

Menús per seure a taula

MENÚ A

Mínim 4 persones



30,00 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entretaniments i canapès

Terrineta de foie amb crocant

Canapè de salmó i caviar

Vol-au-vent amb llagostí

Espirai de pemil amb palmera

Gotat de crema de Torta del Caser amb tófona

Rotllet de crema de formatge, pemil pinya i nous Mallorquí amb ou flit

Pa torrat

PRIMER A ESCOLLIR

Brou amb galets de Nadal i mandonguilles

(brou presentat en bossa al buit i mandonguilles fregides a part)

Opció estiu: salmorejo amb llagostins

SEGON A ESCOLLIR

Pollastre a quarts amb prunes i pinyons

Mandonguilles amb Bolets

MENÚ B

Mínim 4 persones



40,00 €/ració

ENTRANTS

Safata d'embotits ibèrics (llom ibèric, xoriç ibèric, cap de porc senglar, bull blanc de tófona, bisbe negre i dos tipus d'embotits de festa) o Assortiment de canapès (salmó, pemil dolç, sobrassada, anxova,...)

PRIMER A ESCOLLIR

Mitja pinya natural amb llagostins, patons de vieires i salsa tàrtara

Pastís de peix i llagostins amb tàrtara

SEGON A ESCOLLIR

Rodó de vedella amb suquet i bolats (tres talls per pax.)

Calamar farcit Bacallà a la catalana

Rodó de pollastre amb prunes

MENÚ C

Mínim 4 persones



52,00 €/ració

ASSORTIMENT DE CANAPÈS

PRIMER

Crema de llagosta amb daus d'ibèric

SEGON A ESCOLLIR

Espatlleta de cabrit en cocció lenta

Garrí guarnit amb prunes i pinyons

Filet de vedella amb foie

MENÚ D

Mínim 4 persones



33,00 €/ració

ENTRANTS

Safata d'entretaniments i canapès

Terrineta de foie amb crocant

Canapè de salmó i caviar

Vol-au-vent amb llagostí

Espirai de pemil amb palmera
Gotat de crema de Torta del Caser amb tófona

Rotllet de crema de formatge, pemil pinya i nous Mallorquí amb ou flit
Pa torrat

PRIMER

Canelons artesans (4 unitats per pax.)

SEGON

Cuixa d'ànec confitada amb prunes i pinyons



ATENCIÓ AL CLIENT DE CATERING – ESTABLIMENT CASANOVAS:

Catalúnia, 113 · Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 954 201



Contacta'ns per Whatsapp,
escanejant aquest QR

ENTRADA AL RESTAURANT CASANOVAS:

Diputació, 78 · Barcelona
Telf. 934 236 508
Mòbil. 658 954 201

E-mail catering: catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com



CASANOVAS
CATERING

BARCELONA DESDE 1924

Segueix-nos a:



Plats per escollir

APERITIVUS PER PICAR

	🍷	€
Safata d'embolits 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, entreteniments i canapès	Aprox. 6 o mes pers.	47,00 €
Mini panets saludables amb permil d'aglà	Unitat	3,85 €
Mini panets saludables amb llim ibèric	Unitat	3,85 €
Mini panets saludables amb salmó i formatge fresc	Unitat	3,85 €
"Burnito" de tomàquet i parmesà	Unitat	5,00 €
Croquetes de Pernil i Pollastre	Unitat	1,50 €
Croquetes de Ceps	Unitat	1,50 €
Broqueta de pollastre al curry	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	(200 gr.) amb safata	40,00 €
Dàtils amb bacó fets amb safata	25 peces	26,95 €
Lladons casolans amb safata	250 gr.	14,85 €
Terrons de parmesà i ametlles amb romani (safata)	250 gr.	22,00 €
Truita de patata a daus	25 daus	19,00 €
Farcellets de llagostí amb safata	12 unitats	22,00 €
Truita de patates trufada	25 daus	23,00 €

OPCIÓ DE SAFATES AMB GOTETS INDIVIDUALS DE:

Esqueixada de bacallà amb civada	Peca	3,00 €
Foie amb crosant i llim	Peca	3,00 €
Crema de Torta del Casar amb tbfona	Peca	3,00 €
Coca de recepte i anxova o formatge de cabra	Peca	3,00 €

Tot presentat en safates. Tots els productes s'han de conservar en fred entre 2 i 6°C.



