

# EL DIEN

CÀTERING

La vostra boda

*un dia especial*





# Del somni a la

# realitat

Tenim diferents propostes  
que podem modificar i adaptar al vostre gust

## Menú cocktail **A**

- 1 BARRA TEMÀTICA
- 9 APERITIUS FREDS
- 8 APERITIUS CALENTS
- 3 APERITIUS DOLÇOS

## Menú cocktail **B**

- 2 BARRES TEMÀTIQUES
- 7 APERITIUS FREDS
- 3 APERITIUS FREDS  
PREMIUM
- 6 APERITIUS CALENTS
- 3 APERITIUS DOLÇOS
- 1 APERITIU DOLÇ PREMIUM

## Menú cocktail **C**

- 3 BARRES TEMÀTIQUES
- 5 APERITIUS FREDS
- 5 APERITIUS FREDS  
PREMIUM
- 2 APERITIUS CALENTS
- 6 APERITIUS CALENTS  
PREMIUM
- 1 APERITIU DOLÇ
- 3 APERITIUS DOLÇOS  
PREMIUM

## Menú cocktail **D**

- 5 BARRES TEMÀTIQUES
- 3 APERITIUS FREDS
- 6 APERITIUS FREDS  
PREMIUM
- 3 APERITIUS CALENTS
- 3 APERITIUS CALENTS  
PREMIUM
- PASTÍS NUPCIAL

## Menú menjador **E**

- 7 APERITIUS FREDS
- 4 APERITIUS CALENTS
- PLAT PRINCIPAL
- PASTÍS NUPCIAL

## Menú menjador **F**

- 2 BARRES TEMÀTIQUES
- 5 APERITIUS FREDS
- 4 APERITIUS CALENTS
- PLAT PRINCIPAL
- PASTÍS NUPCIAL

## Menú menjador **G**

- 4 APERITIUS FREDS
- 2 APERITIUS FREDS  
PREMIUM
- 3 APERITIUS CALENTS
- 1 APERITIU CALENT  
PREMIUM
- ENTRANT
- PLAT PRINCIPAL
- PASTÍS NUPCIAL
- RESSOPÓ

## Menú menjador **H**

- 2 BARRES TEMÀTIQUES
- 4 APERITIUS FREDS  
PREMIUM
- 3 APERITIUS CALENTS  
PREMIUM
- ENTRANT
- SORBET
- PLAT PRINCIPAL
- PASTÍS NUPCIAL

Menú  
*cocktail*



## Barra temàtica

---

Arròs bomba a la brasa a escollir

## Aperitius freds

---

Caneló de salmó & salmó & salmó

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

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

Macarons de foie

Seitons marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

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

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Xupa-xups de formatge amb codonyat i ametlla crocant

## Aperitius calents

---

Bacallà amb pil-pil de poma verda i brots

Bunyols de bacallà amb maionesa de llima i fils de xili

Conserva de pop a feira amb parmentier de patata violette

Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli

Croquetes de pernil ibèric amb panko

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de mango

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

Ou ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

## Aperitius dolços

---

Bombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs amb puré de préssec roig

