



**Dal 2007, il nostro servizio di Chef a Domicilio/Personal Chef propone buffet colorati e piatti cucinati con ingredienti freschi e di qualità.**



**Grazie alla nostra competenza decennale siamo in grado di offrirvi tutto l'anno 7/7 diversi stili di buffet in piedi o a tavola.**



**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**



**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.**



**Il supplemento prezzo indicato accanto al piatto (esempio + € 3 a persona) può influire sul prezzo finale.**



**Non esitare a creare la tua configurazione personalizzata, chiedi un preventivo senza impegno.**

## ANTIPASTI VEGETARIANI

**Mini torte salate al casera dop 084**

•

**Mousse di uova di galline valtellinese  
(paprika, capperi e cetrioli)**

•

**Strudel alle 5 verdure di stagione e mozzarella Km0**

•

**Assortimento di verdure di stagione alla griglia con ottimo Olio EVO  
caramello di aceto balsamico di Modena e aromi freschi**

•

**Hummus ceci/zucca con snack di anacardi e pistacchi di Sicilia**

•

**Bella e grande insalata russa con spezie e condimenti**

•

**Guacamole di avocado speziato, salsa vergine al lime**

•

**Panna cotta di zucca/carote/arancia, mandorle tostate**

•

**Hummus di ceci biologici alla mediterranea**

## ANTIPASTI DI PESCE

**Paté di pesce alla Provenzale + 3 € a persona.**

•

**Assortimento di pesce in carpione**

•

**Mousse di uova biologiche con tartara di salmone norvegese**

•

**Insalata di patate e polpo, salsa tonnata + 3 € a persona.**

•

**Mini torte salate ai due salmoni (grigliato e affumicato)  
Insalata di frutti di mare al riso venere e basmati + 5 € a persona.**

**Insalata di lenticchie beluga al pesce affumicato**



**Salmone alla parigina, macedonia di verdure al dragoncello**  
*(un classico LCP)*



- **Hummus ceci/carote, gamberi e salsiccia piccante**  
*(una specialità LCP)*



**Salmone “Gravlax” marinato con insalata nordica di patate**  
*(un classico LCP) + 3 € a persona.*

**ANTIPASTI DI CARNE**

**Salamella alla Wellington + 3 € a persona.**



**Aspic di pollo ruspante “Country Style”**



**Paté di quaglia in crosta, al whisky *(piatto storico LCP)***



**Crostini di paté ai fegatelli di pollo, cavolo nero,  
fonduta al casera Dop e frutta secca**



**“Salpicon” di lingua di manzo, salsa verde  
su insalata di lenticchie beluga**



**Insalata di coniglio al farro integrale biologico *(un classico LCP)***



**Insalata di bollito con biancostato, verdure di stagione, salsa ravigote**



**Mini quiche (cipolla, pancetta affumicata e formaggio)**  
*(un classico LCP)*



**Hummus ceci biologici/carote/zucca valtellinese, guancialetto croccante,  
dressing al gorgonzola di grotta e piccante**

## **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 delle aziende agricole e formaggi delle aziende agricole in Valtellina (conta come 2 antipasti)**

## **LE INSALATE**

**Solo con ingredienti accuratamente selezionati**

- **INSALATA AL FARRO**  
Indivia belga, patate, mele, sedano bianco, crottin di capra, petto d'anatra
- **INSALATA DI POLLO**  
Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive
- **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, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova**



- • **CAESAR SALAD XXL**

**Insalata, crostini, scaglie di parmigiano reggiano  
uova, pollo, acciughe, pancetta**



- **INSALATA DELLO CHEF**

**Un mix di insalata waldorf e caesar salsad con bottarga di tonno**



- **INSALATA COLESLAW**

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

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

## **PRIMI PIATTI**

### **RAVIOLI**

- **Ravioli Abruzzesi con brasato e salsiccia piccante**



- **Ravioli al pesce, salsa allo zafferano**



- **Ravioli di magro (ricotta e spinaci)  
alla crema di spinaci e ricotta secca**



