

EL DIEN
CÀTERING

MENÚ DE NADAL

RESERVA ARA LA WEB
ELDIENCATERING.COM/FESTES/
TRUCA AL TELEFÒN: 653 838 010

TAKE AWAY

APERITIUS:
Ensaladilla de pop i algues amb caviar de truita i brots

Caneló de salmó marinat amb remolatxa, cremós de formatge a l'anet

Micro-bikini de pastrami de vedella ecològica amb formatge de pastor, canonges i mostassa de cassis

Primer:
Escudella de Nadal amb galets farcits, tòfona i terrina de pollastre de pagès
(plat individual 16€)

Segons a escollir:
Morro de bacallà amb cremós d'arròs al safrà amb crosta d' olivada i carxofes confitades
(plat individual 20€)

o

Xai rostit amb patates , cebetes amb salsa de trompetes i espàrrecs bladers
(plat individual 20€)

Postre:
Pastís de xocolata amb torró i terra de cacau.
(plat individual 6€)

Assortit de tres bogeries

46€ (IVA INCLÒS)