

UNA BODA CON ESTILO



El Dien
Catering

www.eldiencatering.com

Catálogo 2018

A TU GUSTO



APERITIVOS DE BIENVENIDA

Mientras los invitados esperan a los novios

Kir Royal *El cóctel de cava por excelencia*

Copa de cava

Copa de cava Rosado

BabyGintonic

Limonada artesana al romero

Vermut ecológico *Algars*

Provetas de cóctel *Mojito, Gin Tonic, San Francisco, Esmeralda, Piña colada, Bloody Mary, Caipiriña...*

Barra temática de zumos ecológicos

Para Picar

Aceitunas *Oleum Flumen* al cava en lata

Cornetes de chips de patata amb salsa de vermut

Tempura de pistachos

Philo-pizza al orégano

Palos crujientes de sésamo, pipas, amapola y pimienta roja

Pipetas de vermut con aceitunas y mejillones



BARRAS TEMÁTICAS

Para complementar vuestros aperitivos

Vinos *Para hacer el maridaje*

Tirador de cervezas artesanas

Degustación de cervezas artesanas

Aperitivos infantiles

Jamón ibérico al corte con pan de cristal

Ibéricos con pan de cristal

Foies: *Cornetes de foie al carbón / Foie con mango*

manzana verde, pistachos y balsámico / Foie Sushis, niguiris, makis con soja, genjibre i wasabi

poele al porto / Macarones de Foie

Ahumados: *Bacalao / Salmón / Trucha de río de / Ceviche de corvina y maíz / Salmón & Salmón*

Tavascan; servido con crackers

Quesos de Pastor del Pirineo al corte, con mari- **Gulas** al perfume de ajos tiernos

daje de confituras y crackers

Ostras del Delta

Embutidos artesanos y ecológicos del Pirineo **Mini hamburguesas** de ternera ecológica a la

