



CASANOVAS RESTAURANTE

Menús para grupos

c/ Diputación, 78 (restaurante)
c/ Calàbria, 113 (TIENDA)
08015 Barcelona
+34 93 423 65 08 / Ext. Restaurante
catering@casanovascatering.com
www.casanovascatering.com

**Salas privadas y equipo de
cocina- sala
Específica para tu reserva!**

Cocina abierta todos los mediodías de la semana
Tardes y noches abrimos sólo para grupos a partir de 15
pax.

Para grupos de 10 o menos comensales,
consultar propuesta personalizada o menús específicos.
Las reservas se cerraran 24h antes de la cena, en caso de
no completar la reserva hecha, se facturará por el mínimo
de 15 comensales.

CÓCTEL – MERIENDA CASUAL

Celebraciones formato de pie

EN LA SALA PRIVADA DE SU EVENTO HABRÁ SILLAS POR SI QUIERE SENTARSE ALGÚN INVITADO

*Ven a celebrar sus eventos especiales: cumpleaños, bautizo, boda, enlaces y reuniones de amigos, con servicio de cóctel de pie en un espacio exclusivo para vosotros.
Salas con capacidad desde 25 hasta 110 comensales*



- ❖ *Terrosos de parma y almendras al romero*
- ❖ *Crujientes de verduritas del Maresme*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Taquitos de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Montadito de sobrasada y Brie*
- ❖ *Bandejas de embutidos artesanos de elaboración propia con pan y tomate*
- ❖ *Croquetas de jamón*
- ❖ *Choux de buñuelos con lágrimas de miel*

- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas*

*Barra abierta con: Refrigerios, cerveza, Agua mineral
Vino blanco y negro y cava*

Precio por persona 32 €

10% IVA No incluido

Mínimo 15 pax

*Opción tarta de cumpleaños

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados: soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)

MENÚ CASUAL

SENTADOS O DE PIE. Ideal para encuentros de amigos o celebraciones informales

Tapas:

- ❖ *Virutas de jamón con pan y tomate*
- ❖ *Bravas casanovas*
- ❖ *Virutas de fuet*
- ❖ *Tortilla de patatas*
- ❖ *Camembert horneado con palitos de sésamo*
- ❖ *Crujiente de langostino y vegetales con salsa thai*
- ❖ *Cazuelita de albóndigas con sepia*
- ❖ *Coca de verduras asadas con anchoa*
- ❖ *Croquetas casanovas de serrano y pollo de corral*

- ❖ *Brocheta de frutas o tarta sacher*

Barra de vino tinto o blanco selección de nuestro sumiller

Cerveza, refrescos y agua mineral

Precio por persona 32 €

Grupo mínimo 15 pax

El precio incluye No IVA

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados: soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .

CÓCTEL BÁSICO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*
- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini Bikini de brie y sobrasada*

- ❖ *Surtido de quesos y frutas (6 variedades)*
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas con trufa*

Barra abierta con:

*Refrescos, Cervezas AGUA
Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona 36,00 €

10% IVA No incluido

Mínimo 15 pax

* Opción tarta de cumpleaños

CÓCTEL REFORZADO

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Vasito de crema de calabaza de nuestro huerto con crujiente de ibérico*
- ❖ *Montadito de jamón Ibérico*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*

- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*
- ❖ *Degustación de risotto de trufa hecho al momento*

- ❖ *Surtido de quesos y frutas (6 variedades)*
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas con trufa*

Barra abierta con:

*Refrescos, Cervezas AGUA
Vino blanco y negro Y CAVA*

Precio por persona 41 €

10% IVA No incluido - Mínimo 15 pax

Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados: soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .

CÓCTEL CON ESTACIONES

FRÍOS

- ❖ *Crujientes de verduras*
- ❖ *Almendras al romero*
- ❖ *Chicharrones caseros*
- ❖ *Jamón y lomo ibérico con pan y tomate*
- ❖ *Coca de escalivada con anchoas de la Escala*
- ❖ *Dados de salmón maridados con aceite virgen*
- ❖ *Dados de tortilla de patata trufada*

CALIENTES

- ❖ *Croquetas artesanas*
- ❖ *Brocheta de butifarra con setas y foie*

POSTRES

- ❖ *Surtido de quesos y frutas (6 variedades)*
- ❖ *Tarta Sacher o Brocheta de frutas con trufa*

ESTACIONES

- ❖ *Estación de risotto de trufa hecho al momento*
- ❖ *Estación de solomillo de ternera con maridaje de sales y mostazas*
- ❖ *Mini bikini de brie y sobrasada*

Barra abierta con:

- ❖ *Refrescos, Cervezas, agua*
- ❖ *Vino blanco y negro y cava*

Precio por persona 47 €

10% IVA No incluido

Mínimo 15 pax

Horario cierre 00:30h

(opción extensión con barra de combinados:
soft drinks: 4 €; combinados: 8 €)



La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES

- ✓ El precio incluye un café o infusión por persona, en caso de **no consumirlo no se descontará del precio.**
- ✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.
- ✓ **Horario cierre noche 00:30h** (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el **total de comensales.** Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.
- ✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.
- ✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción.** También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.
- ✓ **En eventos de grupos se realizará una paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena.
- ✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .



