



Menú Banquete A • Masia El Molinet & El Dien Càtering

Precio: 148,00€

Una propuesta que combina estaciones gastronómicas y aperitivos con un plato principal servido en mesa y tarta nupcial. Cocina de proximidad elaborada por El Dien Càtering, para celebraciones a partir de 80 personas.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

- Arroz bomba a la brasa de mar y montaña con gambas, longaniza y senderuelas.
 - Zamburiñas a la brasa con aceite de perejil.

APERITIVOS FRÍOS

- Bacalao confitado con piquillos caramelizados y su pilpil.
- Salmorejo de fresas con aceite de albahaca y espuma de queso.
- Vichyssoise de coco con berberechos al vapor y aceite de pistachos.
 - Ceviche de corvina a la pamesana con hilos de chile.
 - Cucurucho de tartar de salmón con mayonesa de mostaza.
 - Ensaladilla de txangurro y algas con caviar de trucha y brotes.
- Pan de pita con escalivada, anchoas de L'Escala y aceite de aceitunas verdes.

APERITIVOS CALIENTES

- Minibao de confit de pato con hoisin y pepino.
- Brocheta de gamba en tempura crujiente de romesco y sésamo negro con mostaza verde.
 - Brioche de secreto ibérico con queso y manzana asada.
 - Croqueta de queso de pastor con emulsión de trufa.
 - Strudel de confit de pato con peras al vino blanco.

PLATO PRINCIPAL

- Meloso de ternera ecológica con cremoso de patata trufada, trompetas de la muerte y vino especiado.

TARTA NUPCIAL

- Mango y maracuyá con crujiente de lima.

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.