

# Una Boda amb Estil

Finca  
Divina  
Pastora  
Balaguer

*el Dia*  
càtering

*El dia més important  
de la vostra vida  
També ho és  
per a nosaltres*

**Divina Pastora** conjuntament amb **El Dien Càtering** creiem en la creació de celebracions úniques i especials, preparades de forma exclusiva en funció de la voluntat dels seus protagonistes.

La clau del nostre èxit és la personalització de cada esdeveniment amb decoracions i material exclusiu conjuntament amb gastronomia de qualitat i creativa. Posarem especial èmfasis a la història que hi ha darrera de cada celebració per crear el vostre gran dia.

- Àmplia zona ajardinada
- Zona chillout amb piscina
- Zona hall-bar
- 2 menjadors de 100 m2 cadascun
- Espai per a carpa de 450 m2
- Parc de les oliveres
- Parc dels fruiters
- Ampli aparcament
- Ermita per cerimònies religioses
- Ús complet finca (interior i exterior)
- Decoració bàsica estil boda
- Photocall personalitzat

# Del Somni a la Realitat

*Disposem de varies propostes amb possibilitat  
de modificar-les al vostre gust*

## **Menú Violeta**

*2 Barres Temàtiques*

*9 Aperitius freds*

*8 Aperitius calents*

*3 Aperitius dolços*

## **Menú Tulipà**

*7 Aperitius freds*

*4 Aperitius calents*

*Segon Plat*

*Pastís Nupcial*

## **Menú Rosa**

*3 Barres Temàtiques*

*14 Aperitius freds*

*9 Aperitius calents*

*3 Aperitius dolços*

## **Menú Orquídia**

*2 Barres Temàtiques*

*6 Aperitius freds*

*4 Aperitius calents*

*Primer Plat*

*Segon Plat*

*Pastís Nupcial*



# Menü Violeta



## Barres Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre  
Assortit de formatges de pastor Catalans amb contrastos de confitures i crackers



## Aperitius Freds

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Xupa-Xups de formatge amb codonyat i ametlla crocant

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

Caneló de salmó & salmó & salmó

Macaron de foie

Pipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitons i escabetx de cítrics

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

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

## Aperitius Dolços

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mírtils

Bombons de xocolata, farigola i ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs amb puré de préssec roig

## Aperitius Calents

Crema de foie, castanyes i pols de carquinyoli

Ou ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de mango

Pop en conserva amb *parmentier* de patata *violette*, pebre roig tap de Cortí i sal de Vilanova

Raviolis cruixents de botifarra negra amb menta i taronja.

Bacallà amb pil-pil de poma verda, *sakura* i oli d'olives negres

Gules al perfum d'alls tendres amb ibèric pinyons y brots

Croqueta de pernil ibèric amb panko

## Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè i aigües

90 + 10% IVA

# Menü Rosa



## Barres Temàtiques

**Pernil** ibèric al tall amb pa de vidre

**Gules** al perfum d'all tendres

**Broquetes** d'entrecot ecològic a la brasa amb maridatge de mostasses

## Aperitius Freds

**Ficatum:** terrina de foie de Preixana amb figues i ametlla crocant

**Llima&cevitxe** de peix de roca amb llet de tigre al maracujà

**Broqueta** de llagostí amb mostassa verda i maduixes silvestres

**Cornet** de brandada de bacallà amb mel i criski de mango

**Caneló** de salmó & salmó & salmó

**Pa** de fruites amb escalivada, anxoves de l'Escala i oli d'olives verdes

**Pipeta** de vermut amb musclo, oliva verda, seitons i escabetx de cítrics

**Tàrtar** de tonyina, guacamole i micro-germinats

**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

**Vichyssoise** de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

**Coca** de sardina fumada amb albergínia rostida, iogurt i curri

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

## Aperitius Calents

**Crema** de foie amb castanyes i pols de carquinyoli

**Ou** ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

**Risotto** de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Clua

**Microbikini** d'ibèric i brie amb mantega fumada

**Ravioli** cruixent de botifarra negra amb menta i taronja

**Torpedes** en tempura

**Croquetes** de pernil ibèric amb panko

**Bacallà** amb pil pil de poma verda i brots

**Micro-braves**

## Aperitius Dolços

**Trufes** de xocolata "negra, blanca i llet"

**Lioneses** de nata amb cruixent de mirtils

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

## Begudes

Vins i caves seleccionats

Cafè i aigües



104 + 10% IVA

# Menü Tulipà



## Segon Plat

Filet de vedella a la brasa amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures.  
*Acompanyat de salsa de porto caramel·litzada*

