

BUFFET FINGER FOOD AUTUNNO INVERNO E CONFIGURAZIONI
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

BUFFET FINGER FOOD AUTUNNO INVERNO CONFIGURAZIONI PER 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.**

BUFFET FINGER FOOD AUTUNNO INVERNO E CONFIGURAZIONI
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA 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**



ALTERNATIVE AL BUFFET CLASSICO

Finger Food

**Proponiamo il buffet Vero & Falso Finger Food
con piatti sempre gustosi, colorati e originali.**



**Ideale per una festa a casa o in azienda.
Festa di laurea, festa tra amici, compleanno,
riunione di famiglia o di lavoro, battesimo,
matrimonio, addio al nubilato/celibato, comunione,
inaugurazione casa, showroom, ecc.**



**Puoi chiedere una configurazione personalizzata,
in questo caso, il prezzo indicato non è valido.
Ti manderemo un preventivo senza impegno.**



**Dal 2007, il nostro servizio di Personal Chef / Chef a Domicilio
propone buffet colorati e di qualità ad un ottimo
rapporto qualità/prezzo.**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

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 senza impegno.**

Tutti i piatti possono essere serviti sia per un buffet seduto o un buffet in piedi. Le ricette **FFF 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.**

VFF: VERO FINGER FOOD FFF: FALSO FINGER FOOD

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**

HUMMUS (FFF)

- **Hummus ceci/carote alla Mediterranea**
- **Hummus fagioli cannellini/zucca, guancialetto croccante, dressing al gorgonzola piccante**

SANDWICHES (VFF)

- **Mini croque monsieur “Gourmet”**
- • **Duetto di tramezzini (libera interpretazione dello chef)**

MINI HAMBURGER (VFF)

- **Hamburger classico USA: manzo/bacon**
- **Hamburger nordico al salmone/gamberi**
- • **Hamburger indiano: maiale/gamberi alle spezie tandoori masala**



Le configurazioni del finger food si trovano in fondo alla pagina

CROCCHETTE (FFF)

- **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**

MINI TORTE SALATE FRANCESE (VFF)

- **La famosa quiche Lorraine**
•
- **La quiche al salmone grigliato**
•
- **La quiche vegetariana alle verdure di stagione**

PLUMCAKE (VFF)

- **Cake salsiccia fresca e emmentaler**
•
- **Cake mozzarella, pomodori essiccati e basilico**

CROSTINI (VFF)

- **Crostini con paté di fegatini alla toscana**
• **Crostini con paté di funghi e quaglia**
- **Crostini con ragù di fagioli dall'occhio, pomodoro, pancetta e rosmarino**

UOVA DI GALLINE VALTELLINESE (FFF)

- **Uova alla russa: delicata mousse di uova con paprica, senape, capperi, cetriolo**
- **Uova alla russa con salmone marinato "Gravlax"**
- **Uova alla russa con salmone affumicato artigianalmente**

INSALATA BELGA COTTA/CRUDA (FFF)

- **Indivia belga, gorgonzola di grotta e piccante, noci, pere al miele di castagno**
- **Indivia belga, formaggio fresco di capra, chutney carote/fichi**
- **Indivia belga, tartara di manzo, funghi trifolati, salsa senape**

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.**



FOCACCE (VFF)

- **Prosciutto cotto e casera Dop “084” la Fiorida**
- **Focaccia francese: pissaladiera alla nizzarda, acciughe, cipolla “confit” e olive taggiasche**

POLPETTINE (FFF)

- **Polpette di manzo, salsa tartara**
- **Polpettine di maiale, salsa agrodolce**
- **Tipiche polpettine milanese: i veri mondeghili**

FLAN/SFORMATINO SERVITO FREDDO (FFF)

- **Flan di verdure di stagione, fonduta al casera 084**
- **Flan di pollo, salsa curry-cocco, frutta e verdura**
- **Flan di salmone al merluzzo, salsa cocktail**

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

INSALATE DI CEREALI (FFF)

- **Farro biologico**

uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, rosmarino, prezzemolo



- **Riso ribe**

alla cantonese: piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo



- **Cuscus integrale biologico vegetariano**

zafferano e curcuma, piselli, carote, zucchine, menta, ecc.

DESSERT

Morbidone al cioccolato ispirato dal brownie



Cheesecake senza cottura, coulis di frutti di bosco



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, brisures di brutti ma buoni



Mini foresta nera a modo mio



Tarte Tatin alle mele caramellate



Mousse al cioccolato fondente, cupetà valtellinese

CONFIGURAZIONI E PREZZI

MENÙ FINGER FOOD 1

MINIMO 20 PERSONE

7 scelte nel nostro elenco: 38 € a persona.

Per tutte le configurazioni del finger food, la quantità servita è uguale ad un menù copioso composto da: un antipasto, un secondo e un dolce.

MENÙ FINGER FOOD 2

MINIMO 20 PERSONE

6 scelte nel nostro elenco: 35 € a persona.

MENÙ FINGER FOOD 3

MINIMO 20 PERSONE

5 scelte nel nostro elenco: 30 € a persona.



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