

# CASANOVAS

#### BARCELONA DESDE 1924

c/ Calàbria, 113 (botiga), 08015 Barcelona +34 93 423 65 08 catering@casanovascatering.com www.casanovascatering.com

# MENÚS

[Cocktail Basic Premium · Deluxe · Golden · Sublime]

# MENUS

## [Cocktail Basic, Premium, Deluxe, Golden, Sublime]

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



### [Menú Còctel bàsic]

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 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 rostit i pernil ibèric Broqueta amb dauet de truita de patates Broqueta de botifarra artesana amb mostasses

> *Dolços* Broquetes de fruita Trufes de xocolata

#### Preu especial menú per a 6 pax: 99,00 € (16,50 € per persona)

(El menú es composa 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 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

#### Picapica frío

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

#### Picapica salado y caliente

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

> **Picapica dulce** Brocheta de tres frutas Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax 99,00 € (16,50 € por persona)

(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 hacer)

## [Basic Cocktail menu]

Assortment of Snacks Vegetable chips with salt of the Delta Assortment of crackers Assortment of nuts with fleur de sel Rocks of Parmesan cheese

#### Cold snacks

Canapé of Iberian sobrassada (pork meat) with candied egg Canapé of escalivada and smoked anchovy Canapé of salmon and caviar Tiny toasts with Iberian ham

Savoury hot snacks Homemade croquettes of Iberian ham & roasted chicken Brochette with Spanish Omelette dice Brochette of homemade Catalan sausage with mustards

#### Sweet Snacks 3-fruits brochette Chocolate truffles Special price menu for 6 people: € 99,00 (€16,50 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you canask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In case of allergy or intolerance,check with us to make any changes.)

## [Menú Premium]

Assortiment d'snacks variats Snacks i fruits secs Canapé de sobrassada i ou filat Delícia de canapé d'anxoves Canapé de salmó i caviar Roques de formatge Parma Assortiment de galetes salades i fumades Vol-au-vent de llagostins amb tàrtara

Pica pica salat Croquetes artesanes de rostit i pernil Broqueta amb dau de truita de patates Broqueta de botifarra artesana amb verdures escalivades Mini entrepà de pernil serrà Mini entrepà de pernil york i formatge gruyère

> *Pica pica dolç* Broqueta de tres fruites Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax: 118,00 € (19,00 € per persona)

(El menú es composa 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]

#### 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 Parma Surtido de galletas saladas y ahumadas Vol-au-vent de langostinos con tártara

#### 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

## Precio especial menú para 6 pax: 118,00 € (19,00 € por persona)

(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 hacer)

## [Premium menú]

**Assortment of Snacks** 

Snacks and nuts Canapé of sobrassada (pork meat) with candied egg Canapé of anchovies Canapé of salmon and caviar Rocks of Parma cheese Assortment of smoked crackers Vol-au-vent of langoustines with tartara sauce

Savoury Snacks Homemade croquettes of ham & poultry Spanish potato omelette dice Brochette of homemade Catalan sausage with roasted eggplant and pepper salad Tiny sandwich of cured Iberian ham Tiny sandwich of ham and Gruyère cheese

#### Sweet Snacks 3-fruits brochette Chocolate truffles

Special menu price for 6 people: € 118,00 (€19,00 per person)

(The menu consists of 3 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make any changes.)

## [Menú Deluxe]

Assortiment d'snacks variats Canapé de sobrassada i ou filat Delícia de canapé d'anxoves Canapé de salmó i caviar Roques de formatge Parma Assortiment de galetes salades Vol-au-vent de llagostins amb tàrtara

> Pica pica salat Gotet de foie amb melmelada de taronja i ametlles Gotet d'escalivada Mini entrepa de pernil ibèric Mini entrepa de llom ibèric Dau de truita de patates

Barqueta de: Farcellet cruixent de llagostí i alls tendres Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric Croquetes artesanes de bacallà

> *Pica pica dolç* Broqueta de tres fruites Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 pax: 132,00 € (22,00 € per persona)

(El menú es composa 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]

Surtido de snacks variados Canapé de sobrasada y huevo hilado Delicia de canapé de anchoas Canapé de salmón y caviar Rocas de queso Parma Surtido de galletas saladas Vol-au-vent de langostinos con tártara

#### 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 tiemos Croquetas artesanas de asado y jamón ibérico Croquetas artesanas de bacalao

> Pica pica dulce Brocheta de tres frutas Trufas de chocolate

Precio especial menú para 6 pax: 132,00 € (22,00 € por persona)

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

## [Deluxe menu]

Assortment of Snacks Canapé of sobrassada (pork meat) with egg yolk garnish Canapé of anchovies delicacy Canapé of salmon and caviar Lumps of Parma cheese Assortment of crackers Vol-au-vent of langoustines with tartara sauce

#### Savoury Snacks Glass of foie gras with orange marmalade and almonds Glass of smoky grilled peppers, aubergine and onion Mini sandwich of cured Iberian ham Mini Iberian cured pork loin bun Spanish Omelette dice

#### Hot finger food: Crispy shrimp and garlic rolls Homemade croquettes of ham & poultry Homemade cod croquettes

#### Sweet Snacks 3-fruits brochette Chocolate truffles

Special price menu for 6 people: € 132,00 (€ 22,00 per person)

(The menu consists of 4 trays. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make any changes.)

