

EL DIEN

CÀTERING

Una celebració

amb estil



Al teu *gust*



Aperitius de benvinguda

Mentre els convidats
esperen els nuvis...

Per picar

Cornets de xips de patata amb salsa de vermut

Cornets de xips de verdures

Olives al cava en llauna

Olives còctel en llauna

Pals cruixents de sèsam, pipes, rosella i pebre roig

La vermuteria

vermut, sifons, broqueta d'olives farcides amb seitó, broqueta de musclo i piparra, broqueta de fuet amb formatge. Tot amanit amb un assortit de salses

Barra de smoothies

xocolata, maduixa, te matxa i mango

Philo-pizza a l'orenga

Pipetes de vermut amb olives i musclos

Tempura de festucs

Per refrescar-nos

Baby Gintònic

Barra temàtica de suc ecològic

Barra temàtica d'aigües infusionades - a escollir

Barra de refrescos bio - a escollir

Copa de cava Vives Ambrós

medalla d'or al Concurs Mundial Bruxelles 2023

Copa de cava Rosat ecològic Vives Ambrós

medalla d'or al Concurs Mundial Bruxelles 2023

Kir Royal - el còctel de cava per excel·lència

Llimonada artesana al romaní

La Birreria

Barra de mini Bloody Mary

Vermut ecològic 9+

Barra temàtica Baby Gintònic



show cooking

Bufets o barres temàtiques

Per complementar els vostres aperitius

Barra d'aperitius infantils

Arròs bomba a la brasa - a escollir

Brasa de broquetes d'entrecot ecològic a la brasa

Brasa d'enfilalls de pop roquer amb cansalada

Brasa de gambes roges

Brasa de marisc de Tarragona

Brasa de minibroquetes de filet de vedella ecològica

Minihamburgueses de vedella ecològica

Brasa de talls de mitjana "xuletón"

Embotits artesans i ecològics del Pirineu
amb pa de pagès

Fideuà

La truiteria

La green&healthy

De foies

Les burguers veggies

Foie a la planxa

Formatges de pastor del Pirineu al tall

Fumats

Ibèrics

amb pa de vidre

Ostres del Delta

Ous ferrats de guatlla amb caviar Nacarii de la Vall

Pernil ibèric al tall

amb pa de vidre

Pernil ibèric

amb pa de vidre

Salmons fumats amb espècies i crackers

Sushis, niguiris, makis acompanyats de soja,
gingebre i wasabi

Tacos de pulled oork amb ceba roja encurtida

Buffet de mar

Degustació de cerveses artesanes

Tirador de cervesa

Tirador de cerveses artesanes

Vins seleccionats per a fer el maridatge



Aperitius *freds*

**Bacallà confitat**

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

Broqueta de tomàquet

amb textures, formatge fresc, pesto de pinyons i romaní liofilitzat

Caneló de salmó&salmó&salmó

amb salsa tàrtara i fruits del bosc

Cono-pizza de sardina fumada

amb xerri, mozzarella i alfàbrega

Cornet de brandada de bacallà

amb mel i criski de mango

Cornet de foie

amb pernil d'ànec i gelea de ratafia

Cornet de tàrtar de salmó

amb maionesa de mostassa

Esqueixada de bacallà

amb ceps confitats, favetes i oli de porradell

Gaspatxo de cireres

amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

Gaspatxo de préssec

amb llagostins i sèsam

Grisini-air cruixent de pernil ibèric**Hummus de cigronets**

de la Segarra amb crudités, pebre roig i cracker de tinta

Pa de fruites

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

Pop a la gallega

amb cruixent de patata violeta, romesco i sal negra

Salmorejo de maduixes

amb oli d'alfàbrega i cremós de formatge

Sardines marinades al vermut

amb iogurt grec i caviar de truita de riu

Seitons marinats als 5 pebres

amb guacamole i espàrrecs bladers

Maki de calçots i salmó

amb gratinat de wasabi, romesco i germinat de remolatxa

Torrades de pa de fruites

amb guacamole, tomàquet sec i anxoves

Vichyssoise de coco

amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Xupa-xup de formatge de pastor

