

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

PIATTI PER BUFFET CLASSICO

PRIMAVERA ESTATE

PRIVATI E AZIENDE

Johann Desnoues
CHEF A DOMICILIO

lacenaperfetta.com

Un autentico e delizioso privilegio



**GRAZIE PER AVER SCARICATO QUESTO PDF
E BENVENUTO NEL SERVIZIO DI CHEF A DOMICILIO
PIÙ LONGEVO DI LOMBARDIA.**



**LASCIATI ISPIRARE E FATTI COCCOLARE
DALLO CHEF A DOMICILIO PROFESSIONISTA E REFERENZIATO
IN ALCUNE DELLE VILLE PIÙ PRESTIGIOSE AL MONDO
E CHE DAL 2007 CUCINA IN TUTTA SEMPLICITÀ
DIRETTAMENTE A CASA TUA, IN UNA LOCATION
SCELTA DA TE O NELLA TUA AZIENDA.**

**SCOPRI UNA CUCINA STAGIONALE DI ALTA QUALITÀ
SALUTARE, TRADIZIONALE O RIVISITATA
NELLO STILE BISTROT CONTEMPORANEO
PER CLIENTI ESIGENTI E BUONGUSTAI.**

**SERVIZIO CHEF A DOMICILIO ADATTO PER:
RICORRENZE DI FAMIGLIA, FESTA TRA AMICI,
COMPLEANNI, COMUNIONI, BATTESIMI
MATRIMONI, INAUGURAZIONI CASA E NEGOZI
BUFFET, PRANZI, CENE, BRUNCH, SLUNCH.**

SERVIZIO CHEF A DOMICILIO

DISPONIBILE 7/7 365/365

**Milano Monza Brianza Bergamo Varese
Lecco Como Alto lago di Como Val d'Intelvi
Lago di Lugano/Italia Valtellina Valchiavenna
Lago d'Iseo Brescia Lago di Garda sud
Lago Maggiore Lago d'Orta**



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.

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 e possibilità di supplemento per il personale di sala o cucina sopra un certo numero di persone. Chiedeteci un 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

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.**



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.**

Il supplemento prezzo indicato accanto al piatto (esempio + 3 €) è indicato a persona ed è da aggiungere al prezzo della configurazione, ma non è automatico, chiedeteci un preventivo!

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.**

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

**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.**

SECONDI PIATTI DI CARNE

ANATRA

Petto e cosce d'anatra, salsa ai mirtili + 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 mondegghi, 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)

DESSERT

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**

Il supplemento prezzo indicato accanto al piatto (esempio + 3 €) è indicato a persona ed è da aggiungere al prezzo della configurazione, ma non è automatico, chiedeteci un preventivo!

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 • 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 PER VOI!

Johann Desnoues

Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30

M informazioni@lacenaperfetta.com