



Dal 2007, il nostro servizio di Chef a Domicilio/Personal Chef propone buffet colorati e piatti cucinati con ingredienti freschi e di qualità.



Grazie alla nostra competenza decennale siamo in grado di offrirvi tutto l'anno 7/7 diversi stili di buffet in piedi o a tavola.



Tutti i piatti possono essere serviti sia per un buffet seduto o un buffet in piedi. Adatteremo le ricette al buffet scelto. Le ricette per il buffet in piedi sono realizzate in modo di non aver bisogno del coltello.



Se un ingrediente in un piatto non vi piace o se avete **allergie o intolleranze, non esitate a dircelo adatteremo le ricette alle vostre esigenze.**



Il supplemento prezzo indicato accanto al piatto (esempio + € 3 a persona) può influire sul prezzo finale.



Non esitare a creare la tua configurazione personalizzata e piatti non elencati. chiedi un preventivo senza impegno.



Per motivi di igiene e sicurezza alimentare, sarà lo chef a valutare se il cibo rimanente potrà o non essere conservato dal cliente.

ANTIPASTI VEGETARIANI

Panzanella a modo mio

Peperonata con patate, origano e basilico

**Mousse di uova biologiche ai condimenti
con verdure crude e croccante**

Bel assortimento di verdure di stagione alla griglia

Panna cotta di zucchine, zafferano e pecorino di Amatrice

Assortimento di mini torte salate alle verdure di stagione

**Hummus ceci/carote, olio EVO biologico
(sesamo, limone, paprika, aromi freschi e fiori)**

**Insalata caprese con mix di pomodori, mozzarella Km0 e biologica di
mucca, mozzarella di bufala, basilico e origano**

ANTIPASTI DI PESCE

Panzanella a modo mio con acciughe

Mousse di uova biologiche con tartara di salmone

Insalata di patate e polpo, salsa tonnata + 3 € a persona.

Mini torte salate alla trota grigliata e affumicata

Gran mix di pesce e gamberi in salsa rosa + 3 € a persona.

Salmone alla parigina con macedonia di verdure agli aromi freschi

**Hummus di ceci/carote con gamberi e ventricina abruzzese
(specialità LCP)**

ANTIPASTI DI CARNE

Mini quiche Lorraine



Manzo tonnato, farro e carciofi



Assortimento di meloni e prosciutti

Paté di quaglia al brandy (*piatto storico LCP*)



Peperonata con patate, basilico e prosciutto crudo



Bresaola artigianale all'olio EVO della Valtellina e grano saraceno

I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER BUONGUSTAI

**Tagliere di salumi del nostro macellaio
e aziende agricole locali in Valtellina**



**Tagliere di formaggi
delle aziende agricole locali in Valtellina**



**Tagliere di salumi delle aziende agricole
e formaggi delle aziende agricole in Valtellina**

LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

INSALATA AL FARRO

Mix di pomodorini, fagiolini, feta greca DOP, mandorle dorate

INSALATA DI POLLO

Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate
Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive

INSALATA DI RISO

Prosciutto cotto, uova sode, olive verde, piselli, tonno all'olio

INSALATA ASIATICA

Riso, pancetta di maiale, omelette, insalata pan di zucchero
Germogli di soia, cetriolo fresco, sesamo

CAESAR SALAD XL

Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova

CAESAR SALAD XXL

Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano
Uova, pollo, acciughe, pancetta

INSALATA GRECA

Insalata, pomodori, cetrioli freschi, olive e feta greca, cipolla rossa,
origano

INSALATA ALLA NIZZARDA

Tonno, acciughe, uova, olive, verdure + 3 € a persona.

PRIMI PIATTI

RAVIOLI

È possibile la versione vegetariana dei ravioli (su richiesta)

Ravioli al limone biologico, trota fresca e mandorle tostate

•

Ravioli ai carciofi, pancetta affumicata, vino bianco e timo

•

Ravioli spinaci e ricotta, crema di pomodori alla provenzale

•

Ravioli al formaggio, salsa al gorgonzola, basilico e noci

PASTA MARTELLI. TOSCANA

Maccheroni all'amatriciana

•

Maccheroni al ragù di pesce + 3,50 € a persona.

•

Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci

•

**Maccheroni al ragù toscano
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)**

AL FORNO

(di cui uno al forno*)

Gnocchi alla sorrentina

•

Gnocchi alla romana gratinati al pecorino

•

Lasagna classica al manzo

•

Lasagna vegetariana alle verdure di stagione

•

Lasagna della zia Tina con ragù, salamelle, verdure, cipolla confit

RISOTTI CARNAROLI

**Risotto con verdure allo zafferano
e parmigiano reggiano altre 30 mesi**

•
**Risotto, prosecco, scamorza affumicata, bottarga di tonno
o muggine, limone (*piatto storico LCP*)**

•
**Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano
(*piatto storico LCP*)**

GNOCCHI

Gnocchi di patate al ragù toscano

•
Gnocchi di ricotta alla crema di zucchine e basilico

SECONDI PIATTI DI PESCE

Sformato di pesce, salsa gamberi + 3 € a persona.

•
Crocchette di merluzzo/patate/rucola/olive

•
Parmentier di patate al gratin con pesce e verdure

•
Trota alla mugnaia (burro, prezzemolo, limone, mandorle)

•
**Nasello e salmone in salsa curry/cocco con verdure e frutta esotica
+ 4 € a persona.**

SECONDI PIATTI DI CARNE

ANATRA

Petto e cosce d'anatra ai mirtili e piselli+ 3 € a persona.



Petto e cosce d'anatra al timo, melanzane e pesche + 4 € a persona.

MAIALE

Bombette al rosmarino e albicocchi



Spezzatino di maiale al marsala, olive e funghi



Polpette e pancia in agrodolce (miele, soia, zenzero)

MANZO

Polpettine con salsa cremosa al brandy e pepe verde



Tagliata di filetto all'olio EVO Ligure. + 5 € a persona



Mini hamburger di manzo con vera salsa all'aceto balsamico

POLLO RUSPANTE

Pollo alla ligure



Pollo al curry-cocco



Pollo alla provenzale

DOLCI

Mini foresta nera a modo mio

•

Mini tarte Tatin alle mele caramellate

•

Salame di cioccolato alla grappa e amarene

•

Tortino al cioccolato fondente e peperoncino

•

Crema cotta al limone biologico, brutti ma buoni

•

Tiramisù al limoncello, snack di pistacchi, amaretti

•

Mousse al cioccolato bianco, meringa, coulis maracuja

•

Mousse al cioccolato, dadolata di ananas, salsa caramello

PREZZI DEI BUFFET A PARTIRE DA 25 / 30 €

**NON ESITARE A CONTATTARCI PER ORGANIZZARE
IL TUO GUSTOSO E COLORATO BUFFET CON NOI.**

NON VEDO L'ORA DI CUCINARE PER VOI!

Johann Desnoues

Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30

informazioni@lacenaperfetta.com