

Una Boda con Estilo



el Dier
càtering

Catàlogo 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
Copa de cava	2€/pax
Copa de cava Rosado	3€/pax
Baby Gintonic	4€/pax
Limonada artesana al romero	2€/pax
Vermut ecológico <i>Algars</i>	3€/pax
Provetas de cóctel <i>Mojito, Gin Tonic, San Francisco, Esmeralda, Piña colada, Bloody Mary, Caipiriña...</i>	5€/pax
Barra temática de zumos ecológicos	2€/pax

Para Picar

Aceitunas <i>Oleum Flumen</i> al cava en lata	1€/pax
Cornetes de chips de patata amb salsa de vermut	1€/pax
Tempura de pistachos	1€/pax
Philo-pizza al orégano	2€/pax
Palos crujientes de sésamo, pipas, amapola y pimienta roja	2€/pax
Pipetas de vermut con aceitunas y mejillones	2€/pax



Barras Temáticas

Para complementar vuestros aperitivos

Vinos <i>Para hacer el maridaje</i>	5€/pax	Arroz bomba a la brasa a escojer: <i>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</i>	4€/pax
Tirador de cervezas artesanas	140€	Fideuá con senderuelas, espárragos y alioli de mango	3€/pax
Degustación de cervezas artesanas		Sushis , niguiris, makis con soja, jibre i wasabi	5€/pax
Aperitivos infantiles	3€/pax	Buñuelos de mar: <i>Tártar de atún / Sashimi con hinojo / Ceviche de corvina y maíz / Salmón & Salmón & Salmón / Sardina ahumada y naranja</i>	7€/pax
Jamón ibérico al corte con pan de cristal	5€/pax	Gulas al perfume de ajos tiernos	4€/pax
Ibéricos con pan de cristal	4€/pax	Gambas rojas a la brasa	15€/pax
Foies: <i>Cornetes de foie al carbón / Foie con manzana verde, pistachos y balsámico / Foie poele al porto / Macarones de Foie</i>	6€/pax	Mini hamburguesas de ternera ecológica a la brasa amb queso de pastor	5€/pax
Ahumados: <i>Bacalao / Salmón / Trucha de río de Tavascari</i> , servido con crackers	5€/pax	Mini-Burguer de magret de pato con frutos rojos	5€/pax
Quesos de Pastor del Pirineo al corte, con maridaje de confituras y crackers	4€/pax	Brasa de chuletón de buey o vaca vieja madurado 45 días con sal de Vilanova	7€/pax
Ostras del Delta	3€/pax		
Embutidos artesanos y ecológicos del Pirineo con pan de payés	4€/pax		
Marisco de Tarragona a la brasa	15€/pax		
Brochetas de entrecot ecológico a la brasa con maridaje de mostazas	4€/pax		
Mini brochetas de filete de ternera ecológica a la brasa con sal de Vilanova	6€/pax		
Brasa de enfilados de pulpo de roca con panceta	5€/pax		
Foie a la plancha con tostadas de frutos secos	5€/pax		



Aperitivos Frios

Todos a 2 €/pax

Brocheta líquida de queso de pastor con tomate, albahaca y pesto

Gazpacho de cerezas con gambas confitadas y crujiente de ibérico

Esqueixada de bacalao con *boletus edulis* confitados, habitas y aceite de cebollino

Canelón de salmón & salmón & salmón

Pan de frutas con escalivada, anchoas de la Escala y aceite de aceitunas verdes

Sushi de calots y salmón con gratinado de *wasabi*, romesco y germinado de remolacha

Hummus de garbanzos con crudités, pimienta roja y craker de tinta

Cornete de foie con mango, sal negra y crujiente de almendra

Vichyssoise de coco con berberechos al vapor y aceite de pistachos

Ensalada en conserva de bonito escabechado con caviar de aceite y confitura de pimiento escalivado con rúcula

Coca de salmón con salsa tártara y frutos del bosque

Pan con tomate y gambas

Mejillones en escabeche de cítricos

Boquerones marinados a las 5 pimientos con guacamole y espárragos trigueros

Salmón marinado con hinojo y su caviar

Gazpacho de cassis con gambas y crujiente de *bacon*

Tostadas de pan de frutas con guacamole, tomate seco y anchoas

Gazpacho de melocotón con lagostinos y sésamo

Bacalao confitado con confitura de tomate, aceitunas negras y crujiente de arroz verde

