

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

BUFFET RINFRESCO PRIMAVERA ESTATE 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 PRIMAVERA ESTATE 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.**

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

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**

HUMMUS

- **Hummus ceci/carote, sesamo, prezzemolo, limone bio, paprica dolce**
- **Hummus di fagioli cannellini, zucchine, fagiolini,
pomodorini confit, olive, feta.**

SANDWICHES

- **Mini croque monsieur “Gourmet”**
- **Croissant ripieno al prosciutto, bechamel e formaggio**
- • **Duetto di tramezzini (libera interpretazione dello chef)**

MINI HAMBURGER

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

**Le configurazioni e i prezzi del rinfresco
si trovano in fondo alla pagina.**

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 laccata e grigliata, omelette, pan di zucchero
Germogli di soia, cetriolo fresco, coriandolo, 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**

UOVA

- **Uova alla russa + salmone marinato “Gravlax”**
•
- **Uova alla russa + salmone affumicato artigianalmente**
•
- **Uova alla russa: delicata mousse di uova con paprica, senape, capperi, cetriolo.**

CARPACCI

- **Carpaccio di bresaola, rucola, grana, frutti di bosco**
•
- **Carpaccio di arrosto di coniglio, insalata contadina al farro**
•
- **Carpaccio di lingua di manzo alle lenticchie dell’Umbria, salsa verde**

INSALATA BELGA

- **Indivia belga, gorgonzola, noci, pere al miele**
•
- **Indivia belga, formaggio fresco di capra, marmellata di ciliegie**
•
- **Indivia belga, purea di avocado, funghi trifolati, tartara di manzo, salsa senape.**

TERRINE

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

FOCACCE

- **Prosciutto cotto e formaggio**
•
- **Pomodorini, pesto al basilico e pistacchi**
•
- **Focaccia francese: pissaladiera alla nizzarda, acciughe, cipolla “confit” e olive.**

POLPETTINE

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

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, delicata salsina nordica alla senape.**

MINI TORTE SALATE

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

INSALATE DI CEREALI

- **Farro, uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, rosmarino, prezzemolo.**
•
- **Insalata di riso alla cantonese: piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo.**
•
- **Cuscus vegetariano, zafferano e curcuma, piselli, carote, zucchine, menta, cumino, ecc.**

RISOTTI CARNAROLI

- **Risotto alle verdure e parmigiano reggiano oltre 30 mesi**
•
- **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 ricco ragù di pesce e crostacei + 3 €**
•
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci**
•
- **Maccheroni, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone**
•
- **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