

MENÚS PER ASSEURE'S A TAULA



MENÚ A

👤 28,00€/ració

ENTRANTS

Safata d'entremesos i canapès
Tarrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil serrà amb palmera
Vaset de crema de Torta
del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil salat,
pinya i nous
Mallorquí amb ou filat

PRIMER (a TRIAR)

Brou amb galets de Nadal i
mandonguilles (brou presentat en bossa
al buit i mandonguilles fregides a part)

Opció d'estiu:
Salmorejo amb llagostins

SEGON (a TRIAR)

Pollastre a quarts amb prunes i pinyons
Mandonguilles amb bolets

MENÚ B

👤 38,00€/ració

ENTRANTS (a TRIAR)

Safata d'embotits ibèrics: llom
ibèric, xoriço ibèric, cap de porc senglar,
bull blanc de tòfona, "bisbe negre"
i dos tipus d'embotits de festa

Assortiment de canapès: salmó, jamçon
York, sobrassada, anxova, etc.

PRIMER (a TRIAR)

Mitja pinya natural amb llagostins i
salsa tàrtara

Pastís de peix i llagostins amb
salsa tàrtara

SEGON (a TRIAR)

Calamar farcit
○
Bacallà a la catalana
○
Fricandó de vedella amb bolets

MENÚ C

👤 52,00€/ració

ASSORTIMENT DE CANAPÈS VARIATS

PRIMER PLAT

Crema de llamàntol amb daus de
ibèric

SEGON (a TRIAR)

Espatlleta de cabrit a cocció lenta
○
Garrí amb acompanyament de
prunes i pinyons
○
Filet de vedella amb foie



MENÚ D

👤 30,00€/ració

ENTRANTS

Safata d'entremesos i canapès
Tarrineta de foie amb crocant
Canapè de salmó i caviar
Vol-au-vent amb llagostí
Espiral de pernil serrà amb palmera
Vaset de crema de Torta
del Casar amb tòfona
Rotllet de crema de formatge, pernil salat,
pinya i nous
Mallorquí amb ou filat

PRIMER PLAT

Canelons artesans (4 unitat/pers.)

SEGON PLAT

Cuixa d'ànec confitat amb prunes i
pinyons

PLATS PER ESCOLLIR

Safata d'embotits ibèrics	Aprox. 6 pers.	47,00€
Safata de formatges i fruites	Aprox. 6 a 8 pers.	47,00€
Safata de canapès variats (aprox. 40 unitats)	Aprox. 8 pers.	47,00€
Safata d’aperitius. Entremesos i canapès	Aprox. 6 o més pers.	47,00€
Mini panets saludables amb pernil de gla	Unitat	3,85€
Mini panets saludables amb llom ibèric	Unitat	3,85€
Mini panets saludables amb salmó i formatge fresc	Unitat	3,85€
Burret de tomàquet i parmesà	Unitat	5,00€
Croquetes de pernil i pollastre	Unitat	1,50€
Croquetes de bolets	Unitat	1,50€
Broquetes de pollastre al curri	Unitat	2,00€
Broqueta mini de botifarra de bolets i foie	Unitat	2,00€
“Gamberonis” (llagostins arrebossats)	Unitat	2,00€
Flor de pernil de gla (safata)	(200 gr.)	40,00€
Dàtils amb bacó (safata)	25 peces	26,95€
Chicharrones casolanes (safata)	(250 gr.)	14,85€
Terrons de parmesà i ametlles al forn amb romaní (safata)	(250 gr.)	22,00€
Truita de patata a daus	(25 daus)	19,00€
Saquets de llagostí (safata)	12 unitats	22,00€
Truita de patates trufada	(25 daus)	23,00€