Sardinas marinadas al vermut con yogur griego y caviar de trucha de río

Tostadas de foie con pan de frutas y vino a las especias

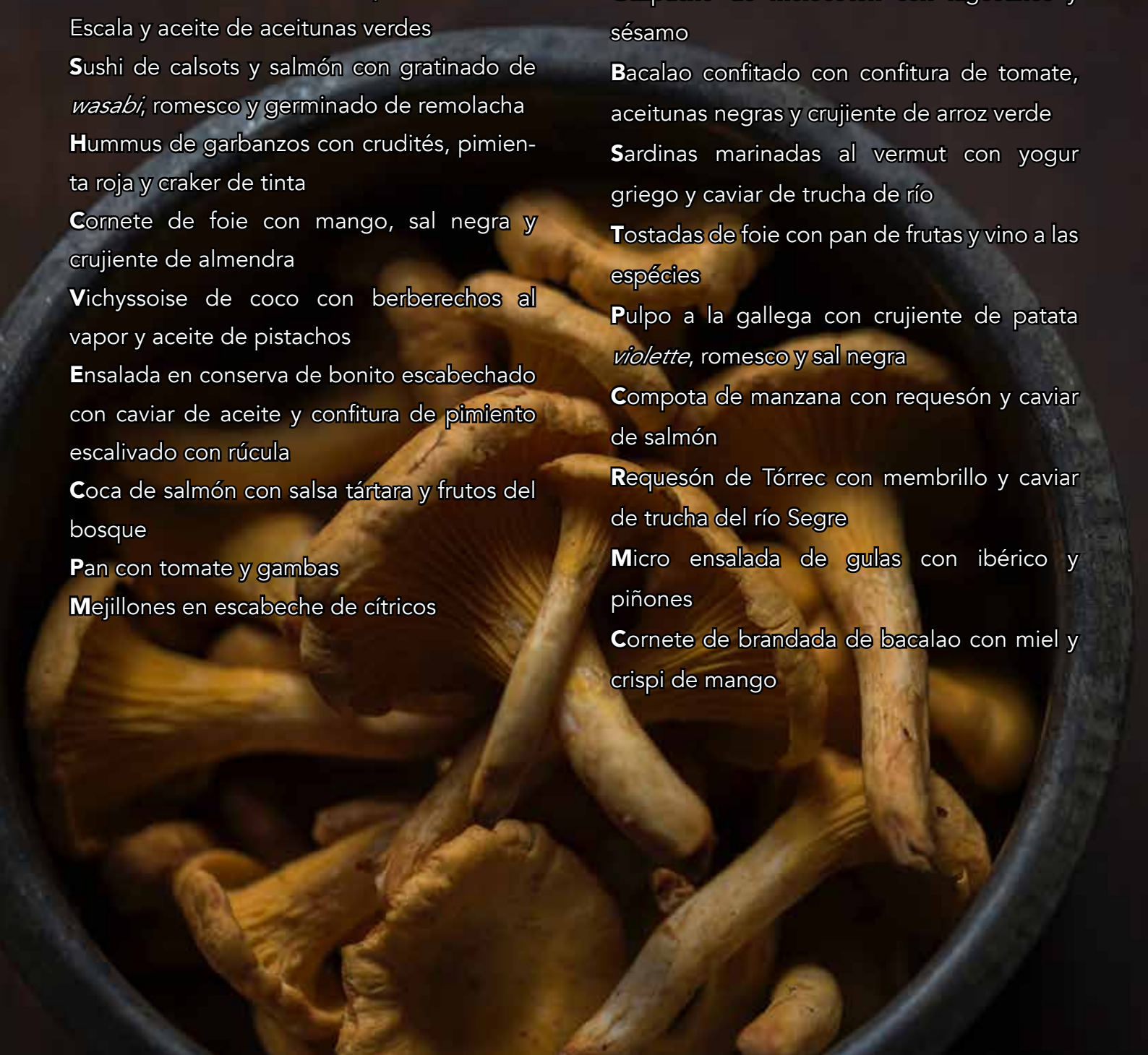
Pulpo a la gallega con crujiente de patata *violette*, romesco y sal negra

Compota de manzana con requesón y caviar de salmón

Requesón de Tórrec con membrillo y caviar de trucha del río Segre

Micro ensalada de gulas con ibérico y piñones

Cornete de brandada de bacalao con miel y crispi de mango



Aperitivos Frios Premium

Todos a 3 €/pax

Tártar de atún con *lemon curd*, *sakura*, hinojo y caviar de trucha

Coca de sardina ahumada con berenjena asada, yogur y curri

Coca de anguila ahumada del Delta con rebosuelos y tomate

Lima & ceviche de pescado de roca con leche de tigre al maracuyá

Tártar de atún, guacamole y micro-germinados

Lata de vermut 2.0

Brochetas de langostino con mostaza verde y fresa silvestre

Pipeta de vermut con mejillón, aceituna verde, boquerones y escabeche de cítricos