PRIMERS PLATS

	🍷	€
Amanida de pasta alemanya ració de 260 gr.	Ració	8,00 €
Amanida de nous pinya i formatge fresc ració de 200 gr.	Ració	8,00 €
Amanida de favetes amb permil Serrà ració de 200 gr.	Ració	9,00 €
Timbal d'espínacs i formatge de cabra gratinat	Unitat	8,00 €
Fideuà ració de 300 gr.	Ració	8,50 €
Empedrat de bacallà amb mongeta del ganxet 250 gr.	Ració	9,00 €
Carapaccio de tomàquet, mozzarella i pinxons amb orenga	Ració	7,00 €
Pastís de verdures i salsa tàrtara	Ració	8,00 €
Pebrots del piquillo fets amb brandada de bacallà 3 peces	Ració	8,50 €
Pastís de peix amb tàrtara i llagostins	Ració	10,00 €
Macarrons	Ració	4,50 €
Brou, Gaspatxo, Salmorejo o Vichyssoise (segons temporada)	Ració	7,00 €
Amanida russa ració de 300 gr.	Ració	8,00 €
Mitges pinyes naturals amb llagostins, petons de rap i salsa tàrtara	Ració	15,00 €
Carapaccio de vedella i parma	Ració	7,50 €
Graellada de 8 verdures amb oli de brases i sal de fum	Ració	10,50 €
Amanida amb fruites variades, formatge de cabra i vinagreta de mel 250 gr.	Ració	9,00 €
Lassanya d'espínacs i formatge	Ració	8,00 €
Espàrrecs verds amb encenalls de parmesà 8 peces	Ració	8,50 €
Timbal d'escalivada i formatge de cabra gratinat	Ració	9,00 €

SEGONS PLATS

	🍷	€
Roast beef a talls fins (opcional garnit amb poma glaçada*)	per 1 kg. entre 8 i 10 pers. aprox.	73,00 € + 11,00 (poma)
Rodó de vedella amb suquet i bolets	per 1 kg. entre 3 i 4 pers. aprox.	40,00 € (ràció 9,20 €)
Fricandó amb suquet i bolets		40,00 € (ràció 9,20 €)
Filet de vedella - tumbé - amb salsa d'Oporto i fruites del bosc	Unitat	26,00 €
Gaites estofades amb patata a la brasa	Unitat	9,00 €
Peus de porc	Dos metats	9,00 €
Bacallà amb panes, pinyons i tomàquet	Ració	10,00 €
Librets de llim	2 peces	8,00 €
Pollastre premium sencer al forn acompanyat de prunes	de mes de 2 kg. / unitat	17,50 €
Rodó de pollastre farcit (permil d'oli i formatge- prunes, pinyons i orellanes o pinya amb nous, etc...)	Ració de dos talls	10,50 €
Mandonguilles amb bolets	Ració de 5 peces	9,00 €
Mandonguilles amb sípia	Ració de 5 peces	9,00 €
Sarsuela de peix (lluc, rap, sípia, muscios, cloïsses, escamarlans...)	Ració	S/M.
Tèmpora de bacallà	Ració de 5 talls	10,00 €
Canelons	Unitat	2,00 €
Cuixa d'ànec confitada amb prunes, pinyons i taronges	Unitat	12,00 €
Garrinet per racions de 300-400 gr.	Ració	30,00 €
Calamars farts	Unitats	11,00 €
Albergínies farcides de carn	Unitat	9,00 €
Mussaka de verdures i carn	Ració	9,00 €
Melós de xai amb suc del seu rostit	Ració	14,00 €
Bacallà a la biscaïna	Ració	10,00 €
Bacallà a la llauna amb cigrons	Ració	10,00 €

Menús especials per celebracions (format pica-pica)

MENÚ CÒCTEL BÀSIC

199,00 €

ASSORTIMENT D'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

Canapè de sobrassada ibèrica i ou filat
Torradeta d'escalivada i sardina fumada
Canapè de salmó i caviar
Torrades amb permil ibèric

PICA PICA SALAT I CALENT

Croquetes artesanans de rostit i permil ibèric
Broqueta amb dauet de truita de patates
Broqueta de botifarra artesana amb mostasses

PICA PICA DOLÇ

Broquetes de fruita
Trufes de xocolata

(16,50 € per persona)

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

MENÚ PREMIUM

118,00 €

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Canapè de sobrassada i ou filat
Delícia de canapè d'anxoves
Canapè de salmó i caviar
Roques de formatge holandès curat
Assortiment de galetes salades
Snacks i fruita seca
Vol a vent de marisc amb caviar vermell

PICA PICA SALAT

Croquetes artesanans de rostit i permil ibèric
Broqueta amb dau de truita de patates
Broqueta de botifarra amb verdura escalivada
Mini antrepà de permil serrà
Mini antrepà de permil york i formatge gruyère

PICA PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

(19,00 € per persona)