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

## Begudes i serveis

---

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions

Menú  
*cocktail*

B



## Barres temàtiques

---

Arròs bomba a la brasa a escollir

Formatges de pastor del Pirineu al tall amb maridatge de confitures i crackers

## Aperitius freds

---

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

Coca de salmó amb salsa tàrtara i fruits del bosc

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

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

Salmó marinat amb anet i el seu caviar

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

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

## Aperitius freds premium

---

Dau de tonyina, teriyaki i sèsam

Llauna de vermut 2.0

Meló mojito amb sardina fumada i ron

## Aperitius calents

---

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

Crema de ceps amb avellanes

Croquetes de pernil ibèric amb panko

Micro-braves

Torpedes en tempura

Truita de patates desconstruïda amb tòfona

## Aperitius dolços

---

Emulsió de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

Lioneses de nata amb cruixent de mirtils

Roques de xocolata

## Aperitiu dolç premium

---

Trufa de te verd

## Begudes i serveis

---

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions

Menú *cocktail*



FRUIT & MINTA

FRUIT & MINTA

PINA & MENTA

MELON & MINTA



## Barres temàtiques

---

Arròs bomba a la brasa a escollir

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

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

## Aperitius freds

---

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

Coca de salmó amb salsa tàrtara i fruits del bosc

Cornet de tàrtar de salmó amb maonesa de mostassa

Gaspatxo de préssec amb llagostins i sèsam

Macarons de foie

## Aperitius freds premium

---

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

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

Meló mojito amb sardina fumada i ron

Steack tartar de vedella ecològica cruixent

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

## Aperitius calents

---

Conserva de pop a feira amb parmentier de patata violeta

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de préssec

## Aperitius calents premium

---

Bao de costella de porc confitada, amb ceba morada i romesco

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

Croqueta de formatge de pastor amb emulsió de tòfona

Gambó amb crispis de muesli

Micro-bikini d'ibèric i brie amb mantega fumada

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

## Aperitiu dolç

---

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

## Aperitius dolços premium

---

Assortit de macarons dolços

Cheescake de mascarpone amb streussell i maduixa

Colp de lemon pie

## Begudes i serveis

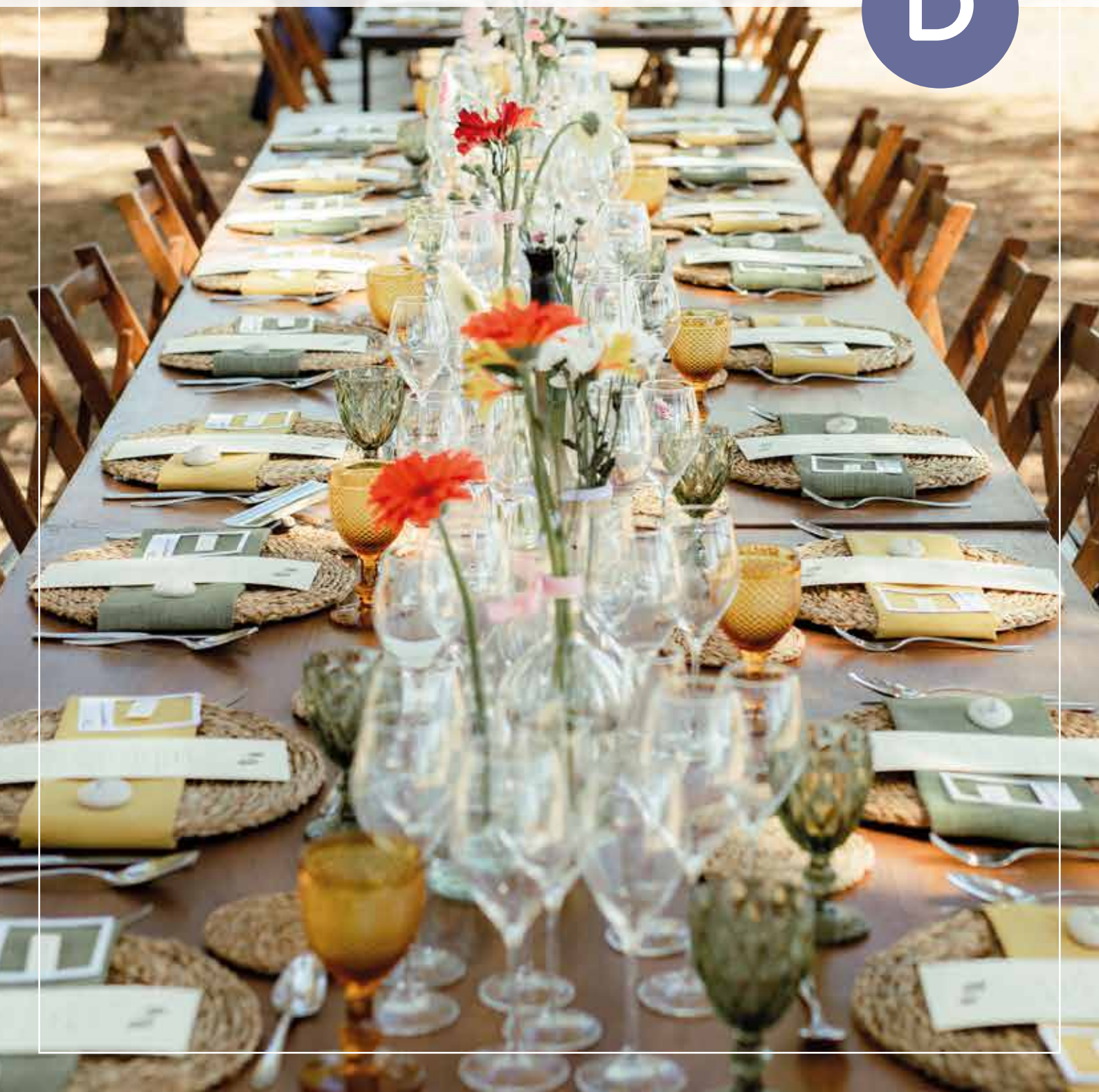
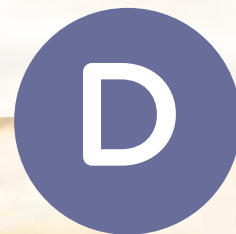
---

