



Menú Banquete B • Masia El Molinet & El Dien Càtering

Precio: 154,00€

Una propuesta con estaciones de jamón ibérico y quesos del Pirineo, aperitivos variados y un banquete servido en mesa con entrante, plato principal y tarta nupcial. Elaborada por El Dien Càtering, para celebraciones a partir de 80 personas.

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

- Jamón ibérico al corte con pan de cristal.
- Quesos de pastor del Pirineo al corte, acompañados de confituras, pan de payés y crackers.

APERITIVOS FRÍOS

- Coca de queso ahumado, seta de ostra, umami y miel.
- Mejillón con pico de gallo y emulsión de maracuyá y mango.
- Tartar de atún al estilo asiático con crujiente de arroz y tobiko.
- Roll vegetal con mayonesa japonesa y perlas de soja.
- Roast beef con duxelle de setas de ostra, mostaza de Cassis y brotes.
- Ostra del Delta al cava rosado con lemon curd y caviar de trucha.
- Bocadillo rústico de steak tartar de ternera ecológica.

APERITIVOS CALIENTES

- Brioche de pulled pork con mayonesa de cilantro.
- Lobster roll tibio de gamba.
- Falso risotto de espelta con parma de Tórrec y trufa.
- Asado de butifarra y setas con cremoso de patata y microbrotes.
- Ravioli frito de panceta ibérica con putanesca y pimiento de Padrón.

ENTRANTE

- Crema fría de guisantes con tartar de langostino, panceta, caviar de trucha y aceite de albahaca.

PLATO PRINCIPAL

- Jarrete de cordero a baja temperatura con salsa de asado a la naranja y cremoso de patata trufada.

TARTA NUPCIAL

- Chocolate con turrón, praliné de kikos y chocolate con leche.

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.