

UNA BODA AMB ESTIL

El Dien
Catering

www.eldiencatering.com

Catàleg 2018



EL DIA MÉS IMPORTANT
DE LA VOSTRA VIDA
TAMBÉ HO ÉS
PER NOSALTRES

DEL SOMNI A LA REALITAT

*Disposem de varies propostes amb possibilitat
de modificar-les al vostre gust*

Menú Violeta

Barres Temàtiques

Aperitius freds

Aperitius calents

Aperitius dolços

Menú Tulipà

Aperitius freds

Aperitius calents

Segon Plat

Pastís Nupcial

Menú Rosa

Barres Temàtiques

Aperitius freds

Aperitius calents

Aperitius dolços

Menú Orquídia

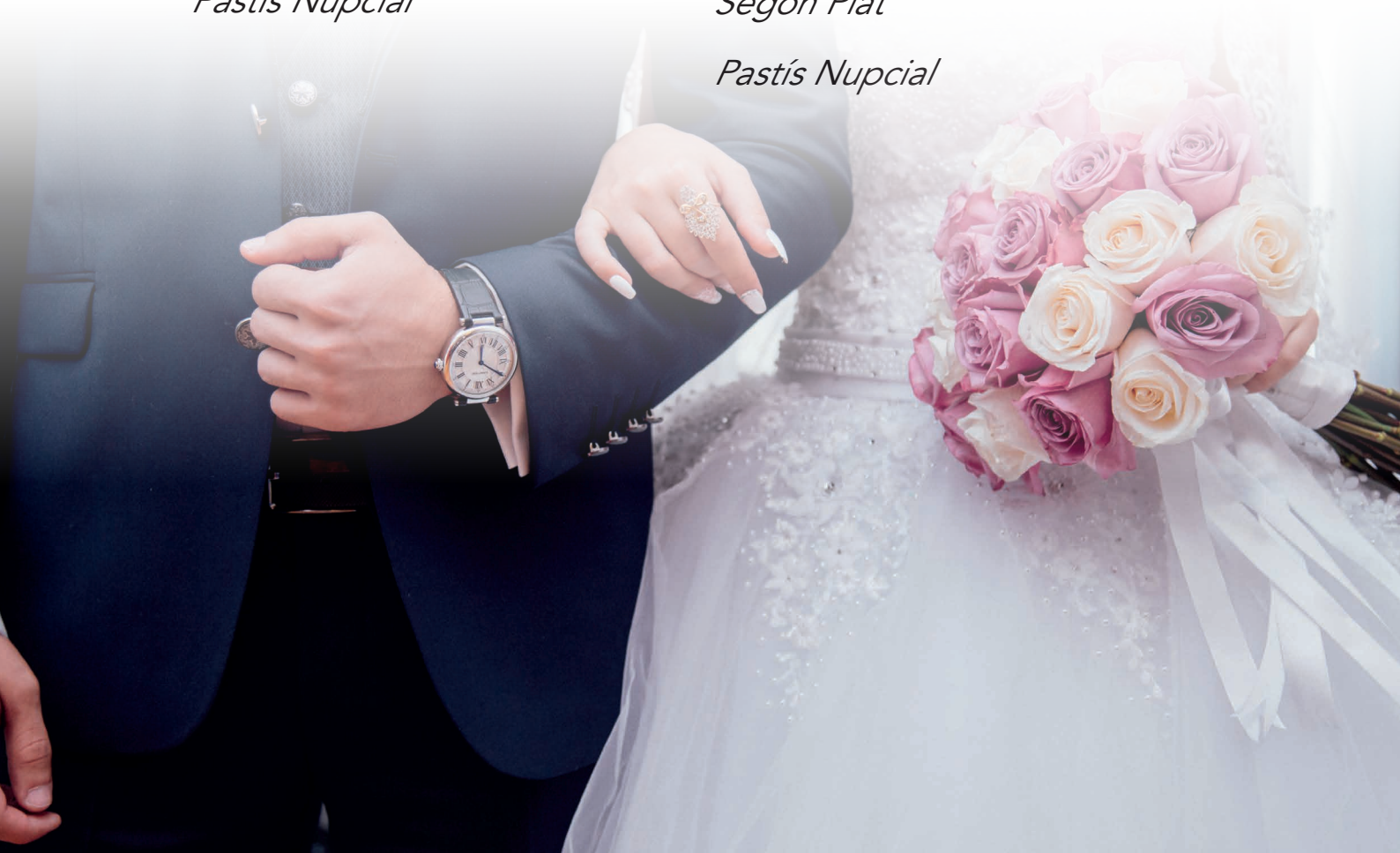
Aperitius freds

Aperitius calents

Primer Plat

Segon Plat

Pastís Nupcial



MENÚ VIOLETA





MENÚ VIOLETA

Barres Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Assortit de formatges de pastor

Catalans amb contrast

de confitures

i crackers



Aperitius Freds

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Xupa-Xups de formatge amb codonyat i ametlla crocant

