

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

Broqueta líquida de formatge de Surp amb tomàquet i alfàbrega

Xupa-xups de formatge amb codonyat

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

Esqueixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell

Caneló de salmó marinat amb canonges i anet

Pa de fruites amb escalivada i anxoves de l'Escala

Musclos amb escabetx de cítrics

Vichyssoise de coco amb escopinyes i festucs

Aperitius Calents

Fideuà amb camagroc i allioli de préssec

Croquetes líquides d'Idiazábal

Bunyols de bacallà a la tinta amb oli de julivert

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

Gules al perfume d'alls tendres

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

Aperitius Dolços

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

Brownie 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, coberteria i copes



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'alls 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



MENÚ BERBENA

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

Aperitius

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, coberteria i copes (no incloses la manteleria, taules, cadires pel plat principal i centre floral)





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

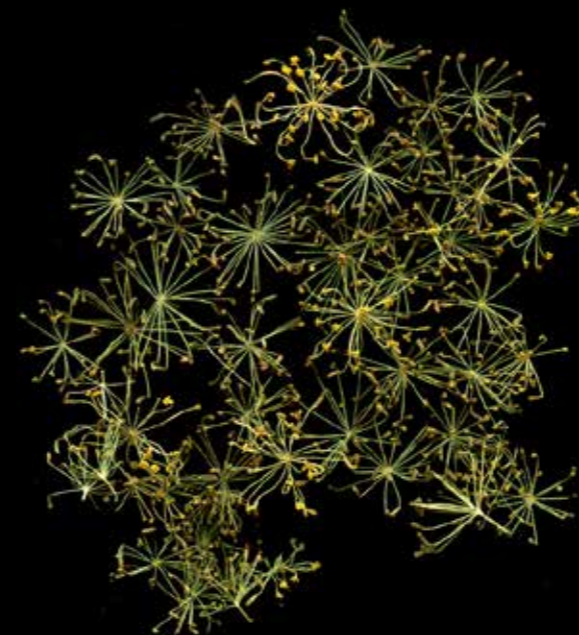
Cava

Aigües minerals

Cafès i infusions

Serveis

Inclòs: Cuiner, cambrer, quilometratge, taules altes de còctel, vaixel·la, coberteria i copes (no incloses la manteleria, taules, cadires pel plat principal i centre floral)



MENÚ ARÇ BLANC

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

Aperitius Freds

Broqueta líquida de formatge de Surp amb tomàquet alfàbrega

Xupa-xups de formatge amb codonyat

Esqueixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell

Caneló de salmó marinat amb canonges i anet

Pa de fruites amb escalivada i anxoves de l'Escala

Musclos amb escabetx de cítrics

Macarons de foie

Aperitius Calents

Croquetes líquides d'ibèric

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

Gules al perfum d'all's tendres

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

Gambes amb tempura de romesco

Segon Plat *(a escollir)*

Filet d'escòrpora a la marinera amb gamba i cloïsses

o bé

Xai del Pirineu al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

Postre

Mousse de xocolata amb textures, peres al toffee i torró

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, coberteria i copes (no incloses la manteleria, taules, cadires pel plat principal i centre floral)



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

www.eldien catering.com