

BRUNCH PER PRIVATI E AZIENDE  
SERVIZIO PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA A DOMICILIO PER BUONGUSTAI DAL 2007

## BRUNCH PRIVATI & AZIENDE

Johann Desnoues  
CHEF A DOMICILIO

lacenaperfetta.com

Un autentico e delizioso privilegio



**GRAZIE PER AVER SCARICATO QUESTO PDF  
E BENVENUTO NEL SERVIZIO DI CHEF A DOMICILIO  
PIÙ LONGEVO DI LOMBARDIA.**

BRUNCH PER PRIVATI E AZIENDE  
SERVIZIO PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI  
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA A DOMICILIO PER BUONGUSTAI DAL 2007



**LASCIATI ISPIRARE E FATTI COCCOLARE  
DALLO CHEF A DOMICILIO FRANCO-ITALIANO  
PROFESSIONISTA E REFERENZIATO CHE DAL 2007  
CUCINA DIRETTAMENTE A CASA TUA,  
IN UNA LOCATION SCELTA DA TE O NELLA TUA AZIENDA.**

**SCOPRI UNA CUCINA STAGIONALE DI ALTA QUALITÀ  
SALUTARE, TRADIZIONALE O RIVISITATA  
NELLO STILE BISTROT CONTEMPORANEO  
PER CLIENTI ESIGENTI E BUONGUSTAI.**

**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO ADATTO PER:  
RICORRENZE DI FAMIGLIA, FESTA TRA AMICI,  
COMPLEANNI, COMUNIONI, BATTESIMI  
MATRIMONI, INAUGURAZIONI CASA E NEGOZI  
BUFFET, PRANZI, CENE, BRUNCH, SLUNCH.**

**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO  
DISPONIBILE 7/7 365/365**

**Milano Monza Brianza Bergamo Varese  
Lecco Como Alto lago di Como Val d'Intelvi  
Lago di Lugano/Italia Valtellina Valchiavenna  
Lago d'Iseo Brescia Lago di Garda sud  
Lago Maggiore Lago d'Orta**



**NON ESITARE A COMPORRE  
IL TUO BRUNCH PERSONALIZZATO  
CON UNA CONFIGURAZIONE PERSONALIZZATA.**

**In questo caso, il prezzo indicato non è valido.  
Ti manderemo un preventivo senza impegno.**



**Se siete numerosi, possibilità  
di servire il Brunch a buffet.**

**Il giorno, l'orario del Brunch e il luogo, lo decidi tu!**

**Prezzo indicato in euro e a persona.**



**Il prezzo include e non include,  
vedere in fondo alla pagina.**



**Se siete meno del numero indicato  
chiedeteci un preventivo.**



**Per accompagnare i piatti del brunch  
ti offriamo un bicchiere  
di un ottimo prosecco.**

**IL BRUNCH PERFETTO!**

**Scelta del caffè/cappuccino/croissants**

**Spremuta fresca di arancia**

**Yogurt artigianale e muesli biologico**

**Miele km0, marmellate artigianali**

**Tè, infusi, cioccolata calda**

**4 PIATTI A SCELTA + 1 DOLCE.**

**55 €**

**Minimo 8 persone.**



## **IL BRUNCH PER BUONGUSTAI**

**Scelta del caffè/cappuccino/croissants**

**Spremuta fresca di arancia**

**Yogurt artigianale e muesli biologico**

**Miele km0, marmellate artigianali**

**Tè, infusi, cioccolata calda**

**3 PIATTI A SCELTA + 1 DOLCE.**

**45 €**

**Minimo 10 persone.**



## **IL BRUNCH LIGHT**

**Scelta del caffè/cappuccino/croissants**

**Spremuta fresca di arancia**

**Yogurt artigianale e muesli biologico**

**Miele km0, marmellate artigianali**

**Tè, infusi, cioccolata calda**

**2 PIATTI A SCELTA + 1 DOLCE.**

**35 €**

**Minimo 12 persone.**



## **PIATTI FREDDI**

### **INSALATE XXL**

**Le insalate sono disponibili  
Anche in versione vegetariana, chiedeteci.**

#### **Caesar salad**

**Insalata romana, uova di quaglie, pollo, crostini, pancetta affumicata  
parmigiano reggiano. Salsa speciale Cesare Cardini**