PRIMERS PLATS

Amanida de pasta amb tomàquet, verdures i tonyina	(250 gr.)	9,00€
Amanida de nous, pinya i formatge fresc	(200 gr.)	9,00€
Amanida de favetes amb pernil ibèric	(200 gr.)	12,00€
Timbal d'espínacs i formatge de cabra gratinat	Ració	9,00€
Fideuà de calamarcets amb all i oli (300gr)	Ració	9,50€
Empedrat de bacallà amb mongeta del ganxet	(250 gr.)	12,00€
Carpaccio de tomàquet, mozzarella i pinyons amb orenga	Ració	8,00€
Pastís de verdures i salsa tàrtara	Ració	9,00€
Pebrots del piquillo farcits amb brandada de bacallà	3 peces	11,00€
Pastís de peix amb tàrtara i llagostins	Ració	11,00€
Macarrons Casanovas	Ració	6,00€
Caldo, Gazpacho, Salmorejo o Vichyssoise (segons temporada)	Ració	8,00€
Amanida russa amb pernil ibèric	(300 gr.)	9,00€
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de rap i salsa tàrtara	Ració	16,50€
Carpaccio de vedella i parma	Ració	9,00€
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	Ració	12,00€
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel	(250 gr.)	10,00€
Lasanya d'espínacs i formatge	Ració	9,00€
Espàrrecs verds amb virutes de parmesà	8 peces	10,50 €
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat	Ració	11,00 €



SEGONS PLATS

Roast beef a talls fins (opcional: adornat amb poma glacejada*)	1kg. (8-10 pers. aprox.)	73,00€ +11,00 € (poma)
Papillot de llobarro amb verdures saltejades	Unitat	14,00€
Fricandó amb suquet i bolets	Ració	12,00€
Filet de vedella -tornedó- amb salses de Porto i fruites del bosc	Unitat	26,00€
Carrilleres estofades amb patata a la brasa	Unitat	11,00€
Peus de porc	Dues meitats	9,00€
Bacallà amb panses, pinyons i tomàquet	Ració	12,00€
Llibrets de llom	2 peces	9,00€
Pollastre premium sencer al forn acompanyat de prunes	Unitat (més de 2kg.)	22,00€
Rodó de pollastre farcit (pernil dolç i formatge o prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc.)	Ració de 2 talls	11,50€
Mandonguilles de secret ibèric amb sípia o bolets (5 peces)	Ració	11,00€
Sarsuela de peix (lluç, rap, sípia, musclos, cloïsses, escamarlans, etc.)	Ració	S/M
Melós de xai amb suc del seu rostit	Ració	14,00€
Canelons	Unitat	2,00€
Cuixa d'ànec confitat amb prunes, pinyons i taronges	Unitat	14,00€
Garri (300-400 gr.)	Ració	30,00€
Calamars farcits de pilota i foie	Unitat	12,00€
Albergínies farcides de carn	Unitat	10,00€
Mussaka de verdures i carn	Ració	9,00€
Bacallà a la catalana, amb prunes i pinyons	Ració	12,00€
Bacallà a samfaina	Ració	12,00€
Bacallà “a la llauna” amb cigrons	Ració	12,00€

MENÚS ESPECIALS PER A CELEBRACIONS (format pica-pica)

MENÚ CÒCTEL BÀSIC

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Xips vegetals amb sal del delta

Varietat de galetes salades

Fruits secs amanits amb flor de sal

Roques de formatge parmesà

PICA-PICA SALAT I FRED

Canapè de sobrassada ibèrica i ou filat

Torradeta d'escalivada i sardina fumada

Canapè de salmó i caviar

Torradetes amb pernil ibèric

PICA-PICA SALAT I CALENT

Croquetes artesanes de pollastre rostit i pernil ibèric

Broqueta amb dauet de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana amb mostasses

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Tòfones de xocolata

(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924

MENÚ GOLDEN

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Roques de Parma

Dàtils turcs farcits de gorgonzola

Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles

Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam

Safata de flor de pernil de Jabugo amb “becs” (300 grs.)

