

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

BUFFET RINFRESCO 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 RINFRESCO 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

Rinfresco

Accurata selezione di piatti dolci e salati sempre gustosi, colorati e originali e per tutti i gusti.

Un mix di buffet tradizionale di piatti finger food e snacking chic.

**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.

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 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.**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

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 rinfresco si trovano in fondo alla pagina

LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

- **INSALATA AL FARRO**

Indivia belga, patate, mele, sedano bianco, crottin di capra, 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 salad con bottarga di tonno

• **INSALATA COLESLAW**

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

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**

CARPACCI & SALPICON

• **Carpaccio di bresaola del nostro macellaio,
rucola, grana padano, maionese di zucca**

• **Carpaccio di roastbeef,
purea di topinambur, capperi essiccati e misticanza**

• **Salpicon di lingua di manzo
lenticchie biologiche alla contadina, salsa verde**



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**

TERRINE

- **Terrina di paté di quaglia al whisky**
- **Sformatino merluzzo/salmone, salsa ai gamberetti**

FOCACCE (VFF)

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

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.**

POLPETTINE (FFF)

- **Polpette di manzo, salsa tartara**
- **Polpette di maiale, salsa agrodolce**
- **Tipiche polpette milanesi: i veri mondegghili**

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**

MINI TORTA SALATA FRANCESE

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

INSALATE DI CEREALI (FFF)

- **Farro biologico**
uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, rosmarino, prezzemolo
- **Riso ribe**
alla cantonese: piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo
- **Cous cous integrale biologico**
zafferano e curcuma, piselli, carote, zucchine, menta



RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

- **Risotto zucca e fontina, mix di funghi trifolati**
- **Risotto, prosecco, 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**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci**
- **Maccheroni, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone km0**
 - **Maccheroni al ragù toscano**
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)

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

RINFRESCO 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.

RINFRESCO 2

MINIMO 20 PERSONE

6 scelte nel nostro elenco: 35 € a persona.

RINFRESCO 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