



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.

- PIATTI VEGETARIANI • PIATTI A BASE DI CARNE
- PIATTI A BASE DI PESCE O/E CROSTACEI • PIATTI MARE & MONTI

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, chiedi un preventivo senza impegno.

I MINI POKE (FFF)

Del pescatore hawaiano, quello vero! + 6 euro a persona

•

Vegetariano: libera interpretazione dello chef

•

Quello popolare: con riso, salmone, avocado ecc.

I MINI TARTARE (FFF)

Di manzo (fesa) al coltello all'italiana

•

Di manzo classico alla francese

•

Di salmone alla nordica

GLI INVOLTINI PRIMAVERA (VFF)

Involtino fritto vegetariano

•

Involtino fritto con pollo

•

Involtino fresco (non fritto) vegetariano

I YAKITORI (VFF)

Di pollo alla griglia o piastra teppanyaki

•

Di gamberi alla griglia o piastra teppanyaki + 3 euro a persona

I CARPACCI (FFF)

Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®

•

**Carpaccio di bresaola artigianale
con rucola, carciofi sott'olio e Bitto Dop**

•

Carpaccio di manzo cotto all'orientale

I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER BUONGUSTAI

- **Tagliere di salumi artigianali del nostro macellaio
e aziende agricole locali in Valtellina**
- **Tagliere di formaggi delle aziende agricole locali in Valtellina**
- **Tagliere di salumi artigianali del nostro macellaio
e formaggi delle aziende agricole in Valtellina**

L'HUMMUS (FFF)

- **Hummus di ceci biologici alla Mediterranea**
- **Hummus di fagioli cannellini, guancialetto croccante,
scaglie di pecorino senese**
- **Hummus di ceci con gamberi e salame piccante**

I SANDWICHES (VFF)

- **Mini croque-monsieur "Gourmet"**
- **Duetto di tramezzini (libera interpretazione dello chef)**

I MINI HAMBURGER (VFF)

- **Hamburger classico USA**
manzo/bacon/cheddar/cetriolo/ketchup/maionese
- **Hamburger nordico: salmone/gamberi**
- **Hamburger indiano: maiale e gamberi alle spezie tandoori masala**

LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

- **INSALATA DI FARRO**
Con verdure di stagione
- **INSALATA DI POLLO**
Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate
Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive
- **WALDORF SALAD**
Sedano rapa, mela, noci, uva, salsa yogurt/maionese
- **INSALATA ASIATICA**
Riso, pancetta di maiale laccata e grigliata, omelette, pan di zucchero
Germogli di soia, cetriolo fresco, sesamo
- **INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE**
Patate, cervelas, maionese, pomodori, cetrioli all'aceto, prezzemolo
- **CAESAR SALAD XL**
Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova

• • **CAESAR SALAD XXL**

**Crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova biologiche,
pollo ruspante, acciughe, pancetta affumicata**

• **INSALATA COLESLAW**

La famosa insalata americana” a modo mio (cavoli crudi)

LE UOVA DI GALLINE VALTELLINESE

• **Mousse di uova biologiche e condimenti:
Paprica, senape, capperi, cetriolo**

• **Mousse di uova biologiche
con salmone marinato “Gravlax” e salmone affumicato**

CARPACCI & SALPICON

Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®

**Carpaccio di bresaola artigianale
con rucola, carciofi sott’olio e Bitto Dop**

Carpaccio di manzo cotto all’orientale

• **Salpicon (dadolata) di lingua di manzo in salsa verde
lenticchie biologiche alla contadina**

L’INSALATA BELGA COTTA/CRUDA

• **Barchetta d’indivia belga, insalata capricciosa, prosciutto cotto**

• **Barchetta d’indivia belga, paté di tonno,
limone, curry, frutta e verdure**

- **Barchetta d'indivia belga, tartara di manzo, funghi trifolati, salsa senape**

•

- **Barchetta d'indivia belga vegetariana, libera interpretazione dello chef**

LE TERRINE

- **Terrina di paté di quaglia al brandy**
-
- **Terrina di salmone e merluzzo, salsa rosa al brandy**

LE POLPETTINE

- **Polpettine di manzo in salsa di pomodoro**
-
- **Polpettine di maiale all'orientale, salsa agrodolce**
-
- **Polpettine di verdure di stagione fritte.**

LE CROCCHETTE

- **Crocchette di riso vegetariane: olive, peperoni e radicchio**
-
- **Crocchette di riso con trita di carne di manzo, funghi e formaggio**
-
- **Crocchette di riso alla trota grigliata, salsina nordica alla senape**

LE MINI TORTE SALATE FRANCESE

- **La famosa quiche Lorraine (Lorene): Pancetta affumicata e gruviera**
-
- **La quiche al salmone grigliato e affumicato**
-
- **La quiche vegetariana alle verdure di stagione**

LE INSALATE DI CEREALI

- **Farro biologico**
uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, condimenti
- **Riso ribe alla cantonese**
piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo
- **Cuscus integrale biologico vegetariano**
zafferano e curcuma, verdure di stagione

RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

- **Risotto: prosecco e verdure di stagione**
- **Risotto: prosecco, limone, scamorza affumicata, bottarga di tonno**
(*piatto storico*)
- **Risotto: prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano**
(*piatto storico*)

PASTA MARTELLI. TOSCANA

- **Maccheroni all'amatriciana**
- **Maccheroni, al ragù di pesce + 3 euro a persona**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico e noci**
- **Maccheroni al ragù toscano**
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)

I DESSERT

Mini foresta nera a modo mio

•

Tartara d'ananas al maraschino

•

Tarte Tatin alle mele caramellate

•

Morbidone al cioccolato ispirato al brownie

•

Insalata di frutta di stagione, menta e zenzero

•

Cheesecake senza cottura, coulis di frutti di bosco

•

Tirami-sù al limone (cello), snack di pistacchi e amaretti

•

Mousse al cioccolato bianco, coulis al frutto della passione

•

Crema cotta al limone biologico, brisures di brutti ma buoni

•

Mousse al cioccolato fondente e pezzettini di cupetà valtellinese

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