

EL DIEN

CÀTERING

xef

a domicili

viu un restaurant a casa teva

gastronomia

cuina de qualitat
a la vostra llar,
on no hi faltaria
cap detall

Regala, comparteix i viu l'experiència a la teva pròpia cuina amb els millors ingredients i el saber fer als fogons del nostre xef i equip.

Us oferim la possibilitat de traslladar tota la infraestructura que tenim per a cuinar-vos en directe, una experiència inoblidable.



Menú del *chef*

menú d'exemple, varia segons l'època de l'any

Aperitius freds

Vermut 2.0
amb espinaler aeri

Ostra del Delta cítrica al cava
amb lemon curd, sakura i caviar de truita

Microcaneló de vedella ecològica
amb carreretes, pasta fresca de safrà i tòfona

Cevitxe de corball
amb ceba roja, moresc i coriandre

Bacallà confitat
amb pil-pil de poma verda

Micro-tàrtar de tonyina
amb anet i cítrics

Salmó & Salmó & Salmó

Meló mojito
amb sardina fumada i ron

Vichyssoise de coco
amb gamba de Tarragona i cruixent d'ibèric

Canyut del Delta tractat com una coca

Arròs melós de conill en textures
amb rossinyols i espàrrecs

Coca de magret d'ànec
amb maduixetes de bosc i nèctum d'abet

Segon plat

Rap
amb crosta aromàtica, salsa de cava i
espardenyas

Postre

Xocolata en textures
maduixes, vainilla a la taronja i pebre

Post-postre

Petites bogeries pel cafè

Begudes

Maridatge de vins ecològics

Vermut

Vi blanc, vi negre, cava

Cafès i infusions

INCLOU:

Cuiner, cambrer,
quilometratge, vaixella,
coberteria i copes

NO INCLOU:

Estovalles

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