



## PIATTI PER BUFFET CLASSICO PRIMAVERA ESTATE PRIVATI E AZIENDE

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.

.

Il supplemento prezzo indicato accanto al piatto ( esempio + € 3.-) è indicato a persona ed è da aggiungere al prezzo della configurazione.

.

Il numero che precede il piatto (12) serve per compilare il form richiesta di 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

### ANTIPASTI VEGETARIANI

- (1) Panzanella a modo mio
- 
- (2) Strudel di verdure di stagione
- 
- (3) Peperonata con patate, origano e basilico
- 
- (4) Uova alla russa (paprika, capperi e cetrioli)
- 
- (5) Assortimento di verdure di stagione alla griglia
- 
- (6) Panna cotta di zucchine alla carbonara vegetariana
- 
- (7) Assortimento di mini torte salate alle verdure di stagione
- 
- (8) Hummus ceci/carote, sesamo, limone, paprika, prezzemolo
- 
- (9) Insalata caprese, assortimento di pomodori, mozzarella mucca e bufala, basilico

### ANTIPASTI DI PESCE

- (10) Paté di pesce alla Provenzale
- 
- (11) Panzanella a modo mio con acciughe
- 
- (12) Assortimento di pesce in carpione + € 3.-
- 
- (13) Uova alla russa con tartara di salmone norvegese
- 
- (14) Insalata di patate e polpo, ricca salsa tonnata + € 3.-
- 
- (15) Mini torte salate ai due salmoni (grigliato e affumicato)
- 
- (16) Insalata di frutti di mare al riso venere e basmati + € 4.-
- 
- (17) Insalata di lenticchie dell'Umbria al pesce affumicato + € 3.-
- 
- (18) Salmone alla parigina con macedonia di verdure al dragoncello (*un classico LCP*)
- 
- (19) •• Hummus di ceci/carote, gamberi e salsiccia piccante (*specialità LCP*) + € 3.-
- 
- (20) Salmone "Gravlax" marinato con insalata di patate nordica. (*classico LCP*) + € 3.-

**ANTIPASTI DI CARNE**

- (21) Vitello tonnato + € 3.-
- 
- (22) Assortimento di meloni e prosciutti
- 
- (23) Paté di quaglia al brandy (*piatto storico LCP*)
- 
- (24) Peperonata con patate, basilico e prosciutto crudo
- 
- (25) Carpaccio di lingua di manzo su insalata di orzo, salsa verde
- 
- (26) Carpaccio di arrosto di coniglio al farro (*un classico LCP*) + € 2,50.
- 
- (27) Carpaccio di bresaola del nostro macellaio, rucola, grana, pomodorini
- 
- (28) Mini quiche Lorraine (cipolla, pancetta affumicata e formaggio) (*un classico LCP*)
- 
- (29) Arrosto freddo di manzo, salsa gribiche o OEVO fratelli Pozzo, Liguria + € 3.-

**I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER BUONGUSTAI**

- (30) • Grande tagliere di salumi del nostro macellaio e az. agr. locali. + € 3.-
- 
- (31) • Tagliere di formaggi delle aziende agricole locali (Valtellina) + € 3.-
- 
- (32) • Tagliere di salumi delle aziende agricole e formaggi delle aziende agricole Valtellinesi. + € 3.-

## LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

### (33) • INSALATA AL FARRO

*Mix di pomodorini, fagiolini, feta greca DOP, mandorle dorate*

•

### (34) • INSALATA DI POLLO

*Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate  
Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive + € 2.-*

•

### (35) •• INSALATA DI RISO

*Prosciutto cotto, uova sode, olive verde, piselli, tonno all'olio*

•

### (36) • INSALATA ASIATICA

*Riso, pancetta di maiale laccata e grigliata, omelette insalata pan di zucchero  
Germogli di soia, cetriolo fresco, coriandolo, sesamo + € 2.-*

•

### (37) • INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE

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

•

### (38) • CAESAR SALAD XL

*Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova*

•

### (39) •• CAESAR SALAD XXL

*Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano  
Uova, pollo, acciughe, pancetta*

