

MENU DE SNACKS DE EL DIEN

APERITIUS FREDS:

Compota de poma amb recuit i caviar d'algues. Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs. Brotxeta líquida de parmesà amb tomàquet i alfàbrega.

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric. Esqueixada de bacallà amb ceps confitats, favetes i oli de porradell. Canaló de salmó marinat amb mache i anet.

Sardines marinades al martini amb iogurt grec i caviar de truita de riu.

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

Brotxeta de pollastre caramel·litzat amb vinagre de fòrum i sèsam.

Sushi de calçots i salmó amb romesco i wasabi.

APERITIUS CALENTS:

Croquetes líquides de formatge.

Raviolis cruixents de botifarra negra amb menta.

Brotxeta de llagostí amb cruixent de bacon i pols de pa de romesco. Crema de foie amb castanyes i pols de carquinyoli.

Croquetes de pernil ibèric.

Risotto de carreretes i calamarsets amb formatge suau de Clua. Ous de guatlla potxe amb parmentier de patata i sobrassada.

Fideua de camagroc amb allioli de préssec.

APERITIUS DOLÇOS:

Crema de mango amb emulsió d'orxata i cruixent de mirtils.

Bombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant.

Emulsió de crema catalana amb fruits del bosc.

Brownie de xocolata i festucs amb puré de poma verda

BEGUDES:

Vi blanc Tutusaus D.O. Penedès

Vi Rosat Falset D.O Montsant

Vi negre Infinitius Shiraz (terres de Castilla)

Cava brut nature Anna Amigo Agullet

Aigües minerals

- Les degustacions seran presentades en safates, culleres, xupitos, pinxos, forquilles, ect... de material de rebuig, de tal forma que sigui agradable de agafar, cuidant la màxima higiene i presentació.
- Tant la presentació, matèria i composició serà d'alta cuina.
- Els imports no inclouen els seus respectius impostos.
- Servei, personal i vaixela inclós.

El desglossament d'imports per l'activitat seria el següent:

CONCEPTE	DETALL	IMPORT
CATERING I DEGUSTACIONS	Preu per persona	45 €

*Apart si fos necessari servei de taula i manteleria s'afegiria al import.

*40 % per anticipat abans de realitzar l'acte.

*alguns plats poden variar segons la disponibilitat d'ingredients.

Per qualsevol dubte o suggeriment no dubtin a contactar amb nosaltres.

El Dien Catering C/ Estació nº 28
25680 Vallfogona de Balaguer
(Lleida) www.eldien.com
eldien@eldien.com

Tel: 973 053 014/ 653 838 010