

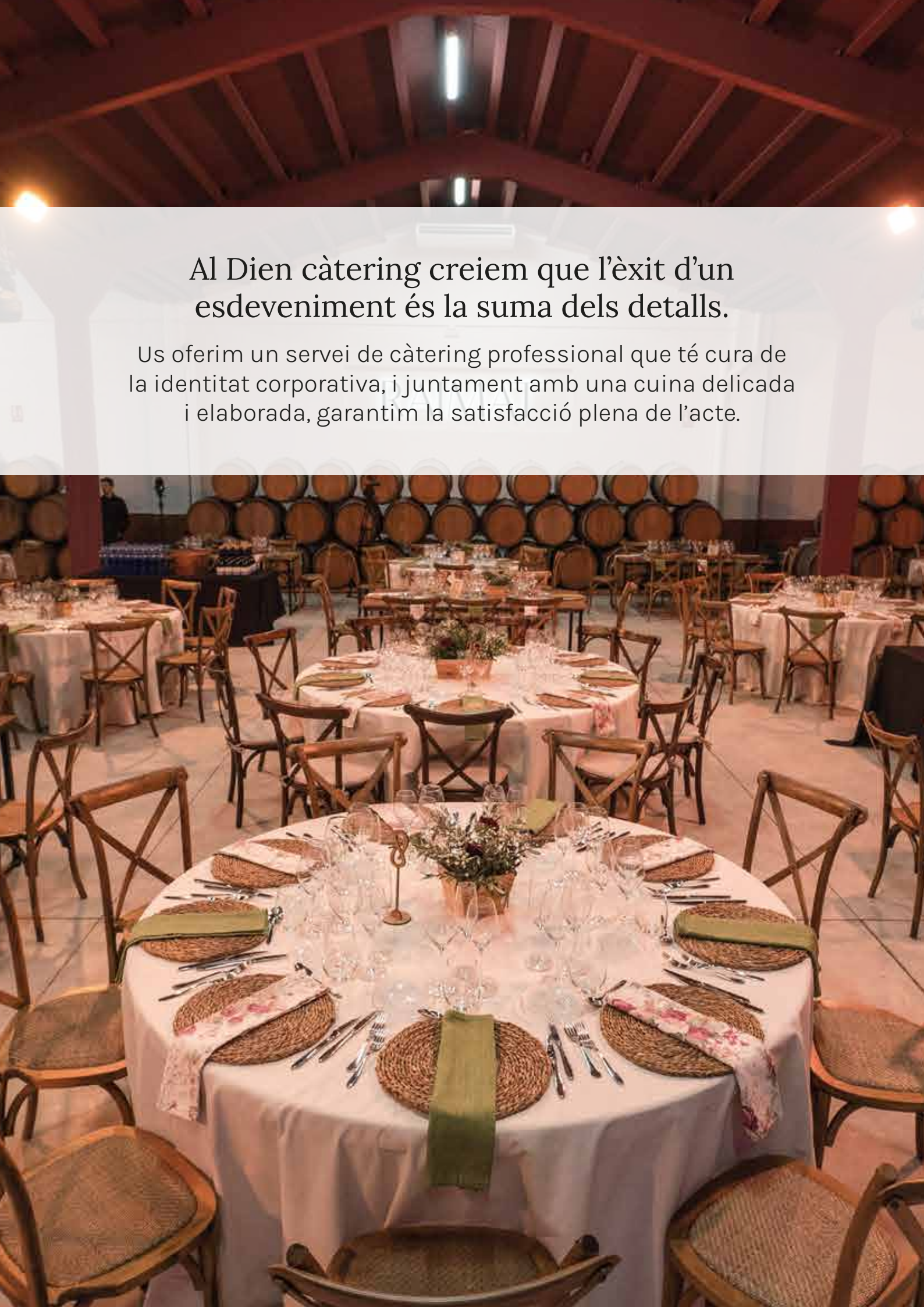
# EL DIEN

CÀTERING

Esdeveniments  
*corporatius*







Al Dien càtering creiem que l'èxit d'un  
esdeveniment és la suma dels detalls.

Us oferim un servei de càtering professional que té cura de  
la identitat corporativa, i juntament amb una cuina delicada  
i elaborada, garantim la satisfacció plena de l'acte.



