



***Banquets, Bufets,
Casaments***

**c/ Calàbria, 113
08015 Barcelona
+ 34 93 423 65 08**

catering@casanovascatering.com

www.casanovascatering.com



El banquet és un dinar o sopar que s'organitza amb el motiu de celebrar un determinat esdeveniment, ja sigui un casament, aniversari, reunió oficial, etcètera.

El banquet s'inicia amb un aperitiu previ, seguit del servei de dinar o sopar, i es pot finalitzar amb un ball o espectacle, tot això ha de guardar relació amb el motiu de la celebració.



Banquets

Bufets

L'equip de Casanovas es desplaçarà per muntar i servir allà on vulgueu celebrar el vostre esdeveniment.

El material i l'utillatge necessaris queden inclosos en els preus per a 120 persones, mentre que per a xifres inferiors es revisaran els preus dels menús (nivell mitjà) si desitgen material de parament més exclusiu es pactarà la diferència.

Si necessiteu material extra com paravents, faristol, mobiliari chill out, consulta'ns el preu de lloguer. També queda inclòs en el preu la visita tècnica i la prova de menú.

No inclosos als preus:

- El personal. Es cobra segons el tipus d'esdeveniment i les necessitats: 135€ -servei de 6 hores-.
- La logística
- Barra lliure
- Cànons dels espais

Els preus no inclouen IVA.



BANQUETS



Banquet A

Entrants a taula

Xips de verdures
Pernil de Jabugo
Torra d'escalivada amb anxova
Llom ibèric
Xapata amb tomàquet
Macadàmies amb flor de sal
Bunyols de bacallà amb llàgrimes de mel
Cruixents de llagostins amb salsa thai
Croquetes Casanovas Artesanes

Principal -a escollir-

Mandonguilles de secret ibèric amb ceps frescos

O

Milfulles de vedella amb caviar d'albergínies

Postres

Pastís Sacher amb coulis de gerds

Begudes

Vi negre i vi blanc
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions

75,00€ per persona



Banquet B

Aperitius

Benvinguda d'aigua de sabors

Xips de verdures
Pernil de Jabugo
Xapata amb tomàquet
Salmó confitat amb anet
Caramels de fuet
Metal·litzat de macadàmies i Parma

Primer plat

Espàrrecs de marge amb llagostes,
Parma, pomodoro, pinyons i oli
d'oliva verge

Segon plat

Papillot de llobarro amb crudités de
verdures

Postres

Maduixes i mango amb llimona verda

Begudes:

Vi negre i vi blanc *Tous Baró*
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions

82,00 € per persona

Banquet C

Aperitius

Benvinguda d'aigua de sabors

Pernil de Jabugo
Xapata amb tomàquet
Salmó confitat amb anet
Caramels de fuet
Macadàmies amb flor de sal
Terrons de Parma

Primer plat

Salmorejo amb bouquet de crostons
especiats i pernil Ibèric

Segon plat

Caneló de crêpe farcit de pollastre de
granja, prunes i pinyons amb velouté trufada

Postres

Amanida de fruites amb suc de mandarina
i mango

Begudes:

Vi negre *La Passió*
Vi blanc *Macabeu la Paciència*
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions

87,00 € per persona



Banquet D

Aperitiu

Benvinguda d'aigua de sabors

Pernil de Jabugo

Xapata amb tomàquet

Salmó confitat amb anet Carabassa amb
cremós de formatge i cruixent de
Jabugo amb terra d'arbequina

Terrons de Parma amb macadàmies

Primer plat

Làmines de foie, amb poma, Jabugo i
pinyons amb oli de kumquat

Segon plat

Filet de vedella amb reducció de Porto
i salsa de fruits vermells

Postres:

Pastís Sacher amb coulis de fruits del
bosc

Begudes

Cafès i infusions

Vi negre *Protos collita*

Vi blanc *Tous Baró*

Aigua mineral, cerveses i refrescos

108,00 € per persona

Banquet E

Aperitiu

Benvinguda d'aigua de sabors

Pernil de Jabugo

Xapata amb tomàquet

Salmó confitat amb anet

Tataki de tonyina amb mango

Caramels de fuet

Metal·litzat de macadàmies i Parma

Primer plat

Crema de marisc amb bouquet de llamàntol
i espàrrecs de marge

Segon plat

Filet de vedella grillé amb foie, bolets i
reducció de Porto

Postres

Amanida de fruites amb suc de mandarina
i mango

Petit Fours

Begudes

Cafès i infusions

Vi negre *Luis Cañas*

Vi blanc *Gramona*

Aigua mineral, cerveses i refrescos

115,00 € per persona



Banquet de Gala

Copa de benvinguda de Cava Rosé
Benvinguda d'aigua de sabors

Aperitius:

