



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.

ANTIPASTI VEGETARIANI

Panzanella a modo mio

•

Strudel di verdure di stagione

•

Peperonata con patate, origano e basilico

•

Uova alla russa (paprika, capperi e cetrioli)

•

Assortimento di verdure di stagione alla griglia

•

Panna cotta di zucchine alla carbonara vegetariana

•

Assortimento di mini torte salate alle verdure di stagione

•

Hummus ceci/carote, Olio EVO, sesamo, limone, paprika, prezzemolo

•

Insalata caprese, mix di pomodori, mozzarella mucca e bufala, basilico

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

ANTIPASTI DI PESCE

Paté di pesce alla Provenzale + 3 € a persona.

•

Panzanella a modo mio con acciughe

•

Assortimento di pesce in carpione

•

Mousse di uova biologiche con tartara di salmone norvegese

•

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

Mini torte salate ai due salmoni (grigliato e affumicato)

•

Insalata di frutti di mare al riso venere e basmati + 3 € a persona.

•

Insalata di lenticchie beluga al pesce affumicato

•

**Salmone alla parigina con macedonia di verdure al dragoncello
(un classico LCP)**

•

**• • Hummus di ceci/carote, gamberi e salsiccia piccante
(specialità LCP)**

•

**Salmone “Gravlax” marinato con insalata di patate nordica.
(un classico LCP) + 3 € a persona.**

ANTIPASTI DI CARNE

Manzo tonnato

•

Assortimento di meloni e prosciutti

•

Paté di quaglia al brandy (piatto storico LCP)

•

Peperonata con patate, basilico e prosciutto crudo

•

Lingua di manzo in salsa verde su insalata di orzo ai carciofi

•

Carpaccio di bresaola del nostro macellaio, rucola, grana, pomodorini

•

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

•

Roastbeef in carpaccio, servito con salsa gribiche e Olio EVO Ligure

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, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone**

• **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 Street food + 1,50 € a persona.
- Lasagna vegetariana alle verdure di stagione*
- Lasagna della zia Tina con ragù, salamelle, erbe, cipolla confit*
(un classico LCP)

RISOTTI CARNAROLI

- Risotto alle verdure e parmigiano reggiano oltre 30 mesi
- Risotto, prosecco, scamorza affumicata, bottarga di tonno, 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 all'Amatriciana o salsa pizzaiola

SECONDI PIATTI DI PESCE

Sformato di pesce, salsa gamberetti + 2 € a persona.

•
Crocchette di merluzzo/patate/rucola/olive

•
Parmentier al gratin con patate, pesce e verdure

•
Nuggets di pesce, salsa tartara e tonnata + 2 € a persona.

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

•
Nasello e salmone in salsa curry/cocco con verdure e frutta esotica
+ 2 € a persona.

SECONDI PIATTI DI CARNE

ANATRA

Petto e cosce d'anatra, salsa ai mirtilli + 3 € a persona.

•
Petto e cosce d'anatra alle pesche + 3 € a persona.

MAIALE

Polpette di maiale al marsala e frutta di stagione

•
Spezzatino di maiale al curry-cocco con verdure e frutta

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

MANZO

Mini hamburger di manzo su canapé

Chili con carne e i suoi accompagnamenti

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

Tagliata di filetto di manzo, Olio EVO Ligure. + 4 € a persona

POLLO RUSPANTE

Pollo, olive, limone e pinoli

Pollo alla gremolada

Cuscus di pollo e salsiccia di manzo con verdure di stagione

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

DOLCI

Mini 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

Crema cotta al limone biologico, biscotto al burro

Tiramisù al limoncello, snack di pistacchi, amaretti

Salame di cioccolato alla grappa con snack di pistacchi e amarene

Mousse al cioccolato bianco, meringa, coulis maracuja

Mousse al cioccolato fondente, dadolata di ananas,
salsa caramello al gomasio

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

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