PICA-PICA SALAT

Mini vol-au-vent de llagostí amb salsa tàrtara

Canapè de salmó i caviar

Degustació de tàrtar de bacallà amb cibulet i tapenade d'arbecuines

Punxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orenga

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per a microones. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924

MENÚ PREMIUM

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Snacks i fruits secs

Canapè de sobrassada i ou filat

Delícia de canapè d'anxoves

Canapè de salmó i caviar

Roques de formatge parmesà

Assortiment de galetes salades

Vol al vent de llagostí amb salsa tàrtara

PICA-PICA SALAT

Croquetes artesanes de pollastre rostit i pernil ibèric

Broqueta amb dauet de truita de patates

Broqueta de botifarra artesana amb verdures escalivades

Mini entrepà de pernil salat

Mini entrepà de pernil dolç i formatge

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Tòfones de xocolata

(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924

MENÚ DELUXE

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Canapè de sobrassada i ou filat

Delícia de canapè d'anxoves

Canapè de salmó i caviar

Roques de formatge parmesà

Assortiment de galetes salades

Vol-au-vent de llagostí amb salsa tàrtara

Petons de Parma

PICA-PICA SALAT

Gote amb foie amb melmelada de taronja i ametlles

Gotet d'escalivada

Mini entrepà de pernil ibèric

Mini entrepà de llom ibèric

Dau de truita de patates

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

(El menú es compon de 3 safates. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que es necessiti, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924

MENÚ SUBLIM

ASSORTIMENT DE SNACKS VARIATS

Xips de verdures amb sal negra

Ametlles fornejadades amb romaní

Macadamies amb safrà i sal de Delta

Galletitas fumades

Dadets de parmesà

PICA-PICA SALAT

Safata de pernil de Jabugo (300 gr.) amb pics

Canapè de salmó i caviar

Canapè d'anxoves i nou

Mini piccolí d'albergínia amb sardina fumada

vol-au-vent de llagostí amb salsa tàrtara

Punxo de carxofita amb mozzarella i tomàquet cherry

Gilda d'olives, cogombret i anxoves

Gote d'humus amb tapenade d'olives

arbecuines

Mini piccolino de pebrots amb formatge de cabra

Dàtil i gorgonzola amb ametlles

Tartaleta de foie amb taronja i ametlles

PICA-PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites

Trufes de xocolata

Macarons variats

(El menú es compon de 4 safates i 2 barquetes de fusta, aptes per a microones. És un menú per compartir, es pot demanar per al nombre de comensals que calgui, sent mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a realitzar).



CASANOVAS
CATERING
BARCELONA DESDE 1924

PLATS TRADICIONALS

"GARRÍ ROSTIT"

Peça sencera -de 6 a 12 pers.-: 240.00€

ESPATLLA/CUIXA DE PORC AL FORN

Peça sencera -aprox. 8 a 12 pers.-: 190.00€

POLLASTRE DE GRANJA FARCIT AL FORN AMB PRUNES I PINYONS

Peça sencera -aprox. 6 a 8 pers.-: 160.00€

SALMÓ SENCER FARCIT AMB MOUSSE I LLAGOSTINS

Se serveix fred. Per 8/10 pers . Unitat: 220.00€

RELLOM DE VEDELLA AMB FOIE I SALSA DE GERDS

Unitat 36.00€

CANELONS CASOLANS

Unitat: 2€

ESQUENA DE CAPBRIT o CAMA

Cocció lenta -14h.-Unitat: 42.00€

SUQUET DE CUETES DE RAP FRESC AMB SALSA DEL SEU ROSTIT I BOLETS

Ració de 2 cuetes: 32.00€

KIT DE BROU + GALETS NO CUITS + MANDONGUIGUITES:12€/ració

KIT DE BROU + GALETS NO CUITS + CARN D'OLLA

Pilota de carn per persona, verdures bullides, botifarra blanca i negra, cansalada i cigrons: 24,00€/ració.

FRICANDO AMB BOLETS

Ració: 12.00€



ATENCIÓ AL CLIENT DE CÀTERING - ESTABLIMENT CASANOVAS

C/Calàbria 113, Barcelona

Tlf.934 236 508

Mòbil:658 954 201

ENTRADA AL RESTAURANT CASANOVAS:

C/Diputació 78, Barcelona

Tlf. 934 236 508

Mòbil: 658 954 201

E-mail càtering:catering@casanovascatering.com

Lloc web:www.casanovascatering.com

SEGUEIX-NOS!

Casanovas.cate ring