•

### (40) • INSALATA GRECA

*Insalata, pomodori, cetrioli freschi, olive e feta greca, cipolla rossa, origano*

•

### (41) INSALATA ALLA NIZZARDA

*• Tonno, acciughe, uova, olive, verdure + € 2.-*

## PRIMI PIATTI

### RAVIOLI

- (42) • Ravioli al branzino, salsa allo zafferano + € 2.-
- 
- (43) • Ravioli alle melanzane, salsa alla Norma
- 
- (44) • Ravioli agli asparagi, speck e radicchio rosso
- 
- (45) • Ravioli ai carciofi, salsa barigoule provenzale
- 
- (46) • Ravioli al limone al ragù di pesce e crostacei + € 3.-

### PASTA MARTELLI. TOSCANA

- (47) • Maccheroni all'amatriciana
- 
- (48) • Maccheroni, al ricco ragù di pesce e crostacei + € 3.-
- 
- (49) • Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci
- 
- (50) • Fusilli di Pisa, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone  
& briciole di pizza al forno a legna.
- 
- (51) • Maccheroni al ragù toscano (soffritto, manzo, maiale, Chianti, erbe aromatiche)

### AL FORNO

#### (di cui uno al forno)

- (52) • Lasagna classica al manzo
- 
- (53) • Lasagna di maiale in porchetta + € 2.-
- 
- (54) • Lasagna vegetariana alle verdure di stagione
- 
- (55) • Lasagna al ricco ragù di pesce e crostacei + € 3.-
- 
- (56) • Lasagna della zia Tina con manzo, salamelle, erbette (*un classico LCP*)
- 
- (57) • Taroz della Valtellina: purea di patate, cipolla, fagiolini, gratinato al casera DOP  
(*un classico LCP*)

### RISOTTI CARNAROLI

- (58) • Risotto bianco al brodo di verdure e parmigiano reggiano altre 30 mesi  
•  
(59) • Risotto, prosecco, scamorza affumicata, bottarga di muggine (*Piatto storico LCP*)  
•  
(60) • Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano (*piatto storico*)

### GNOCCHI

- (61) • Gnocchi di patate, Pesto al basilico, fagiolini, patate, pinoli & pecorino  
•  
(62) • Gnocchi di ricotta, salsa pizzaiola (senza patate)

### SECONDI PIATTI DI PESCE

- (63) Sformato di pesce, salsa gamberetti + € 3.-  
•  
(64) Crocchette di merluzzo/patate/rucola/olive  
•  
(65) Parmentier al gratin con patate, pesce e verdure  
•  
(66) Nuggets di pesce, salsa tartara e tonnata + € 3.-  
•  
(67) Trota alla mugnaia (prezzemolo, limone, mandorle dorate) + € 3.-  
•  
(68) Nasello e salmone in salsa curry/cocco con verdure e frutta esotica + € 4.-

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

## SECONDI PIATTI DI CARNE

### AGNELLO

- (69) Agnello al cucchio, cous cous con salsiccia piccante, ceci e verdure + € 5.-  
(*Piatto storico LCP*)

### ANATRA

- (70) Petto e cosce d'anatra all'arancia + € 3.- (*Piatto storico LCP*)

### MAIALE

- (71) Polpettine di maiale al Marsala  
.  
(72) Spezzatino di maiale al curry- cocco con verdure e frutta  
.  
(73) Pancia e lonza in agrodolce, salsa miele, soia, zenzero, coriandolo

### MANZO

- (74) Mini hamburger di manzo gratinati su canapé  
.  
(75) Biancostato "cottura morbida", vinaigrette di stagione ai condimenti  
.  
(76) Le famose polpette milanesi: i mondeghili, quelli veri! (*bestseller LCP*)  
.  
(77) Classica tagliata di manzo (az. agr. locale) OEVO fratelli Pozzo Liguria. + € 3.-

