



*Banquetes, Bufetes,
Bodas*

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

catering@casanovascatering.com

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 utillaje 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 tipo 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 / +34 658 954 201

catering@casanovascatering.com/ joan_marti@casanovascatering.com

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