

An outdoor dining table set for a communion ceremony. The table is covered with a white tablecloth and features several place settings with white plates, glasses, and silverware. The centerpieces consist of white and light green flowers, including hydrangeas and lilies, arranged in white lace runners. The table is surrounded by white wooden chairs. In the background, there are lush green trees and a large white paper lantern hanging from above. The overall atmosphere is elegant and serene.

EL DIEN

CÀTERING

communion



Una
celebració

divertida, personalitzada,
un dia inoblidable tant
pels petits com
pels grans

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 *pau*

Aperitius freds

Llauna de vermut 2.0

Xupa-xups de foie i ametlles

Gaspatxo de cassis
amb gambes i cruixent de bacó

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

Cornet de brandada de bacallà
amb mel i crispi de mango

Vichyssoise de coco
amb escopinyes i festucs

Aperitius calents

Fideuà
amb camagroc i allioli de préssec

Croquetes líquides d'Idiazabal

Micro-braves

Risotto de carreretes i calamarsets
amb formatge suau de Tòrrec

Gules al perfum d'alls tendres

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

Menú

felicitat

Aperitius freds

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

Tàrtar de tonyina
amb guacamole i microgerminats

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

Cornet de brandada de bacallà
amb mel i criski de mango

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

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

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

Menú generositat

Aperitius

Llauna de Vermut 2.0

Caneló

de salmó & salmó & salmó

Cornet de foie

amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla

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 vedella trufat

Segon Plat (a escollir)

Lluç de palangre

amb patates a la marinera, gamba i oli de festucso 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

Assortit de Panets



Menú

bondat

Aperitius

Xupa-xups de foie i ametlles

Risotto de carreretes i espàrrecs
amb formatge de pastor

Llauna de Vermut 2.0

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

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

Assortit de Panets

Menú

amor

Aperitius freds

Llauna de vermut 2.0

Xupa-xups de formatge
amb codonyat

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

Caneló
de salmó & salmó & salmó

Pa de fruites
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Musclos
amb escabetx de cítrics

Vichyssoise de coco
amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Macarons de foie

Aperitius calents

Croquetes líquides d'ibèric

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

Gambes
amb tempura de romesco

Segon Plat (a escollir)

Lluç de palangre
amb calamarsets a la marinera amb gamba i cloïsses

o bé

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

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

Assortit de Panets

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

www.eldiencatering.com