amb codonyat i ametlla crocant

Aperitius freds

premium

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

Bacallà confitat
amb pinyons, sobrassada i emulsió de mel

Brioix de te matcha i taronja
amb carpaccio de pop i maionesa de pebre roig

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

Coca d'anguila fumada del Delta
amb rossinyols i tomàquet

Ensaladilla de pop i algues
amb caviar de truita i brots

Tataky de vedella
amb sèsam negre, salsa hoisin i pèsol wasabi

Tàrtar de poma verda i cogombre
amb gamba i dashi

Musclo
amb pico de gallo i escuma de maracujà i mango

Moules de tàrtar de tonyina
amb lemon curd, sakura i anet

Ajoverde
amb gamba, poma verda i caviar de truita

Uramaki de tonyina
amb tobiko i espàrrec blader

Coca de sardina fumada
amb albergínia rostida, iogurt i curri

Crema de pèsols
amb llagostí, cansalada i ceps

Cremós de mango
amb tàrtar de gamba, cítrics i caviar d'oli

Dau de tonyina, teriyaki i sèsam

Ficatum
terrina de foie de Preixana amb figues i ametlla crocant

Hummus
amb tataki de tonyina i vinagreta de mostassa verda

Iogurt de foie
amb cereals cruixents i compota de préssec roig

Llauna de vermut 2.0

Meló mojito
amb sardina fumada i rom (amb escorça de gel pilé)

Motlle fullat de pastrami
amb maonesa de pinyons i ruca

Oliva esfèrica picant
amb roast beef i cremós de formatge

Ostra del Delta
amb lemon curd, caviar de salmó i gelea de cava

Pao Bao de tonyina a l'asiàtica

Sardina escabetxada
amb albergínia fumada i caviar de wasabi

Entrepà rústic d'steack tartar de vedella ecològica

Sopa de cirera
amb esturió fumat i mató de Tòrrec

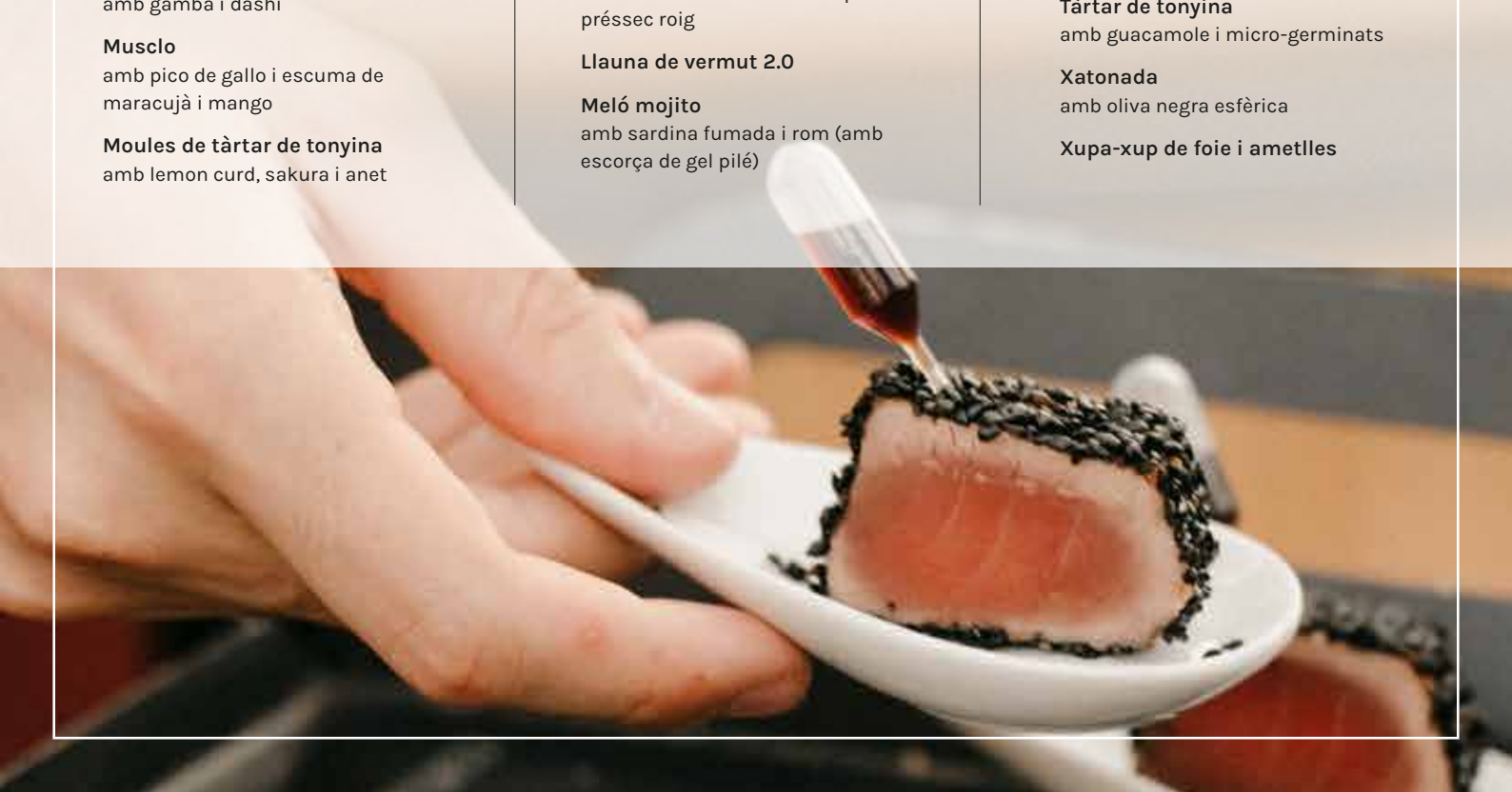
Tàrtar de tomàquet
amb sardina fumada i olives en textures

