



## BUFFET VERO & FALSO FINGER FOOD PRIMAVERA ESTATE

- PIATTI VEGETARIANI • PIATTI A BASE DI CARNE
- PIATTI A BASE DI PESCE O/E CROSTACEI • • PIATTI MARE & MONTI

•

**VFF: VERO FINGER FOOD**

**FFF: FALSO FINGER FOOD**

Per il comfort dei commensali, il falso finger food non necessiterà l'uso del coltello.  
Saranno comunque messi a disposizione durante la serata.

•

Tutti i piatti sono realizzati con prodotti freschi di qualità.

•

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.

•

Vini per accompagnare il vostro menù finger food su richiesta.

•

Configurazioni e prezzi alla fine del PDF.

**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**

- (1) • Grande tagliere di salumi del nostro macellaio e az. agr.locali. + € 2,50.
- 
- (2) • Tagliere di formaggi delle aziende agricole locali (Valtellina) + € 3.-
- 
- (3) • Tagliere di salumi delle aziende agricole e formaggi delle aziende agricole Valtellinesi. + € 3,50.

**HUMMUS (FFF)**

- (4) • Hummus ceci/carote, sesamo, prezzemolo, limone bio, paprica dolce, cumino
- 
- (5) • Hummus di fagioli cannellini, zucchine, fagiolini, pomodorini confit, olive, feta

**SANDWICHES (VFF)**

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

**HAMBURGER**

- (9) • Hamburger classico USA: manzo/bacon
- 
- (10) • Hamburger nordico al salmone/gamberetti + € 1,50.pp
- 
- (11) • • • Hamburger indiano: maiale/gamberi alle spezie tandoori masala

**FRITTI (VFF)**

- (12) • Accras: tipici bignè fritti di baccalà delle isole caraibi francese + € 2.-pp
- 
- (13) • Sciatt: tipici bignè, fritti valtellinesi al grano saraceno e casera + € 1.-pp

### **CROCCHETTE (FFF)**

- (14) • Crocchette di riso vegetariana: olive, peperoni e radicchio
- 
- (15) • Crocchette di riso con trita di carne di manzo, funghi e formaggio
- 
- (16) • Crocchette di riso alla trota grigliata, delicata salsina nordica alla senape

### **TORTE SALATE (VFF)**

- (17) • La famosa quiche Lorraine
- 
- (18) • La quiche al salmone grigliato
- 
- (19) • La quiche vegetariana (libera interpretazione dello chef)

### **PLUMCAKE (VFF)**

- (20) • Cake salsiccia fresca e emmentaler
- 
- (21) • Cake mozzarella, pomodori essiccati e basilico

### **CROSTINI (VFF)**

- (22) • Crostini al paté di fegatini alla toscana
- 
- (23) • Crostini: pomodoro, cetriolo fresco e parmigiano reggiano
- 
- (24) • Crostini al ragù di fagioli, pomodoro, pancetta e rosmarino

### **UOVA (FFF)**

- (25) • Uova alla russa + salmone marinato “Gravlax” + € 1,50.pp
- 
- (26) • Uova alla russa + salmone affumicato dal nostro pescivendolo + € 2.-pp
- 
- (27) • Uova alla russa: delicata mousse di uova con paprica, senape, capperi, cetriolo

### INSALATA BELGA (VFF)

- (28) • Indivia belga, gorgonzola, noci, pere al miele
- 
- (29) • Indivia belga, formaggio fresco di capra, marmellata di ciliegie
- 
- (30) • Indivia belga, purea di avocado, funghi trifolati, tartara di manzo, salsa senape

### FOCCACE (VFF)

- (31) • Prosciutti, formaggi e aromi
- 
- (32) • pomodorini, pesto al basilico e pistacchi
- 
- (33) • Foccacia francese: pissaladiera alla nizzarda, acciughe, cipolla “confit” e olive

### POLPETTINE (FFF)

- (34) • Polpettine di manzo, salsa tartara
- 
- (35) • Polpettine di maiale, salsa agrodolce
- 
- (36) • Tipiche polpettine milanese: i mondeghili + € 2.-pp

### FLAN, SFORMATINO FREDDO (FFF)

- (37) • Flan di verdure di stagione
- 
- (38) • Flan di pollo, salsa curry-cocco
- 
- (39) • Flan di merluzzo/salmone, salsa cocktail + € 2.-pp

**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)

- (40) • Farro, uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, rosmarino, prezzemolo  
•  
(41) • Insalata di riso alla cantonese: piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo  
•  
(42) • Couscous, zafferano e curcuma, piselli, carote, zucchine, menta, cumino, ecc

### PURÈ (FFF)

- (43) • Caviale di melanzane agli aromi + € 1.-pp  
•  
(44) • Guacamole di avocado + € 1,50.pp

### DESSERT

- (45) Panna cotta “cappuccino”  
•  
(46) Mini tarte Tatin alle mele caramellate  
•  
(47) Tortino al cioccolato fondente e peperoncino  
•  
(48) Salame di cioccolato con snack di pistacchi e amarene + € 2.-  
•  
(49) Mousse al cioccolato bianco, meringa, coulis maracuja  
•  
(50) Tiramisù al disaronno® & amaretti di Saronno e lamponi  
•  
(51) Crema cotta al limone biologico, pesto al basilico, meringa, fragole + € 2.-  
•  
(52) Pudding “laghé”: la miascia di Como con coulis di frutta di stagione  
•  
(53) Tortino morbido alle mandorle ricoperto di “cioccolato bianco”  
e pancetta affumicata

## **CONFIGURAZIONI E PREZZI**

### **MENÙ FINGER FOOD**

Configurazione 1 Minimo 25 persone

A persona e a scelta nel nostro elenco: 4 scelte € 22.-pp

### **MENÙ FINGER FOOD**

Configurazione 2 Minimo 25 persone

A persona e a scelta nel nostro elenco: 5 scelte € 25.-pp

### **MENÙ FINGER FOOD**

Configurazione 3 Minimo 25 persone

A persona e a scelta nel nostro elenco: 6 scelte € 28.-pp

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

**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/o il buffet: su richiesta

NON VEDO L'ORA DI CUCINARE ANCHE PER VOI!

*Johann Desnoues*

[www.lacenaperfetta.com](http://www.lacenaperfetta.com)  
[informazioni@lacenaperfetta.com](mailto:informazioni@lacenaperfetta.com)