

EVENTOS CORPORATIVOS



el Duen
càtering

Catàlogo 2018

En **El Dien Càtering** creemos en que el éxito de un evento es la suma de los detalles. Te ofrecemos un servicio de catering profesional que cuida la identidad corporativa, donde junto con una cocina delicada y elaborada garantizarán la satisfacción plena en el acto.



MENÚ BRASIL

Menú ejemplo, varía según la época del año

Aperitivos Fríos

Brocheta líquida de queso de Surp con tomate y albahaca

Chupa-chups de queso de pastor con membrillo artesano y almendra crocante

Canelón de salmón marinado con canónigos y eneldo

Coca de espelta de la Garbiana con escalivada y anchoas de la Escala

Tostaditas de salchichón de Cal Marchando con tomate seco

Montadito de tortilla de manzana de Lleida

Mejillones del Delta con escabeche de cítricos

Boquerones marinados a las 5 pimientos con aguacate y espárragos trigueros

Aperitivos Calientes

Risotto de setas del Pirineo con Suave de Clua

Croquetas de Blanch de Torrèc

Croquetas de *boletus edulis*

Fideuá de espárragos trigueros y senderuelas con alioli de melocotón

Aperitivos Dulces

Brownie de manzana verde

Lionesas con chocolate y nata

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Servicios

Incluido: Cocinero, camarero, quilometraje, mesas altas de cóctel, vajilla, cubertería y copas





MENÚ INDONESIA

Menú ejemplo, varía según la época del año

Aperitivos Fríos

Brocheta líquida de queso con tomate albahaca

Chupa-chups de queso con membrillo y almendra crocante

Pulpo a la gallega con crujiente de patata

Canelón de salmón marinado con canónigos y eneldo

Pan de frutas con escalivada y anchoas de la escala

Tostaditas de chistorra con brie

Tostada de queso manchego con confitura de tomate

Montadito de tortilla con longaniza

Mejillones en escabeche de cítricos

Boquerones marinados a las 5 pimientos con guacamole y espárragos verdes

Aperitivos Calientes

Risotto de setas con parmesano

Croquetas de Idiazabal

Coquetas de boletus

Fiideuá de espárragos trigueros y calamares con alioli de mango

Aperitivos Dulces

Lionesas con chocolate y nata

Brownie con manzana verde

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Servicios

Incluido: Cocinero, camarero, quilometraje, mesas altas de cóctel, vajilla, cubertería y copas





MENÚ EUA

Menú ejemplo, varía según la época del año

Aperitivos

Risotto de *boletus edulis* con parmesano

Croquetas de Idiazabal

Jamón ibérico con pan con tomate "mesa temática"

Brocheta líquida de queso de Surp con tomate y albahaca

Sushi de arroz carnaroli del Espany de Pals con salmón marinado y manzana verde

Pan de frutas con escalivada y anchoas de la Escala

Tostadas de foie con pan de frutas

Segundo Plato *(a elegir)*

Bacalao confitado con ratatouille y alioli de almendra

o bien

CoConfit de pato con salsa de naranja y canelón de membrillo

Postre

Pastel de chocolate, gerberas y chocolate blanco. (Colores empresa)

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Servicios

Incluido: Cocinero, camarero, kilometraje, mesas altas de cóctel, vajilla, cubertería y copas (no incluidas la mantelería, mesas, sillas para el plato principal)





MENÚ INDIA

Menú ejemplo, varía según la época del año

Aperitivos Fríos

Gazpacho de cerezas con gambas confitadas y crujiente de ibérico

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

Brocheta líquida de parmesano con tomate y albahaca

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

Pulpo a la gallega con crujiente de patata *violete*

Raviolis de bmorcilla del pallars con menta y semillas de amapola

Aperitivos Calientes

Brocheta de langostino con crujiente de bacon y polvo de pan de romesco

Fideuá de calamares y senderuelas con alioli de mango

Buñuelos de bacalao a la tinta con aceite de perejil

Croquetas de jamón ibérico

Segundo Plato *(a elegir)*

Merluza al horno con patatas a la marinera al romero y gamba

o bien

Confit de pato con canelón crujiente de membrillo, reducción de naranja y tatin de membrillo

Postre

Crema de mango con emulsión de coco y crujiente de arándanos

Brownie de chocolate y pistachos con pure de manzana verde

Trufas de chocolate

Surtido de panes

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Servicios

Incluido: Cocinero, camarero, quilometraje, mesas altas de cóctel, vajilla, cubertería y copas (no incluidas la mantelería, mesas, sillas para el plato principal)





MENÚ CHINA

Menú ejemplo, varía según la época del año

Aperitivos Fríos

Risotto de setas con parmesano

Croquetas de Idiazabal

Jamón ibérico con pan con tomate (mesa temática)

Brocheta líquida de queso de Surp con tomate y albahaca

Sushi de arroz carnaroli del Lago de Pals con salmón marinado y manzana verde

Pan de frutas con escalivada y anchoas de la Escala

Tostadas de foie con pan de frutas

Tabla de quesos con crackers (tabla temática)

Requesón de Tòrrec con membrillo y caviar de trucha del Segre

Segundo Plato *(a elegir)*

Cabracho con almejas a la vasca y langostino

o bien

Corrdero al horno con pastel de patata y ciruelas al oporto

Postre

Pastel de chocolate, gerberas y chocolate blanco

Surtido de panes

Bebidas

Vino blanco

Vino tinto

Cava

Aguas minerales

Cafés e infusiones

Servicios

Incluido: Cocinero, camarero, quilometraje, mesas altas de cóctel, vajilla, cubertería y copas (no incluidas la mantelería, mesas, sillas para el plato principal)





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