con pan de payés

Marisco de Tarragona a la brasa

Brasa de chuletón de buey o vaca vieja madura-

maridaje de mostazas

Mini brochetas de filete de ternera ecológica a la

brasa con sal de Vilanova

Brasa de enfilados de pulpo de roca con panceta

Foie a la plancha con tostadas de frutos secos

Arroz bomba a la brasa a escojer: *Con gambas*

a la plancha y espárragos trigueros / El de payés

con salsicha, setas y alcachofa / El mar y montaña

con gamba, longaniza y senderuelas / o bien El

negro con trompetas, sépia de playa y gambas

Fideuá con senderuelas, espárragos y alioli de

mango

Sushis, niguiris, makis con soja, genjibre i wasabi

Bufet de mar: *Tártar de atún / Sashimi con hinojo*

& Salmón / Sardina ahumada y naranja

& Salmón / Sardina ahumada y naranja

Gulas al perfume de ajos tiernos

Gambas rojas a la brasa

Mini hamburguesas de ternera ecológica a la

brasa amb queso de pastor

Mini-Burguer de magret de pato con frutos rojos

Brasa de chuletón de buey o vaca vieja madura-

do 45 días con sal de Vilanova



APERITIVOS FRÍOS

- B**rocheta líquida de queso de pastor con tomate, albahaca y pesto
- G**azpacho de cerezas con gambas confitadas y crujiente de ibérico
- E**squeixada de bacalao con *boletus edulis* confitados, habitas y aceite de cebollino
- C**anelón de salmón & salmón & salmón
- P**an de frutas con escalivada, anchoas de la Escala y aceite de aceitunas verdes
- S**ushi de calsots y salmón con gratinado de *wasabi*, romesco y germinado de remolacha
- H**ummus de garbanzos con crudités, pimienta roja y craker de tinta
- C**ornete de foie con mango, sal negra y crujiente de almendra
- V**ichyssoise de coco con berberechos al vapor y aceite de pistachos
- E**nsalada en conserva de bonito escabechado con caviar de aceite y confitura de pimiento escalivado con rúcula
- C**oca de salmón con salsa tártara y frutos del bosque
- P**an con tomate y gambas
- M**ejillones en escabeche de cítricos
- B**oquerones marinados a las 5 pimientos con guacamole y espárragos trigueros
- S**almón marinado con hinojo y su caviar
- G**azpacho de cassis con gambas y crujiente de *bacon*
- T**ostadas de pan de frutas con guacamole, tomate seco y anchoas
- G**azpacho de melocotón con lagostinos y sésamo
- B**acalao confitado con confitura de tomate, aceitunas negras y crujiente de arroz verde
- S**ardinas marinadas al vermut con yogur griego y caviar de trucha de río
- T**ostadas de foie con pan de frutas y vino a las especias
- P**ulpo a la gallega con crujiente de patata *violette*, romesco y sal negra
- C**ompota de manzana con requesón y caviar de salmón
- R**equesón de Tórrec con membrillo y caviar de trucha del río Segre
- M**icro ensalada de gulas con ibérico y piñones
- C**ornete de brandada de bacalao con miel y crispi de mango



APERITIVOS FRÍOS PREMIUM

- T**ártar de atún con *lemon curd*, *sakura*, hinojo y caviar de trucha
- C**oca de sardina ahumada con berenjena asada, yogur y curri
- C**oca de anguila ahumada del Delta con rebozuelos y tomate
- L**ima & ceviche de pescado de roca con leche de tigre al maracuyá
- T**ártar de atún, guacamole y micro-germinados
- L**ata de vermut 2.0
- B**rochetas de langostino con mostaza verde y fresa silvestre
- P**ipeta de vermut con mejillón, aceituna verde, boquerones y escabeche de cítricos
- C**eviche de corvina con maíz, cebolla roja y crisper de fresa
- O**stra del Delta con *lemon curd*, caviar de salmón y jalea de cava
- C**hupa-chups de foie y almendras
- F**icatum: terrina de foie de Preixana con higos y almendra crocante

APERITIVOS CALIENTES

- C**rema de foie, castañas y polvo de carquiñoli
- H**uevo ecológico con emulsión de patata, panceta y trufa
- F**ideuá con senderuelas y *bacón* ahumado con alioli de melocotón
- C**roqueta de jamón ibérico con panko
- R**aviolis crujientes de butifarra negra con menta y naranja
- G**ulas al perfume de ajos tiernos con ibérico piñones y brotes
- B**uñuelos de bacalao a la tinta con aceite de perejil y pil-pil de manzana verde
- T**riangulos de foie y membrillo
- C**rema de boletus edulis con avellanas
- T**orpedas en tempura
- B**acalao en tempura
- M**icro-bravas
- F**ideuá de calamares con alioli de manzana
- C**onserva de pulpo *a feira* con *parmentier* de patata *violette*
- H**uevos de codorniz poche con *parmentier* de patata y sobrasada
- R**isotto de senderuelas y chipirones con queso suave de Clua
- T**ortilla de patatas deconstruida con trufa
- B**acalao al pil pil de manzana verde y brotes



APERITIVOS CALIENTES PREMIUM

Micro-Bikini de meloso de ternera ecológica con queso cremoso y trufa

Micro-Bikini de ibérico y brie con mantequilla ahumada

Brocheta de langostino con tempura crujiente de romesco i sésamo negro con mostaza verde

APERITIVOS DULCES

Crema de mango con emulsión de coco y crujiente de arándanos

Bombones de chocolate y tomillo con almendra crocante

Brownie de chocolate y pistachos con puré de manzana verde

Lionesas de nata con crujiente de arándanos

Trufas de chocolate "negra, blanca y leche"

Rocas de chocolate

Emulsión de crema catalana, con frutos del bosque y lavanda

PRIMEROS PLATOS

Crema de foie con *boletus edulis* confitados, pan tostado, huevo *poché*, trufa y crujiente de ibérico

Terrina de foie con orejones al mango, brotes, mosaico de frutas y crujiente de pan

