



*Banquetes, Bufetes,  
Bodas*

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

[catering@casanovascatering.com](mailto:catering@casanovascatering.com)

[www.casanovascatering.com](http://www.casanovascatering.com)



*El banquete es una comida o cena que se organiza con el motivo de celebrar un determinado acontecimiento, ya sea una boda, aniversario, reunión oficial, etcétera.*

*El banquete se inicia con un aperitivo previo, seguido del servicio de comida o cena, y se puede finalizar con un baile o espectáculo, todo ello debe guardar relación con el motivo de la celebración.*

\*\*\*\*\*



## ***Banquetes***

## ***Bufetes***

El equipo de Casanovas se desplazará para montar y servir allí donde queráis realizar vuestro evento.

El material y montaje necesarios quedan incluidos en los precios para 120 personas para cifras inferiores se revisarán los precios de los menús (nivel medio) si desean material de menaje más exclusivo se pactará la diferencia. Si necesitáis material extra como biombos, atril, mobiliario chill out, consúltanos el precio de alquiler. También incluido en el precio la visita técnica y la prueba de menú

### **No incluidos en los precios**

- El personal se cobra según número de evento y necesidades 135€ 6h
- La logística
- Barra libre/resopón
- Cánones de los espacios

Los precios no incluyen IVA.



# ***BANQUETES***



# Banquete A

## Entrantes en mesa

Chips de verduras  
Jamón de Jabugo  
Tosta con escalivada y anchoa  
Lomo ibérico  
Chapata con tomate  
Macadamias con flor de sal  
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel  
Crujientes de langostinos con salsa thai  
Croquetas Casanovas Artesanas

## Principal -a escoger-

Albóndigas de secreto ibérico con boletus frescos

O

Milhojas de ternera con caviar de berenjenas

## Postre

Tarta Sacher con coulis de frambuesas

## Bebidas

Cafés e infusiones  
Vino tinto vino blanco  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**75,00€ por persona**



## Banquete B

### Aperitivos

Bienvenida de agua de sabores

Chips de verduras

Jamón de Jabugo

Chapata con tomate

Salmón confitado con eneldo

Caramelos de fuet

Metalizado de macadamias y Parma

### Primer plato

Espárragos trigueros con langostinos,  
Parma, pomodoro, piñones y aceite de  
oliva virgen

### Segundo plato

Papillote de lubina con crudités de verduras

### Postre:

Fresas y mango con limón verde

Cafés e infusiones

### Bebidas:

Vino Tinto y blanco *Tous Baró*

Agua mineral, cervezas y refrescos

**82,00 € por persona**

## Banquete C

### Aperitivos

Bienvenida de agua de sabores

Jamón de Jabugo

Chapata con tomate

Salmón confitado con eneldo

Caramelos de fuet

Macadamias con flor de sal

Terrones de Parma

### Primer plato

Salmorejo con bouquet de picatostes especiados  
y Jamón Ibérico

### Segundo plato

Canelón de crêpe relleno de pollo de granja,  
ciruelas y piñones con velouté trufada

### Postre:

Ensalada de frutas con zumo de  
mandarina y mango

### Bebidas:

Cafés e infusiones

Vino tinto *La Pasión*

Vino blanco *Macabeu la Paciencia*

Agua mineral, cervezas y refrescos

**87,00 € por persona**



## Banquete D

### Aperitivos

Bienvenida de agua de sabores

Jamón de Jabugo  
Chapata con tomate  
Salmón confitado con eneldo  
Calabaza con cremoso de queso y  
crujiente de Jabugo con tierra de  
arbequina  
Terrones de Parma con macadamias

### Primer plato

Láminas de foie, con manzana, Jabugo y  
piñones con aceite de kumquat

### Segundo plato

Filete de ternera con reducción de Oporto  
y salsa de frutos rojos

### Postre:

Tarta Sacher con coulis de frutos del bosque

Cafés e infusiones  
Vino tinto *Protos cosecha*  
Vino blanco *Tous Baró*  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**108,00 € por persona**

## Banquete E

### Aperitivos

Bienvenida de agua de sabores

Jamón de Jabugo  
Chapata con tomate  
Salmón confitado con eneldo  
Tataki de atún con mango  
Caramelos de fuet  
Metalizado de macadamias y Parma

### Primer plato

Crema de marisco con bouquet de  
bogavante y espárragos trigueros

### Segundo plato

Filete de ternera grillé con foie, setas y  
reducción de Oporto

### Postre

Ensalada de frutas con zumo de  
mandarina y mango  
Petit Fours

### Bebidas

Cafés e infusiones  
Vino tinto *Luis Cañas*  
Vino blanco *Gramona*  
Agua mineral, cervezas y refrescos