Tiradito nikkei de peix mantequilla
amb alvocat i perles de llimona

Tàrtar de tonyina
amb guacamole i micro-germinats

Xatonada
amb oliva negra esfèrica

Xupa-xup de foie i ametlles



Aperitius *calents*

Bacallà
amb pil-pil de poma verda i brots

Bunyols de bacallà a la tinta
amb oli de julivert i pil-pil de poma verda

Bunyols de bacallà
amb maionesa de llima i fils de xili

Conserva de pop a feira
amb parmentier de patata violeta

Crema de ceps
amb avellanes

Crema de foie
amb castanyes i pols de carquinyoli

Croquetes de pernil ibèric
amb panko

Fideuà de calamars
amb allioli de poma verda

Fideuà
amb carreretes i bacó fumat amb allioli de préssec

Gules al perfum d'all tendres
amb ibèric, pinyons i brots

Micro-braves

Ous de guatlla potxé
amb parmentier de patata i sobrassada

Ou ecològic
amb emulsió de patata, papada i tòfona

Risotto de carreretes i calamarsets
amb formatge suau de Tòrrec

Torpedes en tempura

Trita de patates desconstruïda
amb tòfona

Aperitius calents

premium

Bao de costella de porc confitada
amb ceba morada

Brioix de secret ibèric
amb formatge i poma rostida

Broqueta de llagostí
amb tempura cruixent de romesco i sèsam negre amb mostassa verda

Caragols a les espècies

Croqueta de formatge de pastor
amb emulsió de tòfona

Croquetes de ceps
amb panko, cremós de formatge i farigola

Crema de ceps
amb sardina fumada i papada

Strudel de confit d'ànec
amb peres al vi blanc

Emulsió de coliflor
amb caviar Nacarii de la Vall

Focaccia d'olives
amb bacallà fumat i confitura de tomàquet

Fals risotto d'espelta
amb parma de Tòrrec i tòfona

Gambó
amb criski de muesli

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

Micro-bikini d'ibèric i brie
amb mantega fumada

Rostit de botifarra i bolets
amb cremós de patata i microgerminats

Sandvitx de motlle de vi i panses
amb roast beef, cremós de tòfona, mostassa verda i microvegetals



Aperitius dolços

Bombons de xocolata i farigola
amb ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs
amb puré de poma verda