# Menú *brasil*

## Aperitius freds

Broqueta líquida de formatge de pastor  
amb tomàquet i alfàbrega

Caneló de salmó marinat  
amb canonges i anet

Coca d'espelta  
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Torrades de llonganissa de Cal Marxant  
amb tomàquet sec

Montadito de truita de poma de Lleida

Musclos del Delta  
amb escabetx de cítrics

Seitons marinats als 5 pebre  
amb alvocat i espàrrecs bladers

Xupa-xups de formatge de pastor  
amb codonyat artesà i ametlla crocant

## Aperitius calents

Risotto de ceps del Pirineu  
amb formatge de pastor

Croquetes de cremosa de formatge de pastor

Croquetes d'ibèric

Fideuà d'espàrrecs bladers i carreretes  
amb allioli de préssec

## Aperitius Dolços

Brownie amb poma verda

Lioneses amb xocolata i nata

## Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

### INCLOU:

Cuiners, cambrers,  
quilometratge i  
taules altes de còctel

# Menú indoneszia

## Aperitius freds

Broqueta líquida de formatge de pastor  
amb tomàquet i alfàbrega

Xupa-xups de formatge  
amb codonyat i ametlla crocant

Pop a la gallega  
amb cruixent de patata

Caneló de salmó marinat  
amb canonges i anet

Pa de fruites  
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Torrades de xistorra  
amb brie

Torrada de formatge manxego  
amb confitura de tomàquet

Montadito de truita amb llonganissa

Musclos amb escabetx de cítrics

Seitons marinats als 5 pebres  
amb guacamole i espàrrecs bladers

## Aperitius calents

Risotto de ceps  
amb parmesà

Croquetes de cremós de formatge de pastor

Croquetes de boletus

Fideuà d'espàrrecs bladers i calamars  
amb allioli de mango

## Aperitius Dolços

Lioneses amb xocolata i nata

Brownie amb poma verda

## Begudes

Vi blanc, vi negre, cava

Aigües minerals, cafès i infusions

### INCLOU:

Cuiners, cambrers,  
quilometratge i  
taules altes de còctel



# Menú

# estats units

## Aperitius

Risotto de ceps  
amb parmesà

Croquetes de cremós de formatge de pastor

Pernil ibèric  
amb pa amb tomàquet (taula temàtica)

Broqueta líquida de formatge de pastor  
amb tomàquet i alfàbrega

Sushi d'arròs carnaroli de l'Estany de Pals  
amb salmó marinat i poma verda

Pa de fruites  
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Torrades de foie  
amb pa de fruites

## Segon Plat (a escollir)

Bacallà confitat  
amb ratatouille i allioli d'ametlla crocant

o bé

Confit d'ànec  
amb salsa de taronja i caneló de codonyat

## Postre

Pastís de xocolata, gerds i xocolata blanca  
(colors de l'empresa)

## 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

# Menú india

## Aperitius freds

**Gaspatxo de cireres**  
amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

**Brotxeta líquida de parmesà**  
amb tomàquet i alfàbrega

**Torrada de pa de fruites**  
amb guacamole, tomàquet sec i anxoves

**Pop a la gallega**  
amb cruixent de patata violeta

**Raviolis de butifarra negra del Pallars**  
amb menta i llavors de rosella

## Entrants Calents

**Brotxeta de llagostí**  
amb cruixent de bacó i pols de pa de romesco

**Fideuà de calamars i carreretes**  
amb allioli de mango

**Bunyols de bacallà a la tinta**  
amb oli de julivert

**Croquetes de pernil ibèric**

## Segon Plat (a escollir)

**Lluç al forn**  
amb patates a la marinera al romaní i gamba

o bé

**Confit d'ànec**  
amb caneló cruixent de codonyat, reducció de taronja i tatin de codony

## Postre

**Crema de mango**  
amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

**Brownie de xocolata i festucs**  
amb puré de poma verda

**Trufes de xocolata**

**Assortit de pans**

## 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



# Menú *Xina*

## Aperitius freds

Risotto de ceps  
amb parmesà

Croquetes de cremós de formatge de pastor

Pernil ibèric  
amb pa amb tomàquet (taula temàtica)

Broqueta líquida de formatge de pastor  
amb tomàquet i alfàbrega

Sushi d'arròs carnaroli de l'Estany de Pals  
amb salmó marinat i poma verda

Pa de fruites  
amb escalivada i anxoves de l'Escala

Torrades de foie  
amb pa de fruites

Taula de formatges  
amb crackers (taula temàtica)

Mató de pastor  
amb codonyat i caviar de truita

## Aperitius calents

Rascassa  
amb cloïsses a la vasca i llagostí

o bé

Xai al forn  
amb pastís de patata i prunes a l'Oporto

## Postre

Pastís de xocolata, gerds i xocolata blanca

## 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

# 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](mailto:info@eldiencatering.com)

[www.eldiencatering.com](http://www.eldiencatering.com)