

EL DIEN

CÀTERING

celebracions



ALVARO GARCIA
DAMI GARCIA
CONZATO BARROS
GERZALO DOCE
JOSE TUIS GARCIA
MELIA TERIDA
MIRASI FORN
MANUEL TERESA
LA MOUTINO

10
2020

TERESA MORELL
MANUEL CUSINE
CARDO MOLA
MONTSE VILA
MARIA CARMEL QUEROL
FARMELO GASSO
CESCA CALLARISA
ANTONIO ANDRO C
LAURE ABELLANA
DOLORS BLYOL

10
2020

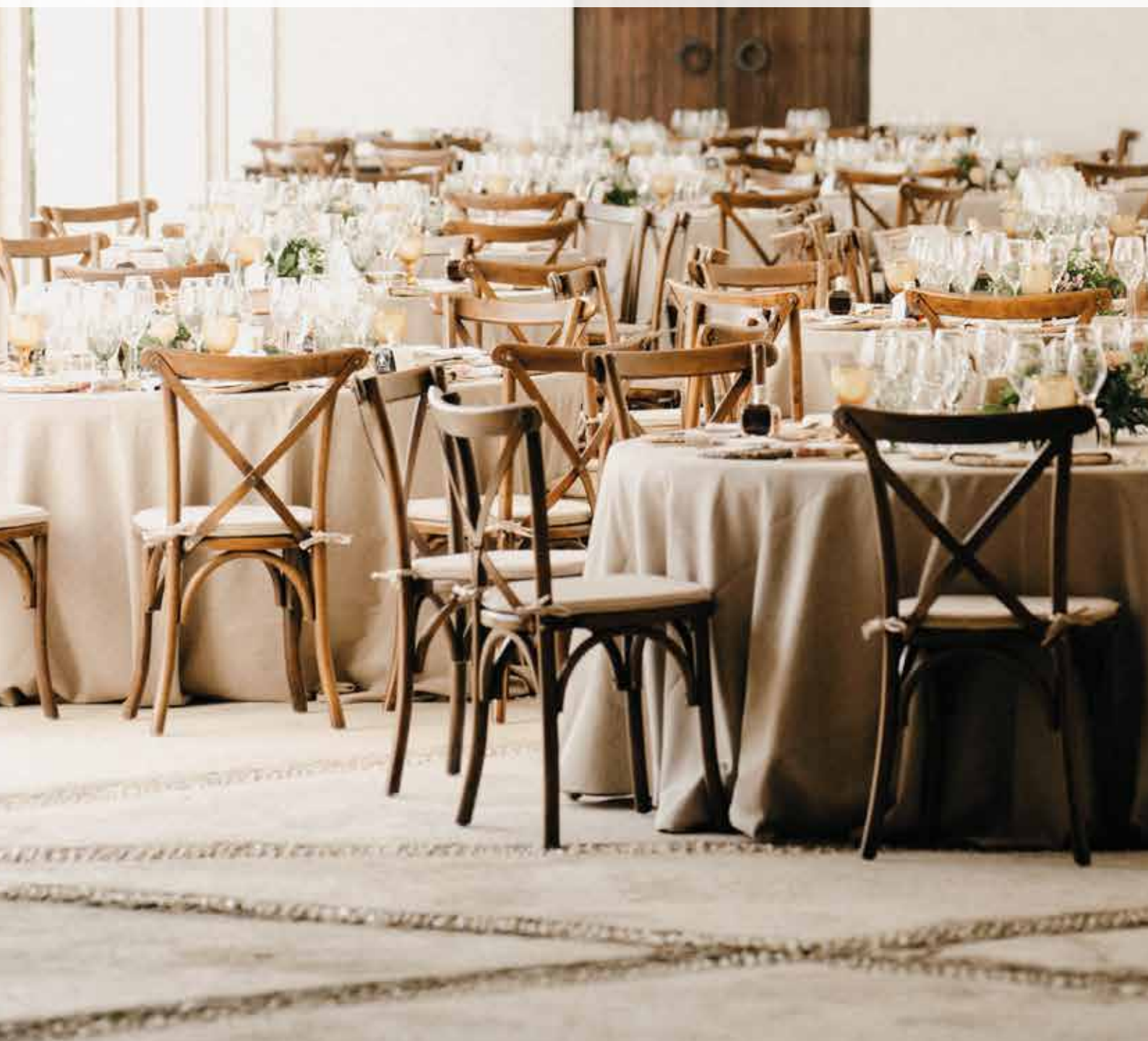
FERRAN CUSINE
NINA DIGORRA
MARU CUSINE
RICARD MOLA
MARIONA MOLA
GUELEM GASSO
MARIA GASSO
ALEJANDRO F.

Al teu *gust*



Al Dien càtering creem esdeveniments sentits per a totes les ocasions especials de la vida.

Disposem de tot el que necessiteu per a crear els records més emocionants. L'escena perfecta per a qualsevol ocasió. Tot això, envoltat de l'atenció personalitzada i atenta que mereixeu!