Crema de mango
amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

Emulsió de crema catalana
amb fruits del bosc i espígol

Lioneses de nata
amb cruixent de mirtils

Ametlles garrapinyades

Roques de xocolata

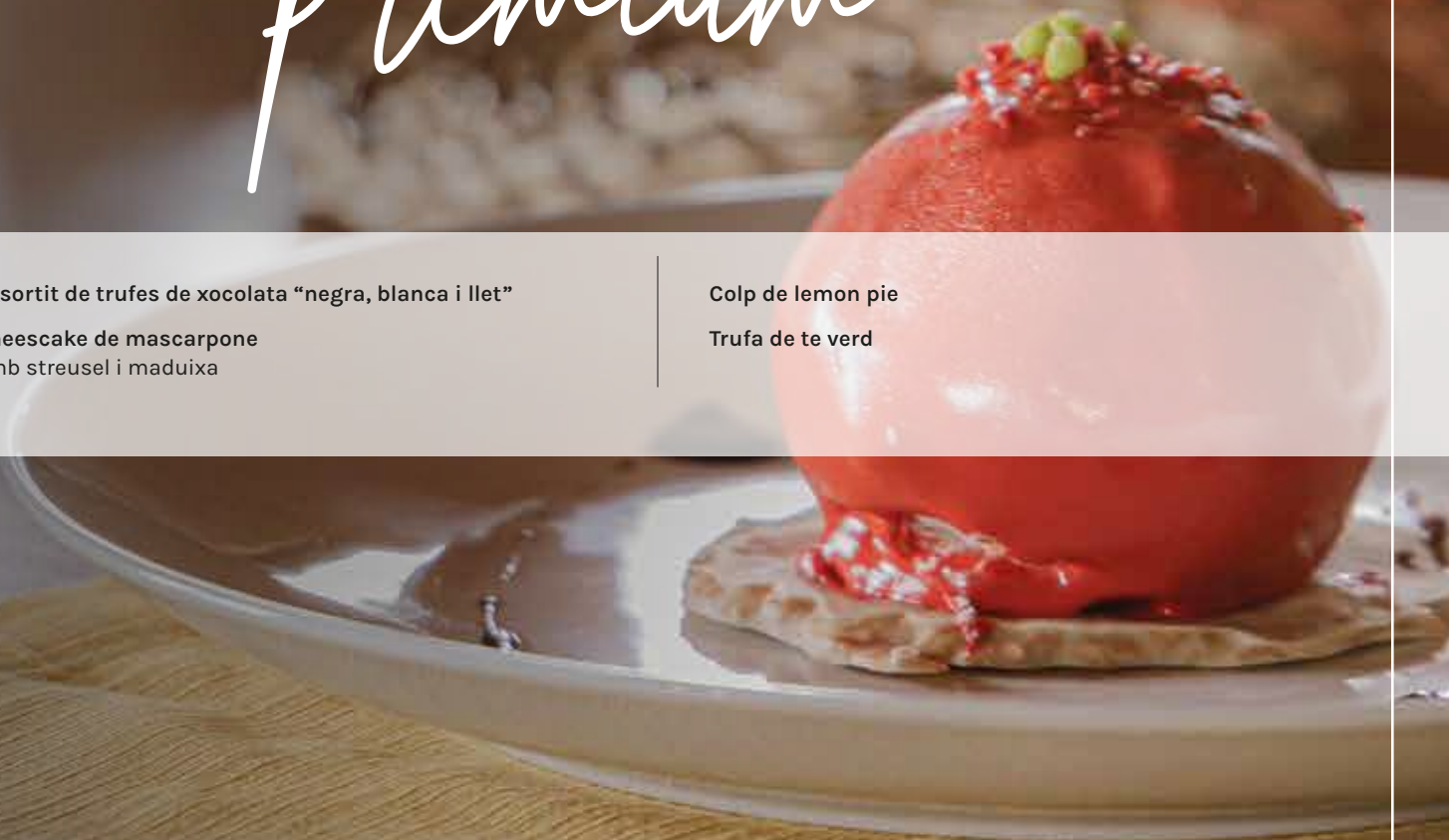
Aperitius dolços premium

Assortit de trufes de xocolata “negra, blanca i llet”

Cheesecake de mascarpone
amb streusel i maduixa

Colp de lemon pie

Trufa de te verd



primers plats

1/2 Llamàntol a la brasa
amb ceps, encurtits i algues

Caneló de melós de vedella
amb beixamel de tòfona i formatge de pastor

Caneló de pollastre de pagès i vedella eco
amb tòfona

Caneló XL de confit d'ànec
amb beixamel de foie, trufa i germinats

Carpaccio de pop roquer
amb romesco, vegetals i caviar d'avellana

Coca de mató
amb tomàquet rostit, ametllons i pesto

Coca de mi cuit de foie
amb microamanida de figues

Crema de foie
amb ceps confitats, pa torrat, ou potxé, tòfona i cruixent d'ibèric

Coca fullada de foie
amb pernil d'ànec, pipes i codony

Coca fullada de mousse de formatge
amb endívies confitades, taronja amarga, agredolç de mel i ibèric

Crema freda de pèsols
amb tàrtar de llagostí, anet i caviar de truita de riu

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

Mariscada freda capriciosa
ostró, gamba, llagostí, escamarlà, escopinya, cargols...