Assortit de pans

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions

Menú  
*cocktail*



## Barres temàtiques

---

Brasa d'Enfilalls de pop roquer amb cansalada  
Brasa de Marisc de Tarragona  
Pernil ibèric al tall amb pa de vidre  
Sushis, niguiris, makis acompanyats de soja, gíngebre i wasabi  
Tacos de Pulled Pork amb ceba roja encurtida

## Aperitius freds

---

Caneló de salmó & salmó & salmó  
Cornet de foie amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla  
Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

## Aperitius freds premium

---

Coca d'anguila fumada del Delta amb rossinyols i tomàquet  
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  
Llima & cevitxe de peix de roca amb llet de tigre al maracujà  
Ostra del Delta amb lemon curd, caviar de salmó i gelea de cava

## Aperitius calents

---

Croquetes de pernil ibèric amb panko  
Ou ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona  
Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

## Aperitius calents premium

---

Brioix de secret ibèric amb formatge i poma rostida  
Micro-bikini de melós de vedella ecològica amb formatge cremós i tòfona  
Micro-bikini d'ibèric i brie amb mantega fumada

## Pastís nupcial

---

Esfera de iogurt i mango

## Begudes i serveis

---

Assortit de pans  
Aigües, vins i caves seleccionats  
Cafè i assortit d'infusions

Menú

# menjador

E



## Aperitius freds

---

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

Caneló de salmó & salmó & salmó

Cornet de brandada de bacallà amb mel i criski de mango

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

Seitons marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

Xupa-xup de formatge de pastor amb codonyat i ametlla crocant

## Aperitius calents

---

Conserva de pop a feira amb parmentier de patata violeta

Croquetes de pernil ibèric amb panko

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Tòrrec

Truita de patates desconstruïda amb tòfona

## Plat principal

---

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

## Pastís nupcial

---

Crema catalana amb gelea de taronja i crema de llimona

## Begudes i serveis

---

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions

Menú

# menjador

F



## Barres temàtiques

---

Arròs bomba a la brasa a escollir  
Embotits artesans i ecològics del Pirineu amb pa de pagès

## Aperitius freds

---

Cornet de foie amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla  
Esqueixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell  
Pop a la gallega amb cruixent de patata violeta, romesco i sal negra  
Salmó marinat amb anet i el seu caviar  
Torrades de pa de fruites amb guacamole, tomàquet sec i anxoves

## Aperitius calents

---

Bunyols de bacallà a la tinta amb oli de julivert i pil-pil de poma verda  
Crema de ceps amb avellanes  
Micro-braves  
Torpedes en tempura

## Plat principal

---

Filet de vedella ecològica a la brasa, amb patata, cebetes glacejades i salsa cafè París

## Pastís nupcial

---

Crema catalana amb gelea de taronja i crema de llimona

## Begudes i serveis

---

Aigües, vins i caves seleccionats  
Cafè i assortit d'infusions

Menú

# menjador

G





## Aperitius freds

---

Coca de salmó amb salsa tàrtara i fruits del bosc

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

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

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

## Aperitius freds premium

---

Meló mojito amb sardina fumada i rom

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

## Aperitius calents

---

Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli

Fideuà amb carreretes i bacó fumat amb allioli de préssec

Ous de guatlla potxe amb parmentier de patata i sobrassada

## Aperitiu calent premium

---

Micro-bikini d'ibèric i brie amb mantega fumada

## Entrant

---

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

## Plat principal

---

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

## Pastís nupcial

---

Torró i xocolata amb terra de cacau

## Ressopó

---

Mini entrepans d'ibèrics (xoliç, salsitxó i llom)

## Begudes i serveis

---

Assortit de pans

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions

Menú

# menjador

H



## Barres temàtiques

---

Formatges de pastor del Pirineu al tall amb maridatge de confitures i crackers

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

## Aperitius freds premium

---

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

Crema de pèsols amb llagostí, cansalada i ceps

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

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

## Aperitius calents premium

---

Bao de costella de porc confitada, amb ceba morada i romesco

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

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

## Entrant

---

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

## Sorbet

---

Mojito

## Plat principal

---

Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, orellanes i microverdures

## Pastís nupcial

---

Avellanes cacau i rom

## Begudes i serveis

---

Assortit de pans

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions

# 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](mailto:info@eldiencatering.com)

[www.eldiencatering.com](http://www.eldiencatering.com)