## Pastís Nupcial

De crema catalana amb gelea de taronja i crema de llimona

## Aperitius Freds

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

Gaspatxo de cassis amb gambes i cruixent de bacó

Micro amanida de gules amb ibèric i pinjons

Brandada de bacallà amb mel i crispi de mango

Tàrtar de tonyina amb *lemon curd*, sakura, anet i caviar de truita

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

Seitons marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

## Aperitius Calents

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

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau

Conserva de pop a feira amb *parmentier* de patata *violette*

Truita de patates desconstruïda amb tòfona

## Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè, aigües i pans de la casa

Servei i decoració ambient campestre (inclou taules, cadires, mantel·leria, copes...)



# Menu Orquídia

## Barres Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Barra temàtica de Foies: *Cornets de foie al carbó / Foie amb poma verda, festucs i balsàmic / Foie poele al Oporto / Macarons de Foie*

## Aperitius Freds

Cevitxe de corball amb blat de moro, ceba roja i crispis de maduixa

Crema de pèsols amb llagostí, cansalada i ceps

Caneló de salmó & salmó & salmó

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

Pipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitó i escabetx de cítrics

Pop a la gallega amb cruixent de patata *violette*, romesco i sal negra

## Aperitius Calents

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allio-li de préssec

Croqueta de pernil ibèric amb panko

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

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

## Primer Plat

Gaspatxo de cireres amb tàrtar de gamba, vieires i pernil ibèric

## Segon Plat

Ruló d'espallleta de Xai del Pirineu al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

## Pastís Nupcial

De torró, xocolata i peres al toffee amb terra de cacau

## Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè, aigües i pans de la casa

Servei i decoració ambient campestre (inclou taules, cadires, mantel·leria, copes...)



122€ +10% IVA

# Al teu Gust



# Aperitiuus de Benvinguda

*Mentrestant els invitats esperen els nuvis*

**Kir Royal** *El còctel de cava per excel·lència*

**Copa de cava**

**Copa de cava Rosat**

**Baby**Gintònic

**Llimonada artesana** al romaní

**Vermut ecològic** *Algars*

**Provetes de còctels** *Mojito, Gintònic, San Francisco, Esmeralda, Pinya colada, Bloody Mary, Caipirinya...*

**Barra temàtica** de sucus ecològics

## **Per Picar**

**Olives** *Oleum Flumen* al cava en llauna

**Cornets** de xips de patata amb salsa de vermut

**Tempura** de festucs

**Philo-pizza** a la orenga

**Pals cruixents** de sèsam, pipes, rosella i pebre roig

**Pipetes** de vermut amb olives i musclos



# Barres Temàtiques

## Per complementar els vostres aperitius

**Vins** Per fer el maridatge

**Tirador** de cerveses artesanes

**Degustació** de cerveses artesanes

**Aperitius** infantils

**Pernil** ibèric al tall amb pa de vidre

**Ibèrics** amb pa de vidre

**Foies:** *Cornets de foie i carbó / Foie amb poma verda, festucs i balsàmic / Foie poele al porto / Macarons de Foie*

**Fumats:** *Bacallà / Salmó / Truita de riu de*

*Tavascan;* servit amb crackers

**Formatges** de Pastor del Pirineu al tall, amb maridatge de confitures i crackers

**Ostres** del Delta

**Embotits** artesans i ecològics del Pirineu amb pa de pagès

**Marisc** de Tarragona a la brasa

**Broquetes** d'entrecot ecològic a la brasa amb maridatge de mostasses

**Mini broquetes** de filet de vedella ecològica a la brasa amb sal de Vilanova

**Brasa** d'enfilalls de pop roquer amb cansalada

**Foie** a la planxa amb torrades de fruits secs

**Arròs** bomba a la brasa a escollir: *Amb gambes a la planxa i espàrrecs bladers / El de pagès amb salsitxes, bolets i carxofes / El mar i muntanya amb gambes, llonganissa i camasecs / o bé El negre amb trompetes, sèpia de platja i gambes*

