

# CELEBRACIONES

*el Dien*  
càtering

*Catàleg 2018*

A **El Dien Càtering** creem esdeveniments sentits per a totes les ocasions especials de la vida. Disposem de tot el que necessites per a crear els records més emocionants. L'escena perfecta per a qualsevol ocasió. Tot això, envoltat de l'atenció personalitzada i atenta que mereixes!



# MENÚ MARDUIX

*Menú exemple, varia segons l'època de l'any*

## Aperitius Freds

**B**roqueta líquida de formatge de Surp amb tomàquet i alfàbrega

**X**upa-xups de formatge amb codonyat

**G**aspaxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

**E**squeixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell

**C**aneló de salmó marinat amb canonges i anet

**P**a de fruites amb escalivada i anxoves de l'Escala

**M**usclos amb escabetx de cítrics

**V**ichyssoise de coco amb escopinyes i festucs

## Aperitius Calents

**F**ideuà amb camagroc i allioli de préssec

**C**roquetes líquides d'Idiazábal

**B**unyols de bacallà a la tinta amb oli de julivert

**R**isotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

**G**ules al perfum d'alls tendres

**C**onserva de pop *a feira* amb *parmentier* de patata i pebre Tap de Cortí

## Aperitius Dolços

**C**rema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

**B**rownie de xocolata i festucs amb puré de poma verda

Lioneses

## Begudes

Vi blanc

Vi negre

Cava

Aigües minerals

Cafès i infusions

## Serveis

Inclòs: Cuiner, cambrer, quilometratge, taules altes de còctel, vaixella, cobreteria i copes



**46 € / pax + 10% IVA**



# MENÚ GINEBRÓ

*Menú exemple, varia segons l'època de l'any*

## Aperitius Freds

**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

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

**Coca** de salmó amb salsa tàrtara i fruits del bosc

**Seitons** marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

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

**Gaspatxo** de préssec amb llagostins i sèsam

**Macarons** de foie

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

## Aperitius calents

**Croquetes** líquides d'ibèric

**Torpedes** en tempura

**Conserva** de pop *a feira* amb *parmentier* de patata i pebre Tap de Cortí

**Micro-braves**

**Gules** al perfum d'all amb ibèric, pinyons i brots

**Raviolis** cruixents de botifarra negra amb menta i taronja

## Aperitius Dolços

**Roques** de xocolata

**Emulsió** de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

**Bombons** de xocolata, fonoll i ametlla cruixent

**Brownie** de xocolata i pistatxos amb puré de poma verda

## Begudes

Vi blanc

Vi negre

Cava

Aigües minerals

Cafès i infusions

## Serveis

Inclòs: Cuiner, cambrer, quilometratge, taules altes de còctel, vaixella, coberteria i copes



**52 € / pax + 10% IVA**



# MENÚ BERBENA

*Menú exemple, varia segons l'època de l'any*

## Aperitiu

Llauna de Vermut 2.0

Gaspatxo de cassis amb gambes i cruixent de bacó

Arròs melós de carreretes i espàrrecs bladers amb formatge de pastor

Broqueta de gamba amb tempura de romesco

Micro - amanida amb cruixent de bacallà confitat i allioli de mel

Sandvitx de melós de poltre trufat

## Segon Plat *( a escollir )*

Lluç de palangre amb salsa basca d'espàrrecs bladers, cloïsses i gamba

*o bé*

Melós d'Ibèric rostit amb ceps, sobre una coca cruixent amb allioli de poma i micro-vegetals

## Postre

Emulsió de crema Catalana amb fruits del bosc i espígol

*o bé*

Versió de Pastis individual, a escollir gust

## Begudes

Vi blanc

Vi negre

Cava

Aigües minerals

Cafès i infusions

## Serveis

Inclòs: Cuiner, cambrer, quilometratge, taules altes de còctel, vaixel·la, cobreteria i copes (no incloses la mantel·leria, taules, cadires pel plat principal i centre floral; 10€ per persona)



**45 € / pax + 10% IVA**



# MENÚ ANET

*Menú exemple, varia segons l'època de l'any*

## Aperitius

Risotto de carreretes i espàrrecs amb formatge de pastor

Llauna de caragols a les espècies amb allioli de codony

Seitó marinat amb alvocat, tomàquet en textures i herbes

Musclo en escabetx de barbacoa, *lemon curd* i germinats

Cevitxe de corbina amb ceba roja, blat de moro i coriandre

Truita de patates emulsionada amb ou eco i tòfona del Montsec

Fideuà de camagroc i bacó amb allioli de préssec roig

Broqueta de gamba amb airbag de rosella

Bacallà confitat amb pilpil de poma verda

## Segon Plat *( a escollir )*

Llobarro rostit al forn amb patates, rossinyols, fruits secs i oli de fonoll

*o bé*

Melós de vedella rostit amb trompetes, pastís de patata amb tòfona i xips de verdures

## Postre

Mousse de mango amb iogurt i ametlla crocant

*o bé*

Versió de Pastis individual, a escollir gust

## Begudes

Vi blanc

Vi negre

Cava

Aigües minerals

Cafès i infusions

## Serveis

Inclòs: Cuiner, cambrer, quilometratge, taules altes de còctel, vaixella, coberteria i copes (no incloses la mantel·leria, taules, cadires pel plat principal i centre floral; 10€ per persona)

**52 € / pax + 10% IVA**





# MENÚ ARÇ BLANC

*Menú exemple, varia segons l'època de l'any*

## Aperitius Freds

**B**roqueta líquida de formatge de Surp amb tomàquet alfàbrega

**X**upa-xups de formatge amb codonyat

**E**squeixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell

**C**aneló de salmó marinat amb canonges i anet

**P**a de fruites amb escalivada i anxoves de l'Escala

**M**usclos amb escabetx de cítrics

**M**acarons de foie

## Aperitius Calents

**C**roquetes líquides d'ibèric

**R**isotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

**G**ules al perfum d'alls tendres

**C**onserva de pop *a feira* amb *parmentier* de patata i pebre Tap de Cortí

**G**ambes amb tempura de romesco

## Segon Plat *( a escollir)*

**F**ilet d'escòrpora a la marinera amb gamba i cloïsses

*o bé*

**X**ai del Pirineu al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

## Postre

**M**ousse de xocolata amb textures, peres al toffee i torró

*o bé*

**V**ersió de Pastis individual, a escollir gust

## Begudes

Vi blanc

Vi negre

Cava

Aigües minerals

Cafès i infusions

## Serveis

Inclòs: Cuiner, cambrer, quilometratge, taules altes de còctel, vaixel·la, cobreteria i copes (no incloses la mantel·leria, taules, cadires pel plat principal i centre floral; 10€ per persona)



**60 € / pax + 10% IVA**

Comunions, batejos, aniversaris, noces d'or, dinars o sopars especials... sorprèn i diverteix als teus amics i familiars amb les nostres creacions més recents. Una gastronomia curada que s'adapta a les teves necessitats i expectatives. Crea una celebració especial on només caldrà gaudir-la.







# Contacte

## **El Dien Càtering**

C/ Estació 28

25680 Valfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

629 959 508

[info@eldien catering.com](mailto:info@eldien catering.com)

[www.eldien catering.com](http://www.eldien catering.com)