Cruixent de iuca
Spray de Caipirinha
Metal·litzat de macadàmies i Parma

Estacions de:

Pernil ibèric al tall amb pa i tomàquet
Degustació de riure de tòfona
Daus de bacallà amb molles i confitura de tomàquet i xoriço
Coca de recapte
Sashimi de tonyina i salmó
Espàrrecs de marge envoltats de bacó i amb reducció de Martini

Celler

Vi blanc *Pansa Blanca DO Alella*
Vi negre *Merlot 5 DO Pla del Bages*
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions

Servei de licors

Postres:

Petit Fours

Primer plat -a escollir-

- Bouquet de carxofa, rossinyols, calamar, vieira amb crema lleugera de llamàntol a l'oli d'alfàbrega i llima
- Crema de múrgules amb daus de foie i ametlla dolça (tardor – hivern)
- Salmorejo amb bouquet de llamàntol i cruixent d'ibèric (primavera – estiu)
- Fulla de poma, foie, Jabugo i pinyons i oli de kumquat

Segon plat -a escollir-

- Espatlleta de cabrit en cocció lenta (14 hores) amb prunes, pinyons, albercocs i cebetes glacejades
- Llom de vedella amb foie i fruits vermells
- “Suquet” de peix
- Pollastre de corral amb llagosta

Postres -a escollir-

- Terrina de xocolata blanca amb *tartufo bianchi* i xocolata negra, en fondue, crudités de maduixes, mora, pinya, mango i raïm
- Pastís Sacher amb coulis de fruits del bosc
- Tòfones i maduixes amb gela de llimona verda
- Pasta de full de crema amb maduixetes i xocolata calenta

132,00 € per persona



BUFFETS



Buffet A

Buffet variat

Benvinguda d'aigua de sabors

Assortiment d'embotits, roast beef i pernil
ibèric amb pa amb tomàquet
Empedrat de bacallà
Coca de "recapte" amb escalivada i anxoves

Buffet amb varietat d'amanides:

Amanida de pasta amb tires de salmó i anet
Amanida de favetes i Jabugo
Puntes d'espàrrecs amb Parma, pinyons,
pomodoro i oli d'alfàbrega

Estacions de calents:

Musaka de verdures i carn
Mandonguilles amb sípia
Croquetes artesanes d'ibèric
Botifarra artesana amb verdures
brasejades
Consomé d'ibèric amb mini mandonguilla
Salmorejo amb crudités

Postres

Buffet de formatges i fruites
Suro de postres i mini pastisseria

Begudes

Celler Sumarroca
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions

74,00 € per persona

Buffet B

Buffet variat

Benvinguda d'aigua de sabors

Assortiment d'embotits, roast beef i pernil ibèric
amb pa amb tomàquet
Empedrat de bacallà
Coca de "recapte" amb escalivada i anxoves
Bolets de temporada saltejats amb llagostes

Buffet amb varietat d'amanides:

Amanida de pasta amb tires de salmó i anet
Amanida de favetes i Jabugo
Puntes d'espàrrecs amb Parma, pinyons,
pomodoro i oli d'alfàbrega

Estacions de calents:

Garrí al tall amb maridatge de sals i mostasses
Mandonguilles amb sípia
Croquetes artesanes de pernil Ibèric
Botifarra artesana amb verdures brasejades
Consomé d'ibèric amb mini mandonguilla
Salmorejo amb crudités

Postres

Buffet de formatges i fruites
Suro de postres i mini pastisseria

Begudes

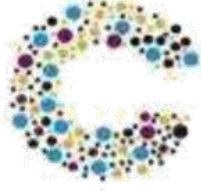
Celler Sumarroca
Aigua mineral, cerveses i refrescos
Cafès i infusions

86,00 € per persona













**A la teva disposició /Equipo a tu disposición
Joan Martí Casanovas/Yolanda Pedrero Muela
Direcció i coordinació**

CASANOVAS CÀTERING & ESPAI GASTRONÒMIC

NIF B09920737

C/de la Diputació 78, Barcelona 08015

TF +34 934 236 508 / +34 658 954 201

càtering@casanovascatering.com /joan_marti@casanovascatering.com

**Si teniu qualsevol altra consulta o desitjeu fer alguna modificació del menú,
no dubteu en contactar-nos.**