Canelón XL de confit de pato con bechamel de foie, trufa y germinados

Tartar de salmón con ensalada de brotes, caviar y vinagreta de pistachos

Tartar de atún con micro-ensalada de brotes, caviar de trucha, hinojo y vinagreta de limón

Canelón de meloso de ternera con bechamel de trufa y queso de pastor

Vichyssoise de coco con berberechos al vapor, salmón marinado y crujiente de ibérico

Crema fría de guisantes con tartar de langostín, hinojo y caviar de trucha de río

Gazpacho de cerezas con tartar de gamba, vieiras

ras y jamón ibérico

Coca de requesón con tomate asado, almendras

tiernas y pesto

Sopa de tomate con sardina ahumada, su tartar y



SORBETES

De manzana verde

De limón

De mandarina *Soller*

De caipirinha

De fresas al cava

De lima con albahaca

De naranja al *Cointreau*

De limón al romero

PESCADOS

Merluza de pesca con patatas a la marinera y aceite de pistachos

Rape con costra de romesco, cremoso de patata, langostín y frutos secos

Rodaballo a la *papillote Fata* con tomate al romero, almejas y gamba roja

Rape con crujiente de aceituna negra, brocheta de langostino y patatas al mortero

Lubina salvaje asado al horno con patatas, rebozuelos y aceite de hinojo

Lubina a la brasa, con aceite de hierbas y verduras al jengibre

Fricandó de rape con frutos secos

Tronco de bacalao a baja temperatura con pil-pil de manzana verde, pistachos y germinados



CARNES

- F**ilete de ternera ecológica a la brasa, con patatas al romero y salsa de porto caramelizada
- F**ilete de ternera ecológica a la brasa, con patatas, cebollas glaceadas y salsa *café Paris*
- M**eloso de ternera ecológica con cremoso de patata trufada, trompetas y vino a las especias
- T**errina de cordero con chips de verduras y ciruelas al vino rancio
- C**abrito al horno con patatas confitadas, canela, ciruelas y crujiente de verduras
- T**errina de paletilla de Cordero del Pirineo al horno con patatas confitadas, canela, ciruelas y crujiente de verduras
- C**ochinillo ibérico crujiente con chutney de mango, orejones y micro verduras
- E**ntrecot ecológic "250 grs" a la brasa amb guarnición
- J**arrete de ternera a baja temperatura con salsa de asado y cremoso de patata trufada

PLATOS VEGETARIANOS

- A**roz meloso de verduras
- H**ummus de garbanzos con crudités, aceite de aceituna, micro-germinados y pimienta roja
- C**anelón XL de vegetales con cremoso de queso, frutos secos y brotes
- F**ideos de huerto



PASTEL NUPCIAL

De turrón, chocolate y peras al toffe...

De chocolate con nata y frutos del bosque...

De chocolate con turrón y pimienta rosa...

De crema catalana con jalea de naranja...

De mango con yogur y almendra crocante...

Lemon pie...

De avellanas, cacao y ron...

Mojito...

De manzana verde con naranja y yogur...

Surtido bufet de mini pasteles

BARRAS TEMÁTICAS DE RESOPÓN

Hamburguesas ecológicas a la brasa

Mini bocadillos de ibéricos

Bollería

Cocas de recapte variadas

Churros con chocolate

Candy bar

Frankfurt ecológico con maridaje de salsas

Coca de hojaldre con crema

Fuente de chocolate con micro broquetas de fruta

VINOS

Selección de vinos y cavas ecológicos

Selección de vinos y cavas ecológicos Premium



OTROS SERVICIOS

Gravación con Dron del evento

Dj

Batucadas

*W*edding planner

Fotógrafo

Decoradora

Cuidadora infantil

Inflables

Camareros

Carpas

Grupos electrógenos

Wc móvil

Espectáculo de magia

Caricaturas

Photomatón

*P*hotoCall

*F*ood trucks

Vídeo nupcial

*C*hill outs

Ceremonias civiles

Regalos de boda personalizados y *handmade*





CONTACTO

El Dien Catering

C/ Estació 28

25680 Vallfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com