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

MENÚ DELUXE

132,00 €

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Canapè de sobrassada i ou filat
Delícia de canapè d'anxoves
Canapè de salmó i caviar
Roques de formatge holandès curat
Assortiment de galetes salades
Vol a vent de marisc amb caviar vermell
Terrons de Parma

PICA PICA SALAT

Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametlles
Gotet d'escalivada
Mini antrepà de permil ibèric
Mini antrepà de llim ibèric
Dau de truita de patates

BARQUETA DE CALENTS*

Farcollet cruixent de llagostí i alle tendres
Croquetes artesanans de rostit i permil ibèric

PICA PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

(22,00 € per persona)

(El menú es compon de 3 safates i 1 barqueta de fusta, apte per escalfar al microones. És un menú per compartir, es pot demanar pel número de comensals que es necessiti, sent com a mínim 6 persones. En cas d'al·lèrgia o intolerància, consulteu-nos els canvis a fer)

MENÚ GOLDEN

168,00 €

(28,00 € per persona)

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Rocs de Parma
Dàtila turcs fregits de gorgonzola
Oriolans amb crema fresca i feules
Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles,
Cassoleta de fondue amb tartufats i palets de sèsam
Safata de Flor de permil de Jabugo amb "pices" (300 gr.)

PICA PICA SALAT

Terrins de tomàquet confitats sobre fons de caviar d'albergínia

Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara

Canapè de salmó i caviar

Pinxo de salmó i mini carxofa confitada en oli verge i orange
Pinxo de boleta de mozzarella i tomàquet amb albahaca

BARQUETA DE CALENTS*

Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai
Croquetes artesanans de rostit i permil ibèric
Bunyols de bacallà amb llegümes de mel
Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

PICA PICA DOLÇ

Broqueta de tres fruites
Trufes de xocolata

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



MENÚ SUBLIME

216,00 €

(36,00 € per persona)

ASSORTIMENT D'SNACKS VARIATS

Xips de verdura amb sal negra
Ametlles emfonades amb romer
Macadàmies amb safra i sal del Delta
Galetes fumades
Dauets de parmesà

PICA PICA SALAT

Safata de permil de Jabugo (300 gr.) amb pics
Canapè de salmó i caviar
Canapè d'anxoves i nou
Mini picolono d'albergínia amb sardina fumada
Vol-au-vent amb salsa tàrtara i llagostins
Cassoleta amb crema fresca, anet i aladroch
Pinxo de carxofa amb mozzarella i tomàquet cherry
Mini bikini de guacamole amb pomodoro confiat
Roll d'hummus amb tapenade d'olives arbequines
Mini picolono de pebrots amb formatge de cabra
Dàtil i gorgonzola amb ametlles
Cassoleta de foie amb taronja i ametlla

BARQUETA DE CALENTS*

Croquetes de bolets
Croquetes de permil
Croquetes de formatge blau i espinacs
Bunyols de bacallà amb mel
Cruixents de llagostins i salsa thai
Dau de truita de patates trufada
Pinxo de botifarra amb verduteres
Mini burger d'ànec belly

PICA PICA DOLÇ

Broquetes de fruites
Trufes de xocolata
Macarons variats

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

PLATS TRADICIONALS



GARRÍ ROSTIT

Peça sencera per entre 6 i 12 pers.: 240.00 €

CORONA DE LLONCES CASANOVAS

Peça sencera per a aprox. 8 pers.: 140.00 €

ESPATLLA/CUIXA DE PORC AL FORN

Peça sencera per a entre 8 i 12 pers.: 160.00 €

POLLASTRE DE PAGÈS AL FORN FARCIT AMB PRUNES I PINYONS

Peça sencera per a entre 6 i 8 pers.: 140.00 €

ESPATLLA DE XAI AL FORN AMB PRUNES I PINYONS

Una peça per ració: 46.00 €

SALMÓ SENCER FARCIT AMB MOUSSE I LLAGOSTINS

Per a 8 / 10 pers. Es serveix fred. Peça: 190.00 €

FILET DE VEDELLA AMB FOIE I SALSA DE GERDS

Unitat: 32.00 €

CANELONS CASOLANS

Unitat: 2 €

ESPATLLETA DE CABRIT o CUIXA

Cocció lenta -14 h.-. Unitat: 42.00 €

TOURNEDO DE RAP FRESC AMB SALSA DEL ROSTIT I BOLETS

Ració de 2 talls: 32.00 €

KIT DE BROU + GALETS NO CUI TS + MANDONGUILLETES: 12€ ració

KIT DE BROU + GALETS NO CUI TS + CARN D'OLLA

Pilota per persona, verdures bullides, botifarra blanca i negra, cansalada i cigrons:
20 € per ració

FRICANDÓ AMB BOLETS

1 kg -entre 3 i 4 persones-: 40.00 €