•

#### **Insalata alla nizzarda**

**tonno, acciughe e tanti altri ingredienti accuratamente selezionati.**

•

#### **Insalata di pollo & verdure alla griglia**

•

#### **Insalata caprese**

**Mix di pomodori, mozzarella di bufala & basilico**

•

#### **Insalata di pasta**

**Pomodorini al forno, trota affumicata. Dressing: Gorgonzola piccante**

•

**Insalata branzino grigliato. Kiwi, ananas, avocado, pesto di rucola**

## **UOVA DI GALLINE VALTELLINESE**

**Uova mimosa, salsa rosa. Insalata verde, patate**



**Uova alla russa con pesce affumicato. Insalata verde, patate**

## **I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI**

**Tagliere di salumi artigianali del nostro macellaio**



**Tagliere di formaggi La Fiorida, Mantello.**



**Tagliere di salumi e formaggi**

**Servito con sott'olio e sott'aceti. Assortimento di Pane & chutney.**

## **DAL MONDO**

**Tzatziki**

**Cetrioli, menta & pistacchi. Farinata di ceci**



**Hummus di ceci alla mediterranea con bruschettine**



**Feta greca DOP**

**in pasta filo, zucchine grigliate, miele, patate al forno, spezie e aromi**



**Salmone alla parigina**

**Macedonia di verdure di stagione in salsa verde e condimenti**



**Mini quiche lorraine & vegetariana, insalata mista**





## **PIATTI CALDI**

### **PASTA RISO ECC**

**Servito con insalata verde/misticanza**

**Riso alla cantonese**

•

**Lasagna vegetariana alle 6 verdure di stagione**

•

**Mac & cheese valtellinese**

•

**Crespelle radicchio, funghi e prosciutto**

•

**Maccheroni**

**Ragù di chili con carne. Guacamole di avocado e panna acida**

•

**La mia lasagna indecente ispirata dallo street food  
100% manzo, doppio ragù, ma se fosse indecente solo per questo...**

•

**Gnocchi di patate, 3 formaggi, bacon e basilico**

## **CARNE**

**Nuggets di pollo, salsa BBQ, jacket potatoes & misticanza**



**Hamburger, jacket potatoes & misticanza**



**Polpette di manzo, salsa tartara, jacket potatoes & misticanza**



**I veri mondeghili milanesi  
verdure e frutta alla griglia, patate e salsa BBQ**



**Pollo & arachidi**

**Spiedino di pollo grigliato, salsa satay alle arachidi.  
Insalata e riso al cocco speziato**



**Manzo**

**Il famoso Tzigoiner sullo spiedino in abete con manzo marinato  
alle erbe e pancetta. Insalata & country potatoes**



## **GLI SPECIALI**

**Cervelas gratinato  
con gruviera e pancetta. Insalata & country potatoes**

•

**Croque-Monsieur “Goloso” gratinato, insalata**

•

**Chisciöl ai formaggi della Valtellina, insalata**

•

**Parmentier di patate & di manzo gratinato, insalata**

•

**Salamelle alla wellington, insalata & country potatoes**

•

**Crocchette di patate rosse/merluzzo  
salsa gamberetti, papavero blu, erba cipollina, insalata**

## **DOLCI**

**Brownie al cioccolato, banana caramellata, panna montata**

•

**Cheesecake senza cottura, coulis di frutti di bosco**

•

**Pancake con sciroppo d'acero, frutta & panna montata**

•

**Torta di carota, crema di mascarpone**

•

**Tartara d'ananas al maraschino**

•

**Insalata di frutta, menta e zenzero**

•

**Mousse al cioccolato bianco, coulis al frutto della passione**

•

**Tirami-sù al limone, snack di pistacchi e amaretti**

•

**Crema cotta al limone biologico, brisure di brutti ma buoni**

•

**French toast, gelato e frutti di bosco**

•

**Mini foresta nera a modo mio**

•

**Tarte Tatin alle mele caramellate, composta di mele al papavero blu**

•

**Mousse al cioccolato fondente 70%, cupetà valtellinese**

•

**Matefaim alle mele e mirtilli, (crespelle spessa) gelato**



### **IL PREZZO INCLUDE**

**Spesa per la preparazione dei piatti**

**Prestazione dello chef • Riordino e pulizia della cucina**

**Il servizio fino ad un certo numero di persone  
(chiedeteci un preventivo senza impegno).**

### **FORNIAMO GRATUITAMENTE**

**(Fino ad un certo numero di persone, chiedeteci).**

**Piatti, Bicchieri, Tovaglia, Tovaglioli, Posate**

### **IL PREZZO NON INCLUDE**

**Eventuale trasferta**

**Vino su richiesta**

**Acqua e Bibite su richiesta**

**Addobbo floreale per la tavola su richiesta**

**Al vostro servizio,**

**Johann Desnoues**

**Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30**

**M informazioni@lacenaperfetta.com**