

Un Casament amb Estil

el Dia
càtering



CARRET
APERITIVS

Filo-
Pizza

Vermut
E.O.

*El dia més important
de la vostra vida,
també ho és
per nosaltres*

Del Somni a la Realitat

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

Menú Eucaliptus

1 Barra Temàtica

9 Aperitius Freds

8 Aperitius Calents

3 Aperitius Dolços

Menú Olivera

7 Aperitius Freds

4 Aperitius Calents

Segon Plat

Pastís Nupcial

Menú Rosa

3 Barres Temàtiques

14 Aperitius Freds

9 Aperitius Calents

4 Aperitius Dolços

Menú Espígol

6 Aperitius Freds

4 Aperitius Calents

Primer Plat

Segon Plat

Pastís Nupcial





Menu Eucalyptus



Barra Temàtica

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

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

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

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

Seitons marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

Aperitius Calents

Crema de foie amb 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 i brots

Croquetes de pernil ibèric amb panko

Aperitius Dolços

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

Bombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs amb puré de préssec roig

Begudes i serveis

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions



Menu Rosa





Barres

Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Barra temàtica d'Arròs bomba a la brasa a escollir

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

Aperitius Freds

Llauna de vermut 2.0

Cornet de brandada de bacallà, mel i crispí de mango

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

Bacallà confitat amb pinyons, sobrassada i emulsió de mel

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

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

Micro amanida de gules amb ibèric i pinyons

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

Seitons marinats als 5 pebres amb guacamole i espàrrecs bladers

Aperitius Calents

Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli

Ou ecològic amb emulsió de patata, papada i tòfona

Fideuà de calamars amb allioli de poma verda

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

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

Roques de xocolata

Lioneses de nata amb cruixent de mirtils

Emulsió de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

Brownie de xocolata i festucs amb puré de poma verda

Begudes i serveis

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè i assortit d'infusions





Menü Olivera



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 pinyons

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 de Tòrrec

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

Truita de patates desconstruïda amb tòfona

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

Begudes i serveis

Assortit de pans

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè, assortit d'infusions





Menü Espigol



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 allioli 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

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

Segon Plat

Terrina 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

Assortit de pans

Aigües, vins i caves seleccionats

Cafè, assortit d'infusions





Contacte

El Dien Càtering

C/ Estació, 28

25680 Valfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

629 959 508

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com