Menú marquix

Aperitius freds

Broqueta líquida de formatge de Surp
amb tomàquet i alfàbrega

Xupa-xups de formatge
amb codonyat

Gaspatxo de cireres
amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

Caneló de salmó marinat
amb canonges i anet

Pa de fruites
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Musclos
amb escabetx de cítrics

Vichyssoise de coco
amb escopinyes i festucs

Aperitius calents

Fideuà
amb camagroc i allioli de préssec

Croquetes líquides d'Idiazabal

Bunyols de bacallà a la tinta
amb oli de julivert

Risotto de carreretes i calamarsets
amb formatge suau de Tòrrec

Gules al perfum d'alls tendres

Conserva de pop a feira
amb parmentier de patata i pebre Tap de Cortí

Aperitius Dolços

Crema de mango
amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

Brownie de xocolata i festucs
amb puré de poma verda

Lioneses

Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

INCLOU:

Cuiners, cambrers,
quilometratge,
taules altes de còctel,
vaixella, coberteria i copes

Menú

espígol

Aperitius freds

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

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

Coca de salmó
amb salsa tàrtara i fruits del bosc

Seitons marinats als 5 pebres
amb guacamole i espàrrecs bladers

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

Gaspatxo de préssec
amb llagostins i sèsam

Macarons de foie

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

Aperitius calents

Croquetes líquides d'ibèric

Torpedes en tempura

Conserva de pop a feira
amb parmentier de patata i pebre Tap de Cortí

Micro-braves

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

Raviolis cruixents de botifarra negra
amb menta i taronja

Aperitius Dolços

Roques de xocolata

Emulsió de crema catalana
amb fruits del bosc i espígol

Bombons de xocolata, fonoll i ametlla cruixent

Brownie de xocolata i pistatxos
amb puré de poma verda

Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

INCLOU:

Cuiners, cambrers,
quilometratge,
taules altes de còctel,
vaixella, coberteria i copes

berberna Menú

Aperitius

Llauna de Vermut 2.0

Gaspatxo de cassis
amb gambes i cruixent de bacó

Arròs melós de carreretes i espàrrecs bladers
amb formatge de pastor

Broqueta de gamba
amb tempura de romesco

Microamanida
amb cruixent de bacallà confitat i allioli de mel

Sandvitx de melós de poltre trufat

Segon Plat (a escollir)

Lluç de palangre
amb salsa basca d'espàrrecs bladers, cloïsses i gamba

o bé

Melós d'Ibèric rostit
amb ceps, sobre una coca cruixent amb allioli
de poma i micro-vegetals

Postre (a escollir)

Emulsió de crema catalana
amb fruits del bosc i espígol

o bé

Versió de pastís individual (a escollir gust)

Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

INCLOU:

Cuiners, cambrers,
quilometratge,
taules altes de còctel,
vaixel·la, coberteria i copes

NO INCLOU:

Estovalles, taules i cadires pel
plat principal i centre floral

Menú anet

Aperitius

Risotto de carreretes i espàrrecs
amb formatge de pastor

Llauna de caragols a les espècies
amb allioli de codony

Seitó marinat
amb alvocat, tomàquet en textures i herbes

Musclo en escabetx de barbacoa
amb lemon curd i germinats

Cevitxe de corbina
amb ceba roja, blat de moro i coriandre

Truita de patates emulsionada
amb ou eco i tòfona del Montsec

Fideuà de camagroc i bacó
amb allioli de préssec roig

Broqueta de gamba
amb airbag de rosella

Bacallà confitat
amb pilpil de poma verda

Segon Plat (a escollir)

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

o bé

Melós de vedella rostit
amb trompetes, pastís de patata amb tòfona i xips de
verdures

Postre (a escollir)

Mousse de mango
amb iogurt i ametlla crocant

o bé

Versió de pastís individual (a escollir gust)

Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

INCLOU:

Cuiners, cambrers,
quilometratge,
taules altes de còctel,
vaixel·la, coberteria i copes

NO INCLOU:

Estovalles, taules i cadires pel
plat principal i centre floral

Menú ars blanc

Aperitius freds

Broqueta líquida de formatge de Surp
amb tomàquet alfàbrega

Xupa-xups de formatge
amb codonyat

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

Caneló de salmó marinat
amb canonges i anet

Pa de fruites
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Musclos
amb escabetx de cítrics

Macarons de foie

Aperitius calents

Croquetes líquides d'ibèric

Risotto de carreretes i calamarsets
amb formatge suau de Tòrrac

Gules al perfum d'alls tendres

Conserva de pop a feira
amb parmentier de patata i pebre Tap de Cortí

Gambes
amb tempura de romesco

Segon Plat (a escollir)

Filet d'escòrpora a la marinera
amb gamba i cloïsses

o bé

Xai del Pirineu al forn
amb patates confitades, canyella, prunes
i cruixent de verdures

Postre (a escollir)

Mousse de xocolata
amb textures, peres al toffee i torró

o bé

Versió de pastís individual (a escollir gust)

Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

INCLOU:

Cuiners, cambrers,
quilometratge,
taules altes de còctel,
vaixella, coberteria i copes

NO INCLOU:

Estovalles, taules i cadires pel
plat principal i centre floral

Menús infantils

Menú còctel

Aperitius infantils

Assortit de patates, olives i fuet

Mini-entrepanets

Menú còctel premium

Aperitius infantils

Assortit de patates, olives i fuet

Nachos amb crema de cheddar

Calamars a la romana

Bikinis, croquetes de pernil i nuggets

Pizzes

Gelat

Menú pasta

Aperitius infantils

Assortit de patates, olives i fuet

Taula de pastes amb trio de salses

Gelat

Menú combinat

Aperitius infantils

Assortit de patates, olives i fuet

Plat combinat

Pasta amb escalopa i patates

Gelat

Menú complet

Aperitius infantils

Assortit de patates, olives i fuet

Plat de pasta amb trio de salses

Hamburguesa eco

amb patates i ketchup eco de Cal Valls

Gelat

Begudes

Aigües minerals i refrescos


3€

3€



Comunions, batejos, aniversaris, noces d'or, dinars o sopars especials...

Sorpèn i diverteix als teus amics i familiars amb les nostres creacions més recents. Una gastronomia curada que s'adapta a les teves necessitats i expectatives. Crea una celebració especial on només caldrà gaudir-la.



La vostra *celebració*

Un dia únic
al vostre gust



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@eldien catering.com

www.eldien catering.com