

PIATTI BUFFET CLASSICO AUTUNNO INVERNO
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

PIATTI PER BUFFET CLASSICO

AUTUNNO INVERNO

PRIVATI E 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.**



**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**



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.

Il pesce è comprato dal nostro pescivendolo di fiducia. La carne è comprata dal nostro macellaio e/o aziende agricole locali in Valtellina.

Possibilità di supplemento prezzo per la trasferta per alcune destinazioni e possibilità di supplemento per il personale di sala o cucina sopra un certo numero di persone. Chiedeteci un preventivo.

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.**



ANTIPASTI VEGETARIANI

Mini torte salate al Casera Dop “084”



**Mousse di uova di galline valtellinese alla russa
(paprika, capperi e cetrioli)**



Strudel alle 5 verdure di stagione e mozzarella Km0



**Assortimento di verdure di stagione alla griglia con ottimo Olio EVO
caramello di aceto balsamico di Modena e aromi freschi**



Hummus ceci/zucca con snack di anacardi e pistacchi di Sicilia



Bella e grande insalata russa con spezie e condimenti



Guacamole di avocado speziato, salsa vergine al lime



Panna cotta di zucca/carote/arancia, mandorle tostate



Hummus di ceci biologici alla mediterranea



ANTIPASTI DI PESCE

Paté di pesce alla Provenzale

•

Assortimento di pesce in carpione

•

Uova alla russa con tartara di salmone norvegese

•

Insalata di patate e polpo, ricca salsa tonnata

•

Mini torte salate ai due salmoni (grigliato e affumicato)

•

Insalata di frutti di mare al riso venere e basmati

•

Insalata di lenticchie al pesce affumicato artigianalmente

•

Salmone alla parigina, macedonia di verdure al dragoncello

(un classico LCP)

•

• • **Hummus ceci/carote, gamberi e salsiccia piccante**

(una specialità LCP)

•

Salmone “Gravlax” marinato con insalata nordica di patate

(un classico LCP)



ANTIPASTI DI CARNE

Salamella alla Wellington

•

Aspic di pollo ruspante “Country Style”

•

Paté di quaglia in crosta, al whisky (*piatto storico LCP*)

•

**Crostini di paté ai fegatelli di pollo, cavolo nero,
fonduta al casera Dop e frutta secca**

•

**“Salpicon” di lingua di manzo, salsa verde
su insalata di lenticchie beluga**

•

Insalata di coniglio al farro integrale biologico (*un classico LCP*)

•

Insalata di bollito con biancostato, verdure di stagione, salsa ravigote

•

**Mini quiche Lorraine (cipolla, pancetta affumicata e formaggio)
(*un classico LCP*)**

•

**Hummus ceci biologici/carote/zucca valtellinese, guancialetto croccante
dressing al gorgonzola di grotta e piccante**



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 delle aziende agricole e formaggi delle aziende agricole in Valtellina**

LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

- **INSALATA AL FARRO**
Indivia belga, patate, mele, sedano bianco, crottin di capra, petto d'anatra
- **INSALATA DI POLLO**
Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive
- **INSALATA "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, coriandolo, sesamo



- **INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE**

Patate, maionese, pomodori, cetrioli all'aceto, prezzemolo, cervelas

- **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 DELLO CHEF**

Un mix di insalata waldorf e caesar salsad con bottarga di tonno

- **INSALATA COLESLAW**

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

PRIMI PIATTI

RAVIOLI

- **Ravioli speck e fontina, ragù di maiale, salvia e noci**

- **Ravioli al tonno, bottarga, pesto rucola/mandorle/pistacchio**

- **Ravioli di magro (ricotta e spinaci) crema di topinambur,
olive alla calabrese**

- **Ravioli di carne, cavolo cappuccio rosso, salsa coda di bue brasata**



PASTA MARTELLI. TOSCANA

- **Maccheroni all'amatriciana**
- **Maccheroni, al ragù di pesce**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci**
- **Maccheroni, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone**
- **Maccheroni al ragù toscano
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)**

AL FORNO (di cui uno al forno)

- **Lasagna classica al manzo gratinata al bitto**
- **Lasagna vegetariana alle verdure di stagione**
- **Lasagna al salmone fresco e affumicato artigianalmente**
- **La mia lasagna indecente ispirata dallo Street food**
- **Lasagna della zia Tina con manzo, salamelle, erbe (un classico LCP)**
- **Taroz della Valtellina: purea di patate, cipolla, fagiolini, fagioli,
casera Dop "084" della Fiorida (un classico LCP)**



RISOTTI CARNAROLI

- **Risotto zucca e fontina, funghi trifolati**
•
- **Risotto, prosecco, bottarga di tonno, limone, scamorza affumicata**
(piatto storico)
•
- **Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano**
(piatto storico)

GNOCCHI

- **Gnocchi di patate, salsa cacciatora al coniglio**
•
- **Gnocchi di ricotta, salsa pizzaiola**

POLENTA ROSSA VALTELLINESE SU RICHIESTA

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

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.



SECONDI PIATTI DI PESCE

Sformato di pesce, salsa gamberetti

•

Crocchette di merluzzo/patate/rucola/olive, salsa tonnata

•

Parmentier al gratin con patate, pesce e verdure

•

Trota alla mugnaia (prezzemolo, limone, mandorle dorate)

•

Nasello e salmone in salsa curry/cocco con verdure e frutta esotica

SECONDI PIATTI DI CARNE

ANATRA

Petto e cosce d'anatra all'arancia (*piatto storico LCP*)

MAIALE

Polpette di maiale al marsala

•

Spezzatino di maiale al curry-cocco con verdure e frutta

•

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

MANZO

Mini hamburger di manzo gratinati su canapé

•

Biancostato “cottura morbida”, vinaigrette di stagione ai condimenti

•

Le famose polpette milanesi: i mondeghili, quelli veri! (bestseller LCP)

•

Classica tagliata di manzo (az. agr. locale) Olio EVO Ligure.

+ € 2,50 a persona

POLLO RUSPANTE

Pollo salsa diavola

•

Pollo alla cacciatora

•

Pollo alla ligure (olive taggiasche, cipolla, pinoli, aromi)

**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) è
indicato a persona ed è da aggiungere al prezzo della configurazione,
ma non è automatico, chiedeteci un preventivo!**

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



DOLCI

Foresta nera a modo mio



Tortino morbido alle mandorle



Insalata di frutta, menta e zenzero



Mini tarte Tatin alle mele caramellate



Tortino al cioccolato fondente e peperoncino di Espelette



Crema cotta al limone biologico con brisures di brutti ma buoni



Tiramisù al limoncello, snack di pistacchi e amaretti



Salame di cioccolato con snack di pistacchi e amarene



Mousse al cioccolato bianco al coulis di frutto della passione



Monte-Bianco: crema di marroni, marron glacé, meringa

Salsa cioccolato/caffè, panna montata alla vaniglia



Mousse al cioccolato, dadolata di ananas, salsa al caramello

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
(Possibilità di personale supplementare in cucina e/o sala
chiedeteci un preventivo senza impegno).

FORNIAMO GRATUITAMENTE

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

Piatti • Bicchieri • Tovaglia • Tovaglioli • Posate • Pane

IL PREZZO NON INCLUDE

Vino • Caffè • Acqua • Bibite: su richiesta

•

Addobbo floreale per il tavolo e il buffet: su richiesta

NON VEDO L'ORA DI CUCINARE PER VOI!

Johann Desnoues

Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30

M informazioni@lacenaperfetta.com