patata en dados	(25 dados)	19,00 €
Saquitos de langostino (bandeja)	12 unidades	22,00 €
Tortilla de patatas trufada	(25 dados)	23,00 €

OPCIÓN DE BANDEJAS CON VASITOS INDIVIDUALES DE:

“Esqueixada” de bacalao con olivada	Pieza	3,00 €
Foie con crocanti y naranja	Pieza	3,00 €
Crema de Torta del Casar con trufa	Pieza	3,00 €
Coca “de recapte” -de verduras- con anchoa o queso de cabra	Pieza	3,00 €

Todo presentado en bandejas. Todos los productos deben conservarse en frío entre 2 y 6°C.



PRIMEROS PLATOS

		€
Ensalada de pasta alemana	(250 gr.)	9,00 €
Ensalada de nueces piña y queso fresco	(200 gr.)	9,00 €
Ensalada de habitas con jamón Serrano	(200 gr.)	10,00 €
Timbal de espinacas y queso de cabra gratinado	Ración	9,00 €
Fideuá (300 gr.)	Ración	9,00 €
Empedrado de bacalao con judía del ganchillo	(250 gr.)	10,00 €
Carpaccio de tomate, mozzarella y piñones con orégano	Ración	8,00 €
Tarta de verduras y salsa tártara	Ración	9,00 €
Pimientos del piquillo rellenos con brandada de bacalao	3 piezas	9,00 €
Pastel de pescado con tártara y langostinos	Ración	11,00 €
Macarrones	Ración	5,00 €
Caldo, Gazpacho, Salmorejo o Vichyssoise (según temporada)	Ración	8,00 €
Ensaladilla rusa con jamón ibérico	(300 gr.)	9,00 €
Medias piñas naturales con langostinos, besos de rape y salsa tártara	Ración	16,50 €
Carpaccio de ternera y parma	Ración	8,00 €
Parrillada de 8 verduras con aceite de brasas y sal de humo	Ración	12,00 €
Ensalada con frutas variadas, queso de cabra y vinagreta de miel	(250 gr.)	10,00 €
Lasaña de espinacas y queso	Ración	9,00 €
Espárragos verdes con virutas de parmesano	8 piezas	9,00 €
Timbal de escalivada y queso de cabra gratinado	Ración	10,00 €

SEGUNDOS PLATOS

		€
Roast beef a cortes finos (opcional: adornado con manzana glaseada*)	1 kg. (8-10 pers. aprox.)	73,00 € + 11,00 € (manzana)
Redondo de ternera con suquet y setas	1 kg. (3-4 pers. aprox.)	40,00 € (Ración 9,20 €)
Fricandó con suquet y setas	1 kg. (3-4 pers. aprox.)	40,00 € (Ración 9,20 €)
Solomillo de ternera – turnedó – con salsa de Oporto y frutas del bosque	Unidad	26,00 €
Mejillas estofadas con patata a la brasa	Unidad	9,00 €
Pies de cerdo	Dos mitades	9,00 €
Bacalao con pasas, piñones y tomate	Ración	10,00 €
Libritos de lomo	2 piezas	8,00 €
Pollo premium entero al horno acompañado de ciruelas	Unidad (más de 2 kg.)	17,50 €
Redondo de pollo relleno (jamón dulce y queso- ciruelas, piñones y orejones o piña con nueces, etc...)	Ración de 2 cortes	10,50 €
Albóndigas con sepia (5 piezas)	Ración	9,00 €
Zarzuela de pescado (merluza, rape, sepia, mejillones, almejas, cigalas...)	Ración	S/M
Témpora de bacalao	Ración de 5 cortes	10,00 €
Canelones	Unidad	2,00 €
Muslo de pato confitado con ciruelas, piñones y naranjas	Unidad	12,00 €
Gorrino (300-400 gr.)	Ración	30,00 €
Calamares rellenos	Unidad	11,00 €
Berenjenas rellenas de carne	Unidad	9,00 €
Mussaka de verduras y carne	Ración	9,00 €
Meloso de cordero con zumo de su asado	Ración	14,00 €
Bacalao a la vizcaína	Ración	10,00 €
Bacalao “a la llauna” con garbanzos	Ración	10,00 €

Menús especiales para celebraciones

(formato pica-pica)

MENÚ CÓCTEL BÁSICO

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Chips vegetales con sal del delta
Variedad de galletitas saladas
Frutos secos aliñados con flor de sal
Rocas de queso parmesano

PICA-PICA SALADO Y FRÍO

Canapé de sobrasada ibérica y huevo hilado
Tostadita de escalivada y sardina ahumada
Canapé de salmón y caviar
Tostaditas con jamón ibérico

PICA-PICA SALADO Y CALIENTE

Croquetas artesanas de pollo asado y jamón ibérico
Brocheta con dadito de tortilla de patatas
Brocheta de botifarra artesana con mostazas

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar).