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

Esqueixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell

Caneló de salmó & salmó & salmó

Macarons de foie

Pipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitons i escabetx de cítrics

Sushi de calçots i salmó amb gratinat de wasabi, romesco i germinat de remolatxa

Amanida en conserva de bonítol escabetxat amb caviar d'oli i confitura de pebrot escalivat amb ruca

Aperitius Dolços

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mírtils

Bombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs amb puré de préssec roig

Aperitius Calents

Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli

Ou ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de mango

Pop en conserva amb *parmentier* de patata *violette*, pebre roig tap de Cortí i sal de Vilanova

Raviolis cruixents de botifarra negra amb menta i taronja

Bacallà amb pil-pil de poma verda, *sakura* i oli d'olives negres

Gules al perfum d'alls tendres amb ibèric, pinyons i brots

Croquetes de pernil ibèric amb panko

Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè i aigües

Servei i taules de còctel

78€+ IVA



MENÚ ROSA

MENÚ ROSA

Barres

Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Gules al perfum d'all tendres

Broquetes d'entrecot ecològic a la brasa amb maridatge de mostasses

Aperitius Freds

Ficatum: terrina de foie de Preixana amb figues i ametlla crocant

Llima & cevitxe de peix de roca amb llet de tigre al maracuià

Broqueta de llagostí amb mostassa verda i maduixes silvestres

Cornet de brandada de bacallà, mel i criski de mango

Caneló de salmó & salmó & salmó

Pa de fruites amb escalivada, anxoves de l'Escala i oli d'olives verdes

Pipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitons i escabetx de cítrics

Tàrtar de tonyina amb guacamole i germinats

Sushi de calçots i salmó amb gratinat de *wasabi*, romesco i germinat de remolatxa

Hummus de cigronets amb crudités, pebre roig i cracker de tinta

Cornet de foie amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Coca de sardina fumada albergínia rostida, iogurt i curri

Amanida de bonítol escabetxat, caviar d'oli, confitura de pebrot escalivat i ruca

Aperitius Calents

Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli

Ou ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Clua

Micro-bikini d'ibèric, brie i mantega fumada

Ravioli cruixent de botifarra negra amb menta i taronja

Torpedes en tempura

Croquetes de pernil ibèric amb pankó

Bacallà amb pil pil de poma verda i brots

Micro-braves

Aperitius Dolços

Trufes de xocolata "negra, blanca i llet"

Lioneses de nata amb cruixent de mirtils

Emulsió de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

Brownie de xocolata

i festucs amb

puré de

poma

verda

Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafès i aigües

Servei i taules de còctel



96€+ IVA

MENÚ TULIPÀ



MENÚ TULIPÀ

Aperitius Freds

Cornet de foie amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla

Gaspatxo de cassis amb gambes i cruixent de bacó

Micro amanida de gules amb ibèric i pinyons

Brandada de bacallà amb mel i crispi de mango

Tàrtar de tonyina amb *lemon curd*, *sakura*, anet i caviar de truita

Bacallà confitat amb confitura de tomàquet, olives negres i cruixent d'arròs verd

Seitons marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

Aperitius Calents

Micro-Bikini de melós de vedella ecològica amb formatge cremós i tòfona

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau

Conserva de pop a feira amb *parmentier* de patata *violette*

Truita de patates desconstruïda amb tòfona

Segon Plat

Filet de vedella a la brasa amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

Acompanyat de salsa de porto caramel·litzada

Pastís Nupcial

De crema catalana amb gelea de taronja i crema de llimona

Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè, aigües i pans de la casa

Servei i decoració ambient campestre (inclou taules, cadires, mantel·leria, copes...)



98€+ IVA



MENÚ ORQUÍDIA

MENÚ ORQUÍDIA

Barres Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Barra temàtica de Foies

Cornets de foie al carbó / Foie amb poma verda, festucs i balsàmic / Foie poele al porto / Macarons de Foie

Aperitius Freds

Cevitxe de corball amb blat de moro, ceba roja i crispis de maduixa

Crema de pèsols amb llagostí, cansalada i ceps

Caneló de salmó & salmó & salmó

Broqueta líquida de formatge de pastor amb tomàquet, alfàbrega i pesto

Pipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitó i escabetx de cítrics

Pop a la gallega amb cruixent de patata *violette*, romesco i sal negra

Aperitius Calents

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de préssec

Croqueta de pernil ibèric amb panko

Micro-Bikini de melós de vedella ecològica amb formatge cremós i tòfona

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tórrec

Primer Plat

Gaspatxo de cireres amb tàrtar de gamba, vieires i pernil ibèric

Segon Plat

Rulo d'espallleta de Xai del Pirineu al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

Pastís Nupcial

De torró, xocolata i peres al toffee amb terra de cacau

Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè, aigües i pans de la casa

Servei i decoració ambient campestre (inclou taules, cadires, mantel·leria, copes...)



112€ + IVA





CONTACTE

El Dien Càtering

C/ Estació 28

25680 Vallfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com