



Menú Cóctel · Masia El Molinet & El Dien Càtering

Precio: 125,00€

Una propuesta dinámica para disfrutar de vuestra boda con estaciones gastronómicas y una selección de aperitivos fríos, calientes y dulces. Cocina de proximidad elaborada por El Dien Càtering, para celebraciones a partir de 80 personas.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

- Brochetas de entrecot ecológico a la brasa.
- Fideuá con chipirones, senderuelas y espárragos.

APERITIVOS FRÍOS

- Brocheta de tomate en texturas, sardina ahumada, mozzarella y pesto.
- Canelón de salmón marinado con remolacha, cremoso de queso al eneldo y caviar de trucha.
 - Cucurucho de brandada de bacalao con miel y confitura de pimiento asado.
 - Cucurucho de foie con jamón de pato y gelatina de ratafia.
 - Crema de espárrago blanco con gorgonzola y piñones.
 - Chupito de gazpacho de cerezas con pesto.
- Maki de calçots y salmón con gratinado de wasabi, romesco y germinados de remolacha.
 - Melón mojito con sardina ahumada, ron y hielo picado ahumado.
 - Chupa-chups de queso de pastor con membrillo y pipas.
- Ensalada de bonito escabechado con caviar de aceite, confitura de pimiento asado y rúcula.

APERITIVOS CALIENTES

- Berenjena en tempura con miel del Montsec y crema de sobrasada.
 - Buñuelos de bacalao con mayonesa de lima e hilos de chile.
 - Croquetas de jamón ibérico con panko.
- Pulpo de roca con parmentier de patata ahumada y salvitxada de pimentón Tap de Cortí.
 - Minibikini de ibérico y brie con mantequilla ahumada.
- Risotto de senderuelas, lomo ibérico y espárragos con queso de pastor.
 - Langostinos en tempura.
 - Minibao de costilla de cerdo confitada con cebolla morada.

BOCADOS DULCES

- Brownie de chocolate y pistachos con puré de manzana verde.
 - Trufa de chocolate blanco con té verde.
- Crema de mango con emulsión de coco y crujiente de arándanos.
 - Bocado de lemon pie.

BODEGA Y BEBIDAS

- Vino blanco ecológico Panical, Celler Arrufí, DO Terra Alta.
- Vino tinto ecológico Trepadella, Celler Arrufí, DO Terra Alta.

- Cava brut ecológico Vives Ambrós.
- Agua mineral Maximum.
- Cafés naturales Delsams y surtido de infusiones.

INCLUYE

Propuesta gastronómica, servicio profesional, menaje, montaje, desplazamiento, espacio y atención personalizada.

Menú para un mínimo de 80 personas.