



BUFFET SNACKING CHIC PRIMAVERA ESTATE

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

•
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 snacking chic 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

LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

(14) • INSALATA AL FARRO

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

•

(15) • INSALATA DI POLLO

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

•

(16) •• INSALATA DI RISO

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

•

(17) • INSALATA ASIATICA

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

•

(18) • INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE

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

•

(19) • CAESAR SALAD XL

Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova

•

(20) •• CAESAR SALAD XXL

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

•

(21) • INSALATA GRECA

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

•

(22) • INSALATA ALLA NIZZARDA

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

UOVA

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

CARPACCI

- (26) • Carpaccio di bresaola rucola, grana, frutti di bosco + € 2.-pp
.
- (27) • Carpaccio di arrosto di coniglio, insalata contadina al farro + € 2.-pp
.
- (28) • Carpaccio di lingua di manzo alle lenticchie dell’Umbria, salsa verde + € 1,50.pp

INSALATA BELGA

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

TERRINE

- (32) • Terrina di paté di quaglia al brandy
.
- (33) • Terrina di paté di fegato di vitello alla veneziana
.
- (34) • Sformatino merluzzo/salmone, salsina ai gamberetti + € 2.-pp

FOCCACE

- (35) • Prosciutti, formaggi e aromi
.
- (36) • pomodorini, pesto al basilico e pistacchi
.
- (37) • Foccacia francese: pissaladiera alla nizzarda, acciughe, cipolla “confit” e olive

POLPETTINE

- (38) • Polpettine di manzo, salsa tartara
-
- (39) • Polpettine di maiale, salsa agrodolce
-
- (40) • Tipiche polpettine milanese: i mondeghili + € 2.-pp

CROCCHETTE

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

TORTE SALATE

- (44) • La famosa quiche Lorraine
-
- (45) • La quiche al salmone grigliato
-
- (46) • La quiche vegetariana (libera interpretazione dello chef)

INSALATE DI CEREALI

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

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

ZUPP' & Co

- (50) • Crema di pomodoro al basilico
-
- (51) • Vellutata di pollo al lemongrass
-
- (52) • Vellutata di zucchine alla ricotta
-
- (53) • Crema di carote al sapore di arancia

RISOTTI CARNAROLI

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

PASTA MARTELLI. TOSCANA

- (57) • Maccheroni all'amatriciana
-
- (58) • Fusilli di Pisa, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone
& briciole di pizza al forno a legna.
-
- (59) • Maccheroni al ragù di pesce con pomodoro, olive e aromi + € 3.-pp
-
- (60) • Maccheroni al ragù toscano (Chianti, manzo, maiale, aromi freschi, soffritto)

DESSERT

- (61) Panna cotta “cappuccino”
.
- (62) Mini tarte Tatin alle mele caramellate
.
- (63) Tortino al cioccolato fondente e peperoncino
.
- (64) Salame di cioccolato con snack di pistacchi e amarene + € 2.-
.
- (65) Mousse al cioccolato bianco, meringa, coulis maracuja
.
- (66) Tirami-sù al disaronno® & amaretti di Saronno e lamponi
.
- (67) Crema cotta al limone biologico, pesto al basilico, meringa, fragole + € 2.-
.
- (68) Pudding “laghé”: la miascia di Como con coulis di frutta di stagione
.
- (69) Tortino morbido alle mandorle ricoperto di “cioccolato bianco”
e pancetta affumicata

CONFIGURAZIONI E PREZZI

MENÙ SNACKING CHIC

Configurazione 1 Minimo 25 persone

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

MENÙ SNACKING CHIC

Configurazione 2 Minimo 25 persone

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

MENÙ SNACKING CHIC

Configurazione 3 Minimo 25 persone

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

Per tutte le configurazioni dello snacking chic
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
informazioni@lacenaperfetta.com