- **Ravioli di selvaggina su crema di topinambur e guanciaie croccante**

## **PASTA MARTELLI. TOSCANA**

- **Maccheroni all'amatriciana**
- **Maccheroni, al ragù di pesce**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci**
- **Maccheroni al ragù toscano  
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)**

## **AL FORNO (di cui uno al forno\*)**

- **Lasagna classica al manzo\***
- **Lasagna vegetariana alle verdure di stagione\***
- **Lasagna al salmone fresco e affumicato artigianalmente\***
- **Lasagna Street Food (quella indecente)**
- **Lasagna della zia Tina con manzo/salamelle/erbette\* (un classico LCP)**
- **Taroz della Valtellina: purea di patate, cipolla, fagiolini, fagioli,  
casera Dop 084 della Fiorida\* (un classico LCP)**

## **RISOTTI CARNAROLI**

- **Risotto zucca e fontina, funghi trifolati**
- **Risotto, prosecco, bottarga di tonno, limone, scamorza affumicata  
(piatto storico LCP)**
- **Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano  
(piatto storico LCP)**

## **GNOCCHI**

- **Gnocchi di patate alla sorrentina\***
- **Gnocchi alla romana gratinati al pecorino\***
- **Gnocchi di patate al ragù toscano**

## **POLENTA ROSSA VALTELLINESE SU RICHIESTA**

### **SECONDI PIATTI DI PESCE**

**Sformato di pesce, salsa gamberi + 2 € a persona.**

**Crocchette di merluzzo/patate/rucola/olive, salsa tonnata**

**Parmentier di patate al gratin con pesce e verdure**

**Trota alla mugnaia (prezzemolo, limone, mandorle dorate)**

**Nasello e salmone in salsa curry/cocco con verdure e frutta esotica  
+ 2 € a persona.**

### **SECONDI PIATTI DI CARNE**

#### **MAIALE**

**Polpette di maiale al marsala**

**Spezzatino di maiale al curry-cocco con verdure e frutta**

**Polpette e pancia in agrodolce (miele, soia, zenzero)**

## MANZO

**Mini hamburger di manzo su canapé**

•  
**Biancostato “cottura morbida”, vinaigrette di stagione ai condimenti**

•  
**Le famose polpette milanesi: i mondeghili, quelli veri! (bestseller LCP)**

•  
**Tagliata di filetto di manzo, olio EVO Ligure. + 4 € a persona**

## ANATRA

**Petto e cosce d’anatra all’arancia (piatto storico LCP) + 3 € a persona.**

## POLLO RUSPANTE

**Pollo salsa diavola all’Nduja**

•  
**Pollo alla cacciatora**

•  
**Pollo alla ligure (olive taggiasche, cipolla, pinoli, aromi)**

## DOLCI

**Mini Foresta nera a modo mio**

•  
**Tortino morbido alle mandorle**

•  
**Insalata di frutta, menta e zenzero**

•  
**Mini tarte Tatin alle mele caramellate**



**Tortino al cioccolato fondente e peperoncino di Espelette**



**Crema cotta al limone biologico con brisures di brutti ma buoni**



**Tiramisù al limoncello, snack di pistacchi e amaretti**



**Salame di cioccolato alla grappa con snack di pistacchi e amarene**



**Mousse al cioccolato bianco al coulis di frutto della passione  
e brutti ma buoni**



**Monte-Bianco: crema di marroni, marron glacé, meringa  
panna montata alla vaniglia**



**Mousse al cioccolato fondente, dadolata di ananas,  
salsa caramello al gomasio**

**PREZZI DEI BUFFET A PARTIRE DA 25 / 30 €**

**NON ESITARE A CONTATTARCI PER ORGANIZZARE  
IL TUO GUSTOSO E COLORATO BUFFET CON NOI.**

**NON VEDO L'ORA DI CUCINARE PER VOI!**

***Johann Desnoues***

**Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30**

**informazioni@lacenaperfetta.com**