

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 <i>El cóctel de cava por excelencia</i>	3€/pax	Para Picar	
Copa de cava	2€/pax	Aceitunas <i>Oleum Flumen</i> al cava en lata	1€/pax
Copa de cava Rosado	3€/pax	Cornetes de chips de patata amb salsa de	1€/pax
Baby Gintonic	4€/pax	vermut	
Limonada artesana al romero	2€/pax	Tempura de pistachos	1€/pax
Vermut ecológico <i>Algars</i>	3€/pax	Philo-pizza al orégano	2€/pax
Provetas de cóctel <i>Mojito, Gin Tonic, San</i>	5€/pax	Palos crujientes de sésamo, pipas, ama-	2€/pax
<i>Francisco, Esmeralda, Piña colada, Bloody</i>		pola y pimienta roja	2€/pax
<i>Mary, Caipiriña...</i>		Pipetas de vermut con aceitunas y meji-	2€/pax
Barra temática de zumos ecológicos	2€/pax	llones	



BARRAS TEMÁTICAS

Para complementar vuestros aperitivos

Vinos <i>Para hacer el maridaje</i>	5€/pax	Arroz bomba a la brasa a escojer: <i>Con</i> 4€/pax
Tirador de cervezas artesanas	140€	<i>gambas a la plancha y espárragos trigueros / El de payés con salsicha, setas y alca-</i>
Degustación de cervezas artesanas		<i>chofa / El mar y montaña con gamba, lon-</i>
Aperitivos infantiles	3€/pax	<i>ganiza y senderuelas / o bien El negro con</i>
Jamón ibérico al corte con pan de cristal	5€/pax	<i>trompetas, sépia de playa y gambas</i>
Ibéricos con pan de cristal	4€/pax	
Foies: <i>Cornetes de foie al carbón / Foie</i> 6€/pax		Fideuá con senderuelas, espárragos y alioli 3€/pax
<i>con manzana verde, pistachos y balsámico / Foie poele al porto / Macarones de Foie</i>		de mango
Ahumados: <i>Bacalao / Salmón / Trucha de</i> 5€/pax		Sushis , niguiris, makis con soja, genjibre i 5€/pax
<i>río de Tavascari; servido con crackers</i>		<i>wasabi</i>
Quesos de Pastor del Pirineo al corte, con 4€/pax		Bufet de mar: <i>Tártar de atún / Sashimi con</i> 7€/pax
maridaje de confituras y crackers		<i>hinojo / Ceviche de corvina y maíz / Sal-</i>
Ostras del Delta	3€/pax	<i>món & Salmón & Salmón / Sardina ahuma-</i>
Embutidos artesanos y ecológicos del Pi- 4€/pax		<i>da y naranja</i>
rineo con pan de payés		Gulas al perfume de ajos tiernos 4€/pax
Marisco de Tarragona a la brasa	15€/pax	Gambas rojas a la brasa 15€/pax
Brochetas de entrecot ecológico a la bra- 4€/pax		Mini hamburguesas de ternera ecológica a 5€/pax
sa con maridaje de mostazas		la brasa amb queso de pastor
Mini brochetas de filete de ternera ecoló- 6€/pax		Mini-Burguer de magret de pato con fru- 5€/pax
gica a la brasa con sal de Vilanova		tos rojos
Brasa de enfilados de pulpo de roca con 5€/pax		Brasa de chuletón de buey o vaca vieja 7€/pax
panceta		madurado 45 días con sal de Vilanova
Foie a la plancha con tostadas de frutos 5€/pax		
secos		



APERITIVOS FRÍOS

Todos a 2 € / pax

- 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 crisperi de mango



APERITIVOS FRÍOS PREMIUM

Todos a 3 €/pax

- 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 rebosuelos 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 crispi 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

APERITIVOS CALIENTES

Todos a 2 €/pax

- 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
- 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

Todos a 3 €/pax

Micro-Bikini de meloso de ternera ecológica con queso cremoso y trufa **Brocheta** de langostino con tempura crujiente de romesco i sésamo negro con mostaza verde

Micro-Bikini de ibérico y brie con mantequilla ahumada

APERITIVOS DULCES

Todos a 2 €/pax

Crema de mango con emulsión de coco y crujiente de arándanos **Lionesas** de nata con crujiente de arándanos

Trufas de chocolate "negra, blanca y leche"