Celebraciones formato sentados

SALAPRIVADA PARA VUESTROS EVENTOS

Venid a celebrar vuestros eventos especiales: aniversarios, bautizos, bodas, enlaces y reuniones de amigos, con el servicio de menú, sentados en un espacio exclusivo para vosotros. Salas con capacidades des de 25 hasta 110 comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .



MENÚ A

ENTRANTES

Aceitunas mediterráneas

Virutas de jamón ibérico y “fuet” artesano con pan y tomate

Terrones de Parma con almendras al romero

Anchoas de la Escala

Croquetas artesanas

Camembert horneado con palitos de sésamo

PLATO PRINCIPAL

Pollo de corral con ciruelas, pasas, piñones y jugo de asado

o

Redondo de ternera con setas y salsa de asado

**Opción Pescado: Bacalao “a la llauna” +3 €*

POSTRE

Tarta sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino tinto y blanco selección de nuestro sumiller

Agua mineral

Precio por persona 37 €

10% IVA No incluido - Grupo mínimo 15 pax

*Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .

MENÚ B

ENTRANTES

Jamón ibérico con pan y tomate
Blinis de salmón marinado en aceite virgen
Coca de verduras asadas con mouse de escalivada y anchoa
Croquetas de jamón y pollo artesanas
Buñuelos de bacalao con lágrimas de miel
**Opción de degustación: Papardelle con trufa +3€*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao a la llauna
o
Entrecot al aceite de brasas y parmentier trufado

POSTRE

Pastel Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller
Agua mineral

Precio por persona 42 €
10% IVA No incluido - Grupo mínimo 15 pax
Horario cierre 00:30h (opción extensión con barra de combinados)

MENÚ C

ENTRANTES

Jamón y lomo ibérico con pan y tomate
Camembert horneado con palitos de sésamo
Saquito de langostino con salsa thai
Tostaditas de foie con mermelada de naranja amarga
Dados de salmón aceite virgen
Tostadita con mouse de escalivada y anchoa
Buñuelos de bacalao con miel

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao con confitura de membrillo, ajos tiernos, corteza de pan y parmentière de calabaza
o
Filete de ternera con frutos del bosque y reducción de Oporto y parmentière trufada

POSTRE

Tarta Sacher con coulis de frambuesa y frutas

BODEGA

Vino blanco y negro selección de nuestro sumiller
Agua mineral

-
Precio por persona 49 €
10% IVA No incluido - Grupo mínimo 10 pax

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio .

OBSERVACIONES MUY IMPORTANTES

✓ En los formatos de menú sentados, el precio **no incluye posibles refrescos o cervezas de aperitivos** anteriores a sentarse en mesa.

✓ **Horario cierre noche 00:30h** (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el **total de comensales**. Horario de cierre medio día 17:30 (opción extensión con barra de combinados) 12€ hora de extensión por el total de comensales.

✓ La sala será exclusiva para el grupo con personal de cocina y sala exclusivo para el grupo, por lo que se **facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio**, si el día del evento fuesen menos, se facturará igualmente el número de menús pactado 24 horas antes. Si que son posibles los incrementos de personas incluso el mismo día.

✓ Tenemos a disposición proyector y reproductor de música que Casanovas pone a disposición a nuestros clientes, pero es importante traer los cables y formatos adecuados del portátil o pen drive, se recomienda venir con antelación para pruebas. **Casanovas no se hace responsable de posibles fallos de reproducción**. También es posible que el cliente traiga el equipo de reproducción y pantalla, si el cliente lo desea.

✓ En eventos de grupos se realizará una **paga y señal para reserva del 10% y bloqueo de sala y el mismo día antes de empezar el evento se liquidará el restante**, quedando pendiente los posibles licores, cafés y combinados que se podrán liquidar una vez acaben la cena o comida.

✓ El cobro se realizará **con un solo interlocutor del total de la factura**, no siendo posible el cobro de uno en uno de los comensales.

La sala será exclusiva para el grupo, por lo que se facturará el número confirmado de comensales a las 24h antes del servicio.