Ceviche de corvina con maíz, cebolla roja y crispi de fresa

Ostra del Delta con *lemon curd*, caviar de salmón y jalea de cava

Chupa-chups de foie y almendras

Ficatium: terrina de foie de Preixana con higos y almendra crocante

Aperitivos Calientes

Todos a 2 €/pax

Crema de foie, castañas y polvo de carquiñoli

Huevo ecológico con emulsión de patata, panceta y trufa

Fideuá con senderuelas y *bacón* ahumado con alioli de melocotón

Raviolis crujientes de butifarra negra con menta y naranja

Gulas al perfume de ajos tiernos con ibérico piñones y brotes

Buñuelos de bacalao a la tinta con aceite de perejil y pil-pil de manzana verde

Croqueta de jamón ibérico con panko

Triangulos de foie y membrillo

Crema de boletus edulis con avellanas

Torpedas en tempura

Bacalao en tempura

Micro-bravas

Fideuá de calamares con alioli de manzana

Conserva de pulpo *a feira* con *parmentier* de patata *violette*

Huevos de codorniz poche con *parmentier* de patata y sobrasada

Risotto de senderuelas y chipirones con queso suave de Clua

Tortilla de patatas deconstruida con trufa

Bacalao 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

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

Todos a 2 €/pax

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 10€/pax

Terrina de foie con orejones al mango, brotes, mosaico de frutas y crujiente de pan 10€/pax

Canelón XL de confit de pato con bechamel de foie, trufa y germinados 12€/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

Crema fría de guisantes con tartar de langostín, hinojo y caviar de trucha de río 12€/pax

Gazpacho de cerezas con tartar de gamba, vieiras y jamón ibérico 12€/pax

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

Sopa de tomate con sardina ahumada, su tartar y huevo ecológico a baja temperatura 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 marinera y aceite de pistachos 12€/pax

Rape con costra de romesco, cremoso de patata, langostín y frutos secos 20€/pax

Rodaballo a la *papillote Fata* con tomate al romero, almejas y gamba roja 20€/pax

Rape con crujiente de aceituna negra, brocheta de langostino y patatas al mortero 20€/pax

Lubina salvaje asado al horno con patatas, rebozuelos y aceite de hinojo 18€/pax

Lubina a la brasa, con aceite de hierbas y verduras al jengibre 18€/pax

Fricandó de rape con frutos secos 18€/pax

Tronco de bacalao a baja temperatura con pil-pil de manzana verde, pistachos y germinados 18€/pax



Carnes

Filete de ternera ecológica a la brasa, 20€/pax
con patatas al romero y salsa de por-
to caramelizada

Filete de ternera ecológica a la brasa, 20€/pax
con patatas, cebollas glaseadas y sal-
sa *café París*

Meloso de ternera ecológica con cre- 18€/pax
moso 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 18€/pax
Pirineo al horno con patatas confi-
tadas, canela, ciruelas y crujiente de
verduras 22€/pax

Cochinillo ibérico crujiente con chutney
de mango, orejones y micro verduras 18€/pax

Entrecot ecológic "250 grs" a la brasa
amb guarnición 19€/pax

Jarrete de ternera a baja temperatura
con salsa de asado y cremoso de pa-
tata trufada 18€/pax

Terrina de cordero con chips de ver-
duras y ciruelas al vino rancio

Platos Vegetarianos

Arroz meloso de verduras 14€/pax

Hummus de garbanzos con crudités, 12€/pax
aceite de aceituna, micro-germina-
dos y pimienta roja

Canelón XL de vegetales con cremo- 14€/pax
so de 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

Candybar 2€/pax

Bollería 3€/pax

Frankfurt ecológico con maridaje de 4€/pax

Cocas de recapte variadas 3€/pax

salsas

Fuente de chocolate con micro bro-

Coca de hojaldre con crema 2€/pax

quetas de fruta

Bodega

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*

Saxo para la cerimonia o aperitivo





Contacto

El Dien Càtering

C/ Estació 28

25680 Vallfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

629 959 508

info@eldien catering.com

www.eldien catering.com