**Fideuà** amb carreretes, espàrrecs i allioli de mango

**Sushis**, niguiris, makis amb soja, gengibre i wasabi

**Bufet de mar:** *Tàrtar de tonyina amb anet / Sashimi amb anet / Cevitxe de corball i blat de moro / Salmó & Salmó & Salmó / Sardina fumada i taronja*

**Gules** al perfum d'alls tendres

**Gambes** roges a la brasa

**Mini hamburgueses** de vedella ecològica a la brasa amb formatge de pastor

**Mini-Burguer** de magret d'ànec amb fruits rojos

**Brasa** de talls de mitjana "xuleton" de bou o vaca vella reposat 45 dies amb sal de Vilanova

# Aperitius Freds

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

**Gaspatxo** de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

**Caneló** de salmó & salmó & salmó

**Pa** de fruites amb escalivada, anxoves de l'Escala i oli d'olives verdes

**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

**Vichyssoise** de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

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

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

**Pa** amb tomàquet i gambes

**Musclos** amb escabetx de cítrics

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

**Salmó** marinat amb anet i el seu caviar

**Gaspatxo** de cassis amb gambes i cruixent de bacó

**Torrades** de pa de fruites amb guacamole, tomàquet sec i anxoves

**Gaspatxo** de préssec amb llagostins i sèsam

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

**Sardines** marinades al vermut amb iogurt grec i caviar de truita de riu

**Torrades** de foie amb pa de fruites i vi a les espècies

**Pop** a la gallega amb cruixent de patata *violette*, romesco i sal negra

**Compota** de poma amb recuit i caviar de salmó

**Mató** de Tòrrec amb codonyat i caviar de truita de riu del Segre

**Macaron** de foie

**Micro amanida** de gules amb ibèric i pinyons

**Cornet** de brandada de bacallà amb mel i crispí de mango



# Aperitius Freds Premium

**T**àrtar de tonyina amb *lemon curd*, *sakura*, anet i caviar de truita

**C**oca de sardina fumada amb albergínia rostida, iogurt i curri

**C**oca d'anguila fumada del Delta amb rossinyols i tomàquet

**L**lima & cevitxe de peix de roca amb llet de tigre al maracuià

**T**àrtar de tonyina, guacamole i micro-germinats

**L**launa de vermut 2.0

**B**roquetes de llagostí amb mostassa verda i maduixes silvestres

**P**ipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitons i escabetx de cítrics

**C**evitxe de corball amb blat de moro, ceba roja i crispis de maduixa

**O**stra del Delta amb *lemon curd*, caviar de salmó i gelea de cava

**X**upa-xups de foie i ametlles

**F**icatum: terrina de foie de Preixana amb figues i ametlla crocant

# Aperitius Calents

**C**rema de foie, castanyes i pols de carquinyoli

**O**u ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

**F**ideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de préssec

**C**roquetes de pernil ibèric amb *panko*

**R**aviolis cruixents de botifarra negra amb menta i taronja

**G**ules al perfum d'all tendres amb ibèric pinyons i brots

**B**unyols de bacallà a la tinta amb oli de julivert i pil-pil de poma verda

**T**riangles de foie i codony

**C**rema de ceps amb avellanes

**T**orpedes en tempura

**B**acallà en tempura

**M**icro-braves

**F**ideuà de calamars amb allioli de poma

**C**onserva de pop *a feira* amb *parmentier* de patata *violette*

**O**us de guatlla potxe amb *parmentier* de patata i sobrassada

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

**T**ruita de patates deconstruïda amb tòfona

**B**acallà amb pil pil de poma verda i brots



# Aperitius Calents Premium

**M**icro-Bikini de melós de vedella ecològica amb formatge cremós i tòfona

**M**icro-Bikini d'ibèric i brie amb mantega fumada

**B**roqueta de llagostí amb tempura cruixent de romesco i sèsam negre amb mostassa verda

# Aperitius Dolços

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

