

# 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 aplati.

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

Sushi de calçots i salmó amb romesco i wasabi. Pernil

ibèric 4 bellotes amb pa de fruites i tomàquet.

Assortit de formatges artesans (merangues, Surp, ermesenda d'Eroles, serrat gros,,ect)

## 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 sobressada.

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.

Brownie de xocolata i festucs amb puré de poma verda.

### **BEGUDES:**

Vi blanc Tutusaus D.O. Penedès

Vi negre Marmellans D.O. Montsant

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 vaixella inclos.

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

CONCEPTE	DETALL	IMPORT
CATERING I DEGUSTACIONS	Preu per persona	54 €

\*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](http://www.eldien.com) [eldien@eldien.com](mailto:eldien@eldien.com) Tel 973053014 / 653838010