**115,00 € por persona**



# Banquete de Gala

Copa de bienvenida de Cava Rosé  
Bienvenida de agua de sabores

## Aperitivos:

Crujiente de yuca  
Spray de Caipirinha  
Metalizado de macadamias y Parma

## Estaciones de:

Jamón ibérico al corte con pan y tomate  
Degustación de risotto de trufa  
Dados de bacalao con migas y confitura de  
tomate y chorizo  
Coca de recapte  
Sashimi de atún y salmón Espárragos  
trigueros envueltos en bacon y con  
reducción de Martini

## Bodega

Vino blanco *Pansa Blanca DO Alella*  
Vino negro *Merlot 5 DO Pla del Bages*  
Agua mineral, cervezas y refrescos  
Cafés e infusiones  
Servicio de licores

## Postres:

Petit Fours

## Primer plato -a escoger-

- Bouquet de alcachofa, rebozuelos, calamar, vieira con crema ligera de bogavante al aceite de albahaca y lima
- Crema de múrgulas con dados de foie y almendra dulce (otoño – invierno)
- “Salmorejo” con bouquet de bogavante y crujiente de ibérico (primavera – verano)
- Hoja de manzana, foie, Jabugo y piñones y aceite de kumquat

## Segundo plato -a escoger-

- Espaldita de cabrito en cocción lenta (14 horas) con ciruelas, piñones, albaricoques y cebollitas glaseadas
- Lomo de ternera con foie i frutos rojos
- “Suquet” de pescado
- Pollo de corral con langosta

## Postres -a escoger-

- Tarrina de chocolate blanco con tartufo bianchi y chocolate negro, en fondue, crudités de fresas, mora, piña, mango y uva
- Tarta Sacher con coulis de frutos del bosque
- Trufas y fresas con gelatina de limón verde
- Hojaldre de crema con fresitas y chocolate caliente

**132,00 € por persona**





# ***BUFFETS***



## Buffet A

### Buffet variado:

Bienvenida de agua de sabores

Surtido de embutidos, roast beef y jamón ibérico con pan con tomate

Empedrado de bacalao

*Coca de "recapte"* con escalibada y anchoas

### Buffet con variedad de ensaladas:

Ensalada de pasta con tiras de salmón y eneldo

Ensalada de habitas y Jabugo

Puntas de espárragos con Parma, piñones, pomodoro y aceite de albahaca

### Estaciones de calientes:

Musaka de verduras y carne

Albóndigas con sepia

Croquetas artesanas de ibérico

Butifarra artesana con verduritas braseadas

Consomé de ibérico con mini albóndiga

Salmorejo con crudités

### Postres

Buffet de quesos y frutas

Surtido de postres y mini pastelería

### Bebidas

Cafés e infusiones

Bodega Sumarroca

Agua mineral, cervezas y refrescos

**74,00 € por persona**

## Buffet B

### Buffet variado:

Bienvenida de agua de sabores

Surtido de embutidos, roast beef y jamón ibérico con pan con tomate

Empedrado de bacalao

*Coca de "recapte"* con escalibada y anchoas

Setas de temporada salteadas con langostinos

### Buffet con variedad de ensaladas:

Ensalada de pasta con tiras de salmón y eneldo

Ensalada de habitas y Jabugo

Puntas de espárragos con Parma, piñones, pomodoro y aceite de albahaca

### Estaciones de calientes:

Cebón al corte con maridaje de sales y mostazas

Albóndigas con sepia

Croquetas artesanas de jamón Ibérico

Butifarra artesana con verduritas braseadas

Consomé de ibérico con mini albóndiga

Salmorejo con crudités

### Postres

Buffet de quesos y frutas

Surtido de postres y mini pastelería

### Bebidas

Cafés e infusiones

Bodega Sumarroca

Agua mineral, cervezas y refrescos

**86,00 € por persona**













**A la teva disposició / Equipo a tu disposición**  
**Joan Martí Casanovas/Yolanda Pedrero Muela**  
Dirección y coordinación

**CASANOVAS CATERING & ESPAI GASTRONÒMIC**

NIF B09920737

C/de la Diputació 78 Barcelona 08015

TF [+34 934 236 508](tel:+34934236508) / [+34 658 954 201](tel:+34934658201)

catering@[casanovascatering.com](mailto:casanovascatering.com)/ [joan\\_marti@casanovascatering.com](mailto:joan_marti@casanovascatering.com)

Si tiene cualquier otra consulta o desea realizar alguna modificación del menú, no dude