MENÚ PREMIUM

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Snacks y frutos secos
Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso holandés curado
Surtido de galletas saladas
Vol au vent de marisco con caviar rojo

PICA-PICA SALADO

Croquetas artesanas de asado y jamón
Brocheta con dado de tortilla de patatas
Brocheta de butifarra artesana con verduras escalivadas
Mini bocadillo de jamón serrano
Mini bocadillo de jamón york y queso Gruyère

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar).

MENÚ DELUXE

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Canapé de sobrasada y huevo hilado
Delicia de canapé de anchoas
Canapé de salmón y caviar
Rocas de queso holandés curado
Surtido de galletas saladas
Vol-au-vent de marisco con caviar rojo
Besos de Parma

PICA-PICA SALADO

Vasito de foie con mermelada de naranja y almendras
Vasito de escalivada
Mini bocadillo de jamón ibérico
Mini bocadillo de lomo ibérico
Dado de tortilla de patatas

BARQUILLA DE

Crujiente de langostino y ajos tiernos
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Croquetas artesanas de bacalao

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 3 bandejas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, consúltenos los cambios a realizar).



MENÚ GOLDEN

168,00 €

(28,00 € por persona)

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Rocas de Parma
Dátiles turcos rellenos de gorgonzola
Orejes con crema fresca y pistachos
Vasito de foie con naranja confitada y almendras
Cazoleta de fondue con tartufata y palitos de sésamo
Bandeja de flor de jamón de Jabugo con "picos" (300 grs.)

PICA-PICA SALADO

Tarrina de tomates confitados sobre fondo de caviar de berenjena
Mini vol-au-vent con cola de langostino y tártara
Canapé de salmón y caviar
Degustación de tartar de bacalao con cebollino y tapenade de arbequinas
Pincho de boquerón y mini alcachofa confitada en aceite virgen y orégano
Pincho de bolita de mozzarella y tomate con albahaca

BARQUILLA DE CALIENTES *

Crujiente de gambas con brotes de soja y salsa thai
Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel
Pincho de tortilla de patata con tomate confitado

PICA-PICA DULCE

Brocheta de tres frutas
Trufas de chocolate

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, onsúltenos los cambios a realizar).



MENÚ SUBLIME

216,00 €

(36,00 € por persona)

SURTIDO DE SNACKS VARIADOS

Chips de verduras con sal negra
Almendras horneadas con romero
Macadamias con azafrán y sal del Delta
Galletitas ahumadas
Daditos de parmesano

PICA-PICA SALADO

Bandeja de jamón de Jabugo (300 gr.) con picos
Canapé de salmón y caviar
Canape de anchoas y nuez
Mini piccolino de berenjena con sardina ahumada
Vol-au-vent con salsa tártara y langostinos
Pincho de alcachofita con mozzarella y tomatito cherry
Mini sandwich de guacamole con pomodoro confitado
Roll de hummus con tapenade de olivas arbequinas
Mini piccolino de pimientos con queso de cabra
Dátil y gorgonzola con almendras
Tartaleta de foie con naranja y almendras

BARQUILLA DE CALIENTES *

Croquetas de setas
Croquetas de jamón
Croquetas de queso azul y espinacas
Buñuelos de bacalao con miel
Crujientes de langostinos y salsa thai
Dado de tortilla de patatas trufada
Pincho de butifarra con verduritas
Mini burger de pato belly

PICA-PICA DULCE

Brochetas de frutas
Trufas de chocolate
Macarons variados

(El menú se compone de 4 bandejas y 2 barquetas de madera, aptos para calentar en el microondas. Es un menú para compartir, se puede pedir para el número de comensales que se necesite, siendo como mínimo 6 personas. En caso de alergia o intolerancia, onsúltenos los cambios a realizar).

PLATOS TRADICIONALES



“COCHINILLO ASADO”

Pieza entera -de 6 a 12 pers.-: 240.00€

CORONA DE LONZAS CASANOVAS

Pieza entera -aprox. 8 pers.-: 140.00€

ESPALDA/MUSLO DE CERDO AL HORNO

Pieza entera -aprox.de 8 a 12 pers.-: 160.00€

POLLO DE GRANJA RELLENO AL HORNO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Pieza entera para -entre 6 y 8 pers.-: 140.00€

ESPALDITA DE CORDERO AL HORNO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Una pieza por ración: 46.00€

SALMÓN ENTERO RELLENO CON MOUSSE Y LANGOSTINOS

Se sirve frío. Para 8/10 pers. Unidad: 190.00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE FRAMBUESA

Unidad 32.00€

CANELONES CASEROS

Unidad: 2 €

ESPALDITA DE CABRITO o PIERNA

Cocción lenta -14 h.-.Unidad: 42.00€

TOURNEDÓ DE RAPE FRESCO CON SALSA DEL ASADO Y SETAS

Ración de 2 cortes: 32.00€

KIT DE CALDO + GALETS NO COCIDOS + ALBONDIGUITAS 12€/ración

KIT DE CALDO + GALETS NO COCIDOS + CARNE DE COCIDO

Pelota de carne por persona, verduras hervidas, butifarra blanca y negra, tocino y garbanzos: 20€/ración.

FRICANDÓ CON SETAS

1 kg. -entre 3 y 4 personas-: 40.00€