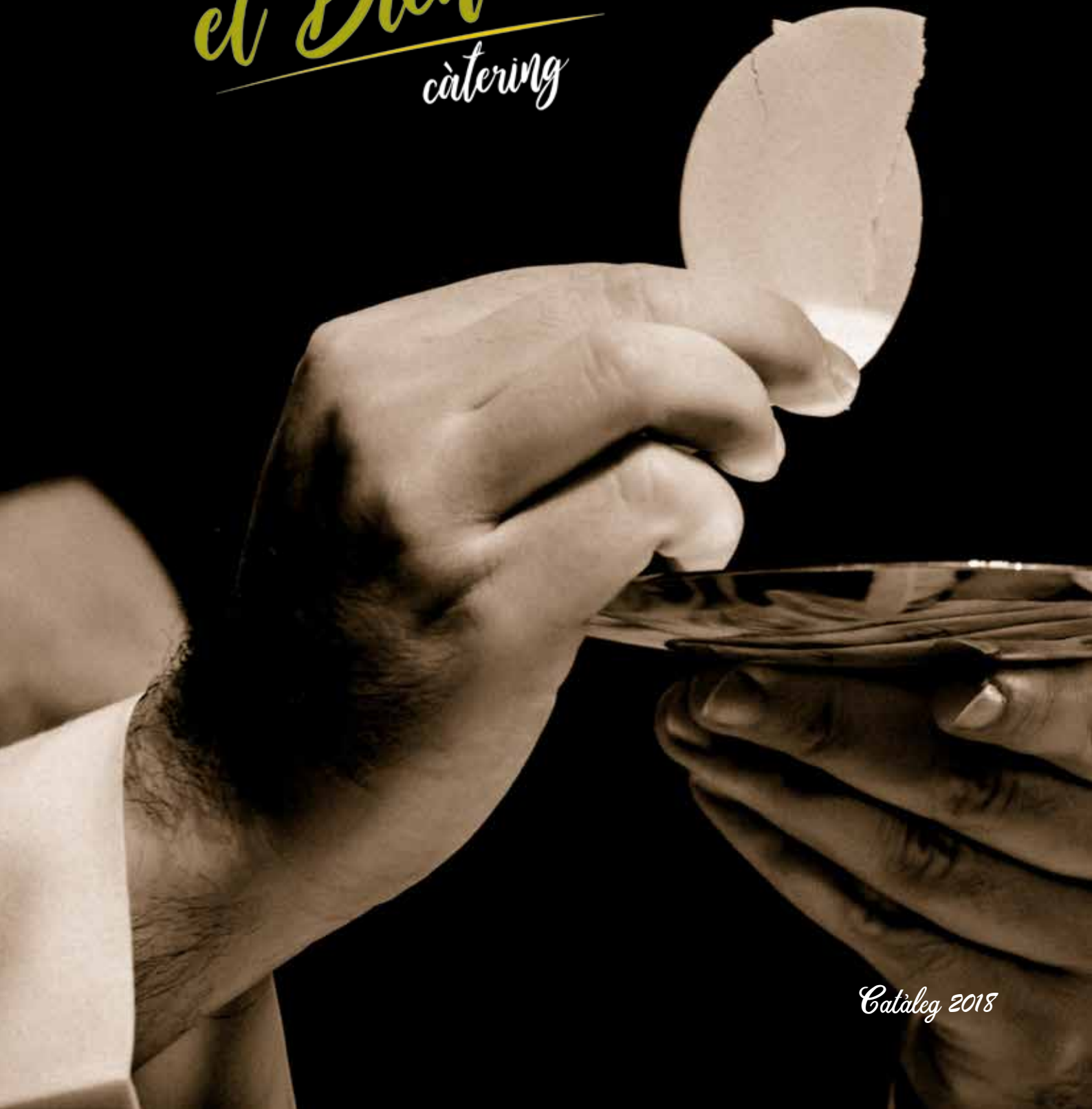


COMUNIONS

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 PAU

Aperitius Freds

Llauna de vermut 2.0

Xupa-xups de foie i ametlles

Gaspatxo de cassis amb gambes i cruixent de bacó

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

Cornet de brandada de bacallà amb mel i crispi de mango

Vichyssoise de coco amb escopinyes i festucs

Aperitius Calents

Fideuà amb camagroc i allioli de préssec

Croquetes líquides d'Idiazábal

Micro-braves

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

Gules al perfum d'alls tendres

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, vaixel·la, coberteria i copes.



MENÚ FELICITAT

Aperitius Freds

Sushi de calçots i salmó amb gratinat de *wasabi*, romesco i germinat de remolatxa

Tàrtar de tonyina amb guacamole i micro-germinats

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

Gaspaxo de préssec amb llagostins i sèsam

Macarons de foie

Cornet de brandada de bacallà amb mel i crispi de mango

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

Micro-Bikini de melós de vedella ecològica amb formatge cremós i tòfona

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 GENEROSITAT

Aperitius

Llauna de Vermut 2.0

Caneló de salmó & salmó & salmó

Cornet de foie amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla

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 patates a la marinera, gamba i oli de festucs

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, vaixella, coberteria i copes (no incloses la mantel·leria, taules, cadires pel plat principal i centre floral)





MENÚ BONDAT

Aperitius

Xupa-xups de foie i ametlles

Risotto de carreretes i espàrrecs amb formatge de pastor

Llauna de Vermut 2.0

Seitó marinat amb alvocat, tomàquet en textures i herbes

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

Cevitxe de corball 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 ecològica amb cremós de patata trufada, trompetes i vi a les espècies

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



MENÚ AMOR

Aperitius Freds

Llauna de vermut 2.0

Xupa-xups de formatge amb codonyat

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

Caneló de salmó & salmó & salmó

Pa de fruites amb escalivada i anxoves de l'Escala

Musclos amb escabetx de cítrics

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Macarons de foie

Aperitius Calents

Croquetes líquides d'ibèric

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

Gules al perfum d'all tendres

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

Gambes amb tempura de romesco

Segon Plat *(a escollir)*

Lluç de palangre amb calamarsets 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, vaixella, coberteria i copes (no incloses la mantel·leria, taules, cadires pel plat principal i centre floral)





Una celebració divertida,
personalizada diferent,
que es convertirà en un dia
inoblidable tant pels més
petits com pels més grans.





Contacte

El Dien Càtering

C/ Estació 28

25680 Valfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

629 959 508

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com