Bombones de chocolate y tomillo con almendra crocante **Rocas** de chocolate

Emulsión de crema catalana, con frutos del bosque y lavanda

Brownie de chocolate y pistachos con puré de manzana verde

PRIMEROS PLATOS

Crema de foie con *boletus edulis* confitados, pan tostado, huevo *poché*, trufa y crujiente de ibérico 10€/pax **Crema** fría de guisantes con tartar de langostín, hinojo y caviar de trucha de río 12€/pax

Terrina de foie con orejones al mango, brotes, mosaico de frutas y crujiente de pan 10€/pax **Gazpacho** de cerezas con tartar de gambas, vieiras y jamón ibérico 12€/pax

Coca de requesón con tomate asado, almendras tiernas y pesto 8€/pax

Canelón XL de confit de pato con bechamel de foie, trufa y germinados 12€/pax **Sopa** de tomate con sardina ahumada, su tartar y huevo ecológico a baja temperatura 10€/pax

Tartar de salmón con ensalada de brotes, caviar y vinagreta de pistachos 10€/pax

Tartar de atún con micro-ensalada de brotes, caviar de trucha, hinojo y vinagreta de limón 12€/pax

Canelón de meloso de ternera con bechamel de trufa y queso de pastor 12€/pax

Vichyssoise de coco con berberechos al vapor, salmón marinado y crujiente de ibérico 10€/pax



SORBETES

Todos a 2 € / pax

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 mari- 12€/pax **Lubina salvaje** asado al horno con pata- 18€/pax
nera y aceite de pistachos tas, rebozuelos y aceite de hinojo

Rape con costra de romesco, cremoso de 20€/pax **Lubina** a la brasa, con aceite de hierbas y 18€/pax
patata, langostín y frutos secos verduras al jengibre

Rodaballo a la *papillote Fata* con tomate 20€/pax **Fricandó** de rape con frutos secos 18€/pax
al romero, almejas y gamba roja

Rape con crujiente de aceituna negra, 20€/pax **Tronco** de bacalao a baja temperatura 18€/pax
brocheta de langostino y patatas al mor- con pil-pil de manzana verde, pistachos
tero y germinados



CARNES

- Filete de ternera ecológica a la brasa,** 20€/pax con patatas al romero y salsa de porto caramelizada
- Filete de ternera ecológica a la brasa,** 20€/pax con patatas, cebollas glaseadas y salsa *café París*
- Meloso de ternera ecológica con cremoso** 18€/pax de patata trufada, trompetas y vino a las especias
- Cabrito al horno con patatas confitadas,** 26€/pax canela, ciruelas y crujiente de verduras
- Terrina de paletilla de Cordero del Pirineo** 18€/pax al horno con patatas confitadas, canela, ciruelas y crujiente de verduras
- Cochinillo ibérico crujiente con chutney** 22€/pax de mango, orejones y micro verduras
- Entrecot ecológico "250 grs" a la brasa** 18€/pax amb guarnición
- Jarrete de ternera a baja temperatura con** 19€/pax salsa de asado y cremoso de patata trufada
- Terrina de cordero con chips de verduras** 18€/pax y ciruelas al vino rancio

PLATOS VEGETARIANOS

- Arroz meloso de verduras** 14€/pax
- Hummus de garbanzos con crudités,** 12€/pax aceite de aceituna, micro-germinados y pimienta roja
- Canelón XL de vegetales con cremoso de** 14€/pax queso, frutos secos y brotes
- Fideos de huerto** 10€/pax



PASTEL NUPCIAL

Todos a 5€/pax

- De turrón, chocolate y peras al toffe... *Lemon pie...*
- De chocolate con nata y frutos del bosque... De avellanas, cacao y ron...
- De chocolate con turrón y pimienta rosa... Mojito...
- De crema catalana con jalea de naranja... De manzana verde con naranja y yogur...
- De mango con yogur y almendra crocante... Surtido bufet de mini pasteles

BARRAS TEMÁTICAS DE RESOPÓN

- | | | | |
|---------------------------------------|--------|--|--------|
| Hamburguesas ecológicas a la brasa | 5€/pax | Churros con chocolate | 4€/pax |
| Mini bocadillos de ibéricos | 3€/pax | Candy bar | 2€/pax |
| Bollería | 3€/pax | Frankfurt ecológico con maridaje de sal- | 4€/pax |
| Cocas de recapte variadas | 3€/pax | sas | |
| Fuente de chocolate con micro broque- | 5€/pax | Coca de hojaldre con crema | 2€/pax |

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