Sopa de tomàquet
amb sardina fumada, el seu tàrtar i ou ecològic a baixa temperatura

Tàrtar de salmó
amb amanida de brots, caviar i vinagreta de festucs

Tàrtar de tonyina
amb microamanida de brots, caviar de truita, anet i vinagreta de llimona

Vichyssoise de coco
amb escopinyes al vapor, salmó marinat i cruixent d'ibèric



sorbets

Consulteu els sabors que tenim disponibles

Caipirinha

Llima amb alfàbrega

Llimona

Llimona al romaní

Maduixes al cava

Mandarina Soller

Poma verda

Taronja al Cointreau

peixos

Fricandó de rap
amb fruits secs

Lluç a baixa temperatura
amb carabassa i ibèric

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

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

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

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

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

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

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

carns

Cabrit al forn

amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures

Entrecot ecològic (250 g) a la brasa

amb guarnició

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 cafè de París

Garrí ibèric cruixent

amb chutney de mango, orellanes i microverdures

Jarret de vedella a baixa temperatura

amb salsa rostida i cremós de patata trufada

Melós de vedella ecològica

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

Ruló d'espàtleta de xai del Pirineu al forn

amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures



Plats vegetarians i vegans

Barres temàtiques

Arròs melós a la brasa de verdures
Hamburgueses vegetarianes a la brasa

Broquetes de verdures a la brasa
amb salvitxada

Vegetariana
hummus, hamburgueses i nachos

Aperitius freds

Amanida de favetes
amb romesco

Broqueta líquida de formatge vegà
amb tomàquet, alfàbrega i pesto

Coca de samfaina
amb gomasio, olives verdes i porradell

Cornet de baba ghanoush
amb sal negra i criski de mango

Vichyssoise de coco
amb prunes seques i sèsam

Xupa-xups de formatge vegà
amb codonyat i ametlla crocant

Aperitius freds premium

Ajo blanco de meló
amb sèsam negre i germinats

Roll vegetal de verdures i guacamole
amb filaments de pastanaga i perles de soja

Sushi de calçots i seità
amb gratinat de wasabi, romesco i germinat de remolatxa

Tàrtar d'algues, poma verda i mostassa

Terrina de paté de tofu
amb figues i ametlla crocant

Aperitius calents

Conserva de fals xolís
amb parmentier de patata

Cook d'algues
amb kokotxa confitada i cremós de yuzu

Croquetes de ceps

Emulsió de patata, tòfona i romaní

Fideuà
amb carreretes i allioli de préssec

Micro-bikini d'heura
amb cremós de formatge vegà i tòfona

Plats

Arròs melós de verdures

Caneló XL de bolets
amb beixamel de tòfona i germinats

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

Crema de castanyes
amb cafè i trompetes

Estofat de quorn
amb trompetes, fruits secs i reducció de vi a les espècies

Fideus rossos de l'hort

Gaspatxo de cireres
amb tartar de tomàquet, alvocat, xia i oli de festucs

Hummus de cigrons
amb crudités, oli d'oliva, microgerminats i pebre roig

Mandonguilles veganes
amb ratatouille de porro, tomàquet i albergínia

Vichyssoise de coco
carxofa, all negre i oli de festuc



pastís nupcial

Avellanes, cacau i rom

Crema catalana amb gelea de taronja

Mango amb iogurt i ametlla crocant

Mojito

Poma verda amb taronja i iogurt

Torró, xocolata i peres al toffee

Xocolata amb nata i fruits del bosc

Xocolata amb torró i pebre rosa

Pastís

premium

Lemon pie

Música amb moscatell - centre taula

Ametlles garrapinyades - centre taula

Pastís empreses

Barres temàtiques de

essopó

Brioixeria

Candy bar

Coca de full amb crema

Coques de recapte variades

Font de xocolata amb microbroquetes de fruita

Frankfurt ecològic amb maridatge de salses

Hamburgueses ecològiques

Minientrepans d'ibèrics

Creps dolces i salades

La cocteleria

La geladeria

Xurros amb xocolata

bodega

Selecció de vins i caves
ecològics

Selecció de licors
artesans

Selecció de vins i caves
ecològics Premium

Altres serveis

Batucades

Cambrers

Caricatures per a detalls

Carpes

Cerimònies civils

Chill-out

Clown

Decoradora

Detalls de boda personalitzats
i handmade

DJ

Cuidadora infantil

Vídeo nupcial

Gravació amb dron de
l'esdeveniment

Espectacle de màgia

Flors

Focs artificials

Food trucks

Fotògraf

Globus

Grup de jazz

Inflables

Lletres lluminoses

Logotip de la parella

Mag

Mestre de cerimònies

Músics

Pàgina web

Photomaton

Photocall

Regals de boda personalitzats
i handmade

Saxo per a la cerimònia o aperitiu

Wedding planner

WC

EL DIEN

CÀTERING

Ens pots contactar a

El Dien Càtering

C. Escoles 27 - 25680 Vallfogona de Balaguer (Lleida)

T. 653 838 010 - 629 959 508

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com