**B**ombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant

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

**L**ioneses de nata amb cruixent de mirtils

**T**rufes de xocolata "negra, blanca i llet"

**R**oques de xocolata

**E**mulsió de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

# Primers Plats

**C**rema de foie amb ceps confitats, pa torrat, ou potxe, tòfona i cruixent d'ibèric

**T**errina de foie amb orellanes al mango, brots, mosaic de fruites i cruixent de pa

**C**aneló XL de confit d'ànec amb beixamel de foie, trufa i germinats

**T**àrtar de salmó amb amanida de brots, caviar i vinagreta de festucs

**T**àrtar de tonyina amb micro-amanida de brots, caviar de truita, anet i vinagreta de llimona

**C**aneló de melós de vedella amb beixamel de tòfona i formatge de pastor

**V**ichyssoise de coco amb escopinyes al vapor, salmó marinat i cruixent d'ibèric

**C**rema freda de pèsols amb tàrtar de llagostí, anet i caviar de truita de riu

**G**aspaxo de cireres amb tàrtar de gamba, vieires i pernil ibèric

**C**oca de mató amb tomàquet rostit, ametllons i pesto

**S**opa de tomàquet amb sardina fumada, el seu tàrtar i ou ecològic a baixa temperatura



## Sorbets

De poma verda

De llimona

De mandarina *Soller*

De caipirinha

De maduixes al cava

De llima amb alfàbrega

De taronja al *Cointreau*

De llimona al romaní

## Peixos

Lluç de palangre amb patates a la marinera i oli de festucs

Rap rostit amb crosta de romesco, cremós de patata, llagostí i fruits secs

Turbot a la papillote *Fata* amb tomàquet al romaní, cloïsses i gamba roja

Rap amb cruixent d'oliva negra, broqueta de llagostí i patates al morter

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

Llobarro a la brasa, amb oli d'herbes i verdures al gingebre

Fricandó de rap amb fruits secs

Tronc de bacallà a baixa temperatura amb pil-pil de poma verda, festucs i germinats



## Carns

Filet de vedella ecològica a la brasa, amb patates al romaní i salsa de porto caramel·litzada

Filet de vedella ecològica a la brasa, amb patates, cebetes glacejades i salsa *café Paris*

Melós de vedella ecològica amb cremós de patata trufada, trompetes i vi a les espècies

Terrina de xai amb xips de verdures i prunes al vi ranci

Cabrit al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

Terrina d'espàtleta de Xai del Pirineu al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, orellanes i micro verdures

Entrecot ecològic "250 grs" a la brasa amb guarnició

Jarret de vedella a baixa temperatura amb salsa de rostit i cremós de patata trufada

## Plats Vegetarians

Arròs melós de verdures

Hummus de cigrons amb crudités, oli d'oliva, micro-germinats i pebre roig

Caneló XL de vegetals amb cremós de formatge, fruits secs i brots

Fideus rossos de l'hort



# Pastis Nupcial

De torró, xocolata i peres al toffee...

De xocolata amb nata i fruits del bosc...

De xocolata amb torró i pebre rosa...

De crema catalana amb gelea de taronja...

De mango amb iogurt i ametlla crocant...

*Lemon pie...*

D'avellanes, cacau i ron...

Mojito...

De poma verda amb taronja i iogurt...

Assortit bufet de mini pastissos

# Altres Serveis

Gravació amb Dron de l'esdeveniment

Dj

Batucades

*Wedding planner*

Fotògraf

Decoradora

Cuidadora infantil

Inflables

Cambrers

Músics

Espectacle de màgia

Caricatures

Photomaton

*Photo Call*

Food trucks

Vídeo nupcial

*Chill outs*

Cerimònies civils

Regals de boda personalitzats i *handmade*

Saxo per a la cerimònia o aperitiu

# Barres Temàtiques de Pessopó

Hamburgueses ecològiques a la brasa

Mini entrepans d'ibèrics

Brioixeria

Coques de recapte variades

Font de xocolata amb micro broquetes de fruita

Xurros amb xocolata

*Candy bar*

*Frankfurt* ecològic amb maridatge de salses

Coca de full amb crema

# Bodega

Selecció de vins i caves ecològics

Selecció de vins i caves ecològics Premium





*el Dien*  
*càtering*

## *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)