



**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

**Panzanella a modo mio**

•

**Strudel di verdure di stagione**

•

**Peperonata con patate, origano e basilico**

•

**Uova alla russa (paprika, capperi e cetrioli)**

•

**Assortimento di verdure di stagione alla griglia**

•

**Panna cotta di zucchine alla carbonara vegetariana**

•

**Assortimento di mini torte salate alle verdure di stagione**

•

**Hummus ceci/carote, Olio EVO, sesamo, limone, paprika, prezzemolo**

•

**Insalata caprese, mix di pomodori, mozzarella mucca e bufala, basilico**

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

## ANTIPASTI DI PESCE

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

•

**Panzanella a modo mio con acciughe**

•

**Assortimento di pesce in carpione**

•

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

•

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

**Mini torte salate ai due salmoni (grigliato e affumicato)**

•

**Insalata di frutti di mare al riso venere e basmati + 3 € a persona.**

•

**Insalata di lenticchie beluga al pesce affumicato**

•

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

•

• • **Hummus di ceci/carote, gamberi e salsiccia piccante  
(specialità LCP)**

•

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

## **ANTIPASTI DI CARNE**

**Dadolata di tacchino salsa tonnata**

•

**Assortimento di meloni e prosciutti**

•

**Paté di quaglia al brandy (piatto storico LCP)**

•

**Peperonata con patate, basilico e prosciutto crudo**

•

**Lingua di manzo in salsa verde su insalata di orzo ai carciofi**

•

**Carpaccio di bresaola del nostro macellaio, rucola, grana, pomodorini**

•

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

•

**Roastbeef in carpaccio, servito con salsa gribiche e Olio EVO Ligure**

## 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**

## 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, omelette, insalata pan di zucchero Germogli di soia, cetriolo fresco, 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 + 3 € a persona.**

**PRIMI PIATTI**

**RAVIOLI**

**È possibile la versione vegetariana dei ravioli (su richiesta)**

- **Ravioli al limone biologico, trota fresca e mandorle tostate**
- **Ravioli ai carciofi, pancetta affumicata, vino bianco e timo**
- **Ravioli spinaci e ricotta, crema di pomodori alla provenzale**
- **Ravioli al formaggio, salsa al gorgonzola, basilico e noci**

**PASTA MARTELLI. TOSCANA**

• **Maccheroni all'amatriciana**

• **Maccheroni al ragù di pesce + 3,50 € a persona.**

• **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci**

• **Maccheroni, salsa pomodoro/rosmarino/mascarpone**

• **Maccheroni al ragù toscano  
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)**

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

- Gnocchi alla sorrentina\*
- Gnocchi alla romana gratinati al pecorino\*
- Lasagna classica al manzo\*
- Lasagna Street food + 1,50 € a persona.
- Lasagna vegetariana alle verdure di stagione\*
- Lasagna della zia Tina con ragù, salamelle, erbe, cipolla confit\*  
(un classico LCP)

## RISOTTI CARNAROLI

- Risotto alle verdure e parmigiano reggiano oltre 30 mesi
- Risotto, prosecco, scamorza affumicata, bottarga di tonno, limone  
(piatto storico LCP)
- Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano  
(piatto storico LCP)

## GNOCCHI

- Gnocchi di patate al ragù toscano
- Gnocchi di ricotta all'Amatriciana o salsa pizzaiola

## SECONDI PIATTI DI PESCE

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

•  
**Crocchette di merluzzo/patate/rucola/olive**

•  
**Parmentier al gratin con patate, pesce e verdure**

•  
**Nuggets di pesce, salsa tartara e tonnata + 2 € a persona.**

•  
**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

### ANATRA

**Petto e cosce d'anatra, salsa ai mirtilli + 3 € a persona.**

•  
**Petto e cosce d'anatra alle pesche + 3 € a persona.**

### MAIALE

**Polpette di maiale al marsala e frutta di stagione**

•  
**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**

## **Chili con carne e i suoi accompagnamenti**

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

Tagliata di filetto di manzo, Olio EVO Ligure. + 4 € a persona

## **POLLO RUSPANTE**

Pollo, olive, limone e pinoli

Pollo alla gremolada

Cuscus di pollo e salsiccia di manzo con verdure di stagione

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

Crema cotta al limone biologico, biscotto al burro

Tiramisù al limoncello, snack di pistacchi, amaretti

Salame di cioccolato alla grappa con snack di pistacchi e amarene

Mousse al cioccolato bianco, meringa, coulis maracuja

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



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

**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**