Una Boda amb Estil

el Dien
càtering

Catàleg 2018

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

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 Rosa

3 Barres Temàtiques

14 Aperitius freds

9 Aperitius calents

4 Aperitius dolços

Menú Tulipà

7 Aperitius freds

4 Aperitius calents

Segon Plat

Pastís Nupcial

Menú Orquídia

2 Barres Temàtiques

6 Aperitius freds

4 Aperitius calents

Primer Plat

Segon Plat

Pastís Nupcial

Menú Violeta

Barres Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Assortit de formatges de pastor Catalans amb contrast de confitures i crackers

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 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

Macarons de foie

Pipeta de vermu t 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 amb caviar d'oli i confitura de pebrot escalivat amb ruca

Aperitius Dolços

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mírtils

Bombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs amb puré de préssec roig

Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafè i aigües

Servei i taules de còctel

Menu Rosa

Barres Temàtiques

Pernil ibèric al tall amb pa de vidre

Gules al perfum d'alls 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 maracuià

Broqueta de llagostí amb mostassa verda i maduixes silvestres

Cornet de brandada de bacallà, mel i crispi 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 amb guacamole i 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 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

Micro-bikini d'ibèric, brie i 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

Emulsió de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

Brownie de xocolata i festucs amb puré de poma verda

Begudes i serveis

Vins i caves seleccionats

Cafès i aigües

Servei i taules de còctel

Menú Tulipà

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

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

Vins i caves seleccionats

Cafè, aigües i pans de la casa

Servei i decoració ambient campestre (inclou taules, cadires, manteleria, 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 porto / 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 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 Tórrec

Primer Plat

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

Segon Plat

Rulo d'espatlleta 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, manteleria, copes...)

el Dien
càtering

Contacte

El Dien Càtering

C/ Estació 28

25680 Vallfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

629 959 508

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com