## [Menú Golden]

Assortiment d'snacks variats Rocs de Parma Dàtils turcs farcits de gorgonzola Orellanes amb crema fresca i ametlles Gotet de foie amb taronja confitada i ametlles Cassoleta de fondue amb tartufata i palets de sèsam Flor de pernil de Jabugo amb "picos" (300 grs.)

Pica pica salat Terrina de tomàquets confitats sobre fons de caviar d'albergínia Mini vol au vent amb cua de llagostí i tàrtara Canapé de salmó i caviar Pinxo de seitó i mini carxofa confitada en oli verge i orenga Pinxo de boleta de mozzarella i tomàquet amb alfàbrega

Barqueta de calents\* Cruixent de gambes amb brots de soja i salsa thai Croquetes artesanes de rostit i pernil ibèric Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel Pinxo de truita de patata amb tomàquet confitat

> Postres en petit format Broqueta de tres fruites Trufes de xocolata

Preu especial menú per a 6 persones 168,00 € (28,00 € per persona)

(El menú es composa 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.)

## [Menú Golden]

Surtido de snacks variados Rocas de Parma Dátiles turcos rellenos de gorgonzola Orejones con crema fresca y almendras Vasito de foie con naranja confitada y almendras Cazoleta de fondue con tartufata y palitos de sésamo 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 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

#### Postres pequeño formato Brocheta de tres frutas

Trufas de chocolate

#### Precio especial menú para 6 personas 168,00 € (28,00 € por persona)

 (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, consúltenos los cambios a realizar.)

## [Golden menu]

#### Assortment of Snacks

Parma cheese lumps Turkish dates stuffed with Gorgonzola Fresh dried apricots with cream and almonds Glass of foie gras with candied orange and almonds Tartufata fondue casserole with sesame sticks Plate of Iberian cured Jabugo ham with crackers (300 grs.)

#### Savoury finger food

Terrine of confited tomatoes on an eggplant caviar cream Mini vol au vent with kingprawn & tartare sauce Salmon and caviar canapé Brochette of anchovy and tiny artichoke confit in virgin olive oil and oregano Brochette of mozzarella cheese ball and tomato with basil

#### Hot finger food

Crispy shrimp with soya sprouts and thai sauce Homemade croquettes of Iberian ham & roasted chicken Cod fritters with honey tears Spanish omelette "pincho" with confited tomato

#### **Sweet Snacks**

3-fruits brochette Chocolate truffles

Special menu price for 6 ppl: €168,00 (€ 28,00 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to be shared, you can request it for the number of diners you need, with a minimum of 6 people.In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes.)

#### [Menú Sublime]

Snacks variats Xips de verdures amb sal negra Ametlles al forn amb romaní Macadàmies amb safrà i sal del Delta Galetetes fumades Dauets 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 piccolino d'albergínia amb sardina fumada Vol-au-vent amb salsa tàrtara i llagostins Pinxo de carxofeta amb mozzarella i tomàquet cherry Mini bikini de guacamole amb pomodoro confitat Roll d'hummus amb tapenade d'olives arbequines Mini picolino de pebrots amb formatge de cabra Dàtil i gorgonzola amb ametlles Cassoleta de foie amb taronja i ametlla

Calents

Croquetes de bolets Croquetes de pernil Croquetes de formatge blau i espinacs Bunyols de bacallà amb mel Cruixents de llagostins i salsa thai Dau de truita de patates trufada Pintxo de botifarra amb verduretes Mini burguer d'ànec belly

> *Postres* Broquetes de fruites Tòfones de xocolata Macarons variats

Preu especial menú per a 6 persones: 216,00 € (36,00 € per persona)

 (El menú es composa 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)

#### [Menú Sublime]

#### 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 picolino de pimientos con queso de cabra Dátil y gorgonzola con almendras Tartaleta de foie con naranja y almendra

#### 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 burguer de belly de pato

> **Postres** Brochetas de frutas Trufas de chocolate Macarons variados

Precio especial menú para 6 personas: 216,00 € (36,00 € por persona)

(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, consúltenos los cambios a realizar.)

#### [Sublime menú]

#### Assortment of Snacks

Vegetable chips with black salt Baked almonds with rosemary Macadamian nuts with saffron and salt of the Delta Smoked crackers Parmesan cubes

#### Savoury finger food

Tray of Jabugo ham (300 gr.) with crusts Salmon and caviar canapé Anchovies and walnut canape Mini eggplant piccolino with smoked sardine Vol-au-vent with tartar sauce and prawns Artichoke brochette with mozzarella and cherry tomato Mini guacamole sandwich with candied pomodoro Hummus roll with arbequina olive tapenade Mini picolino of peppers with goat cheese Date with Gorgonzola cheese and almonds Foie tartlet with orange and almonds

#### Hot finger food

Mushroom croquettes Ham croquette Blue cheese and spinach croquettes Cod fritters with honey Crispy prawns and Thai sauce Truffled potato tortilla dice Catalan sausage brochette with vegetables Tiny duck belly burger

#### **Desserts** Fruit brochettes Chocolate truffle

Chocolate truffles Assorted macarons

Special menu price for 6 ppl: 216,00  $\in$  ( $\in$  36,00 per person)

(The menu consists of 4 trays, suitable to be heated in a microwave. It is a menu to share, you can ask for the number of diners you need, with a minimum of 6 people. In the case of allergy or intolerance, check with us to make changes)