### POLLO RUSPANTE

- (78) Pollo salsa diavola  
.  
(79) Pollo in salsa satay agli arachidi  
.  
(80) Pollo alla ligure (olive taggiasche, cipolla, pinoli, erbe aromatiche) + € 3.-

## DESSERT

- (81) Panna cotta “cappuccino”  
.
- (82) Mini tarte Tatin alle mele caramellate  
.
- (83) Tortino al cioccolato fondente e peperoncino  
.
- (84) Salame di cioccolato con snack di pistacchi e amarene + € 2.-  
.
- (85) Mousse al cioccolato bianco, meringa, coulis maracuja  
.
- (86) Tirami-sù al disaronno® & amaretti di Saronno e lamponi  
.
- (87) Crema cotta al limone biologico, pesto al basilico, meringa, fragole + € 2.-  
.
- (88) Pudding “laghé”: la miascia di Como con coulis di frutta di stagione  
.
- (89) Tortino morbido alle mandorle ricoperto di “cioccolato bianco”  
e pancetta affumicata

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



## CONFIGURAZIONI BUFFET

Possibilità di cambiare le configurazioni, chiedeteci quello che volete!  
Vi manderemo un preventivo senza impegno.

•  
Possibilità di rinunciare al tagliere che vi offriamo  
e rimpiazzarlo con un antipasto vegetariano.

•  
\* Il contorno dello chef verdure e/o patate, riso  
non è servito da parte, ma insieme alla carne o il pesce.

<p><b>€ 22.-pp</b> Minimo 25 adulti</p> <p>Se siete un minimo di 40 adulti: tagliere di formaggi selezione dello chef offerto!</p>	<p><b>5 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>3 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi (di cui 1 al forno)</p>	<p><b>5 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>2 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 dolce</p>
--	---	---

<p><b>€ 27.-pp</b> Minimo 25 adulti</p> <p>Se siete un minimo di 30 adulti tagliere di salumi e formaggi selezione dello chef offerto!</p>	<p><b>6 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>3 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 secondo di carne</p> <p>•</p> <p>contorno dello chef a secondo del piatto scelto*</p>	<p><b>6 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>2 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 secondo di carne</p> <p>•</p> <p>contorno dello chef a secondo del piatto scelto*</p> <p>•</p> <p>1 dolce</p>
--	---	---

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

<p><b>€ 32.-pp</b>  <b>Minimo 20 adulti</b></p> <p><b>Se siete un  minimo di 30 adulti:  tagliere di salumi e  formaggi aziende agricole  locale offerto!</b></p>	<p><b>7 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>4 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi  (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 secondo di carne</p> <p>•</p> <p>contorno dello chef  a secondo del piatto  scelto*</p>	<p><b>7 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>2 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi  (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 secondo di carne</p> <p>•</p> <p>contorno dello chef  a secondo del piatto  scelto*</p> <p>•</p> <p>2 dolci</p>
---	--	--

\* Il contorno dello chef verdure e/o patate, riso  
non è servito da parte, ma insieme alla carne o il pesce.

<p><b>€ 37.-pp</b>  <b>Minimo 20 adulti</b></p> <p><b>Se siete un  minimo di 30 adulti:  tagliere di salumi e  formaggi aziende agricole  locale offerto!</b></p>	<p><b>8 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>4 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi  (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 secondo di carne</p> <p>•</p> <p>1 secondo di pesce</p> <p>•</p> <p>contorno dello chef  a secondo del piatto  scelto*</p>	<p><b>8 PORTATE A SCELTA</b></p> <p>2 antipasti</p> <p>•</p> <p>2 primi  (di cui 1 al forno)</p> <p>•</p> <p>1 secondo di carne</p> <p>•</p> <p>1 secondo di pesce</p> <p>•</p> <p>contorno dello chef  a secondo del piatto  scelto*</p> <p>•</p> <p>2 dolci</p>
---	---	---

**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 - Menù personalizzato - 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 ANCHE PER VOI!

*Johann Desnoues*