el Diem

càtering

Tu gaudeix, nosaltres cuinem

Plats per emportar Catàleg 2020

Deixa't cuidar

Aperitius Freds

Tots a 2 € / pax

Broqueta líquida de formatge de pastor amb tomàquet, alfàbrega i pesto

Gaspatxo de cireres amb gambes confitades i cruixent d'ibèric

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

Caneló de salmó & salmó & salmó

Pa de fruites amb escalivada, anxoves de l'Escala i oli d'olives verdes

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

Hummus de cigronets de la Segarra amb crudités, pebre roig i cracker de tinta

Cornet de foie amb mango, sal negra i cruixent d'ametlla

Vichyssoise de coco amb escopinyes al vapor i oli de festucs

Amanida en conserva de bonítol escabetxat amb caviar d'oli i confitura de pebrot escalivat amb ruca

Coca de salmó amb salsa tàrtara i fruits del bosc

Pa amb tomàquet i gambes

Musclos amb escabetx de cítrics

Cornet de brandada de bacallà amb mel i crispi de mango

Seitons marinats als 5 pebre amb guacamole i espàrrecs bladers

Salmó marinat amb anet i el seu caviar

Gaspatxo de cassis amb gambes i cruixent de bacó

Torrades de pa de fruites amb guacamole, tomàquet sec i anxoves

Gaspatxo de préssec amb llagostins i sèsam

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

Sardines marinades al vermut amb iogurt grec i caviar de truita de riu

Torrades de foie amb pa de fruites i vi a les espècies

Pop a la gallega amb cruixent de patata *violette*, romesco i sal negra

Compota de poma amb recuit i caviar de salmó

Mató de Tòrrec amb codonyat i caviar de truita de riu del Segre

Macaron de foie

Micro amanida de gules amb ibèric i pinyons

Salmorejo de maduixes amb oli d'alfàbrega i cremós de formatge

Cornet de tartar de salmó amb maonesa de mostassa

Aperitius Freds Premium

Tots a 3 € / pax

Llauna de vermut 2.0

Pipeta de vermut amb musclo, oliva verda, seitons i escabetx de cítrics

Ostra del Delta amb *lemon curd*, caviar de salmó i gelea de cava

Tàrtar de tonyina amb *lemon curd, sakura*, anet i caviar de truita

Cevitxe de corball amb blat de moro, ceba roja i crispis de maduixa

Coca de sardina fumada amb albergínia rostida, iogurt i curri

Coca d'anguila fumada del Delta amb rossinyols i tomàquet

Llima & cevitxe de peix de roca amb llet de tigre al maracuià

Broquetes de llagostí amb mostassa verda i maduixes silvestres

Tàrtar de tonyina, guacamole i micro-germinats

Xupa-xups de foie i ametlles

Ficatum: terrina de foie de Preixana amb figues i ametlla crocant

Hummus amb tataki de tonyina i vinagreta de mostassa verda

Cremós de mango amb tàrtar de gamba, cítrics i caviar d'oli

Bacallà confitat amb pinyons, sobrassada i emulsió de mel

Iogurt de foie amb cereals cruixents i compota de préssec roig

Tàrtar de tomaquet amb sardina fumada i olives en textures

Steack tartar de vedella ecològica cruixent

Pao Bao de tonyina a l'asiàtica

Meló mojito amb anxova de l'escala i ron

Verat escabetxat amb *ratatuille* i germinats

Crema de pèsols amb llagostí, cansalada i ceps

Aperitius Dolços

Tots a 2 € / pax

Crema de mango amb emulsió de coco i cruixent de mirtils

Bombons de xocolata i farigola amb ametlla crocant

Brownie de xocolata i festucs amb puré de poma verda

Trufes de xocolata "negra, blanca i llet"

Emulsió de crema catalana, amb fruits del bosc i espígol

Cheescake de mascarpone amb streussell i maduixa

Lioneses de nata amb cruixent de mirtils

Roques de xocolata

Primers Plats

Terrina de foie amb orellanes al mango, brots, mosaic de fruites i cruixent de pa — 10€/pax

Tàrtar de salmó amb amanida de brots, caviar i vinagreta de festucs — 10€/pax

Tàrtar de tonyina amb micro-amanida de brots, caviar de truita, anet i vinagreta de llimona — 12€/pax

Caneló de melós de vedella amb beixamel de tòfona i formatge de pastor — 12€/pax

Caneló XL de confit d'ànec amb beixamel de foie, trufa i germinats — 12€/pax

Coca de mató amb tomàquet rostit, ametllons i pesto — 8€/pax

Mariscada freda capriciosa "ostró, gamba, llagostí, escamarlà, escopinya, cargols... — 26€/pax

Peixos

Escórpora amb cloïsses, gamba i carxofa	16€/pax
Lluç de palangre a la basca amb escamarlà i cloïsses	18€/pax
Lluç de bou amb favetes a la basca, ceps i virutes d' ibèric	20€/pax
Rap amb ravioli de bacó, patates trufades, llagostí i cloïsses	20€/pax
Suquet de peix a l'all cremat de musclos, llagostí i rossinyols	15€/pax
Morro de bacallà al forn, amb ceps, pernil Ibèric i olives negres	16€/pax
Turbot rostit amb cloïsses, gamba a la brasa i cama- secs	19€/pax
Escórpora guisada amb ceps, pop i carxofes	16€/pax
Caldereta de rap amb romescada de cloïsses, gamba i fruits secs	19€/pax

Carns

Melós de vedella ecològica amb cremós de patata trufada, trompetes i vi a les espècies 18€/pax

Terrina de xai amb xips de verdures i prunes al vi ranci 18€/pax

Ruló d'espatlleta de Xai del Pirineu al forn amb patates confitades, canyella, prunes i cruixent de verdures 17€/pax

Garrí ibèric cruixent amb chutney de mango, orellanes i micro verdures 22€/pax

Jarret de vedella a baixa temperatura amb salsa de rostit i cremós de patata trufada 19€/pax

Espatlla de xai al forn amb patates confitades 16€/pax

Pastis

Tots a 4€ / pax

De tiramisú autèntic

De xocolata blanca amb baileys i cafè

De mango i iogurt

De xocolata amb nata i fruits del bosc

De crema catalana, llimona i taronja

De xocolata amb llet i neules

Brownie de xocolata amb nous i taronja

Bodega

Selecció de vins i caves ecològics

Selecció de licors artesans

Selecció de vins i caves ecològics Premium

Altres Serveis

Carpes

Cambrers

Fotògraf

Dj

Batucades

Decoradora

Cuidadora infantil

Inflables

Clown

Wc mòbil

Espectacle de màgia

Caricatures per a detalls

Photomaton

***P**hoto Call*

Food trucks

***C**hill outs*

Saxo per a l'aperitiu

Grup de jazz

el Dien
càtering

Contacte

El Dien Càtering

C/ Escoles, 27

25680 Vallfogona de Balaguer

Lleida

653 838 010

629 959 508

info@eldiencatering.com

www.eldiencatering.com