

PIATTI PER RINFRESCO, CONFIGURAZIONI E PREZZI
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007

**PIATTI BUFFET RINFRESCO
CONFIGURAZIONI E PREZZI
PER PRIVATI E AZIENDE**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

PIATTI PER RINFRESCO, CONFIGURAZIONI E PREZZI
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



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

PIATTI PER RINFRESCO, CONFIGURAZIONI E PREZZI
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

**LASCIATI ISPIRARE E FATTI COCCOLARE
DALLO CHEF A DOMICILIO PROFESSIONISTA E REFERENZIATO
IN ALCUNE DELLE VILLE PIÙ PRESTIGIOSE AL MONDO
E CHE DAL 2007 IN TUTTA SEMPLICITÀ
CUCINA 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.**

PIATTI PER RINFRESCO, CONFIGURAZIONI E PREZZI
PERSONAL CHEF JOHANN DESNOUES & ANNA FENAROLI
WWW.LACENAPERFETTA.COM CUCINA PER BUONGUSTAI DAL 2007



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

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**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

ALTERNATIVE AL BUFFET CLASSICO

IL RINFRESCO

**Proponiamo il buffet rinfresco
con piatti sempre gustosi, colorati e originali.**



**Ideale per una festa a casa o in azienda.
Festa di laurea, festa tra amici, compleanno,
riunione di famiglia o di lavoro, battesimo,
matrimonio, addio al nubilato/celibato, comunione,
inaugurazione casa, showroom, ecc.**



**Puoi chiedere una configurazione personalizzata,
in questo caso, il prezzo indicato non è valido.
Ti manderemo un preventivo senza impegno.**

Le configurazioni del rinfresco si trovano in fondo alla pagina



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

**Dal 2007, il nostro servizio di Personal Chef / Chef a Domicilio
propone buffet di qualità ad un ottimo
rapporto qualità/prezzo.**



**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 dai nostri macellai di fiducia
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 senza impegno.**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

Tutti i piatti possono essere serviti sia per un buffet seduto o un buffet in piedi. 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.**

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



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

I MINI POKE

Del pescatore hawaiano, quello vero! + 6 euro a persona

•
Vegetariano: libera interpretazione dello chef

•
Quello popolare con riso, salmone, avocado ecc.

I MINI TARTARE

Di manzo (fesa) al coltello all'italiana

•
Di manzo classico alla francese

•
Di salmone alla nordica

GLI INVOLTINI PRIMAVERA

Involtino fritto vegetariano

•
Involtino fritto con pollo

•
Involtino fresco (non fritto) vegetariano



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

I YAKITORI

Di pollo alla griglia o piastra teppanyaki



Di gamberi alla griglia o piastra teppanyaki + 3 euro a persona

I CARPACCI

Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®



**Carpaccio di bresaola artigianale
con rucola, carciofi sott'olio e Bitto Dop**



Carpaccio di manzo cotto all'orientale

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 artigianali del nostro macellaio
e formaggi delle aziende agricole in Valtellina**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

L'HUMMUS

- **Hummus di ceci biologici alla Mediterranea**
- **Hummus di fagioli cannellini, guancialetto croccante, scaglie di pecorino senese**
- **Hummus di ceci con gamberi e salame piccante**

I SANDWICHES

- **Mini croque-monsieur "Gourmet"**
- **Duetto di tramezzini (libera interpretazione dello chef)**

I MINI HAMBURGER

- **Hamburger classico USA
manzo/bacon/cheddar/cetriolo/ketchup/maionese**
- **Hamburger nordico: salmone/gamberi**
- **Hamburger indiano: maiale e gamberi alle spezie tandoori masala**

Le configurazioni del rinfresco si trovano in fondo alla pagina



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

LE INSALATE

Solo con ingredienti accuratamente selezionati

- **INSALATA DI FARRO**

Con verdure di stagione

- **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, sesamo

- **INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE**

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

- **CAESAR SALAD XL**

Insalata romana, crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova

• • **CAESAR SALAD XXL**

**Crostini, scaglie di parmigiano reggiano, uova biologiche,
pollo ruspante, acciughe, pancetta affumicata**

• **INSALATA COLESLAW**

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

LE UOVA DI GALLINE VALTELLINESE

• **Mousse di uova biologiche e condimenti:**

Paprica, senape, capperi, cetriolo

• **Mousse di uova biologiche con salmone marinato “Gravlax”**

E salmone affumicato

CARPACCI & SALPICON

Carpaccio di manzo crudo con giardiniera e scaglie di Bella Lodi®

**Carpaccio di bresaola artigianale
con rucola, carciofi sott’olio e Bitto Dop**

Carpaccio di manzo cotto all’orientale

• **Salpicon (dadolata) di lingua di manzo in salsa verde
lenticchie biologiche alla contadina**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

L'INSALATA BELGA COTTA/CRUDA

- **Barchetta d'indivia belga, insalata capricciosa, prosciutto cotto**
 - **Barchetta d'indivia belga, paté di tonno, limone, curry, frutta e verdure**
 - **Barchetta d'indivia belga, tartara di manzo, funghi trifolati, salsa senape**
 - **Barchetta d'indivia belga vegetariana, libera interpretazione dello chef**

LE TERRINE

- **Terrina di paté di quaglia al brandy**
- **Terrina di salmone e merluzzo, salsa rosa al brandy**

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.**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

LE POLPETTINE

- **Polpettine di manzo in salsa di pomodoro**
- **Polpettine di maiale all'orientale, salsa agrodolce**
- **Polpettine di verdure di stagione fritte.**

LE CROCCHETTE

- **Crocchette di riso vegetariane: olive, peperoni e radicchio**
- **Crocchette di riso con trita di carne di manzo, funghi e formaggio**
- **Crocchette di riso alla trota grigliata, salsina nordica alla senape**

LE MINI TORTE SALATE FRANCESE

- **La famosa quiche Lorraine (Lorene): Pancetta affumicata e gruviera**
- **La quiche al salmone grigliato e affumicato**
- **La quiche vegetariana alle verdure di stagione**



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

LE INSALATE DI CEREALI

- **Farro biologico**

uova, broccoli, acciughe, peperoni grigliati, condimenti

- **Riso ribe alla cantonese**

piselli, frittata, prosciutto cotto, soia, sesamo

- **Cuscus integrale biologico vegetariano
zafferano e curcuma, verdure di stagione**

RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

- **Risotto: prosecco e verdure di stagione**

- **Risotto: prosecco, limone, scamorza affumicata, bottarga di tonno
(piatto storico)**

- **Risotto: prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck, grana padano
(piatto storico)**

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



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

PASTA MARTELLI. TOSCANA

- **Maccheroni all'amatriciana**
- **Maccheroni, al ragù di pesce + 3 euro a persona**
- **Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico e noci**
- **Maccheroni al ragù toscano
(soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)**

I DESSERT

- Mini foresta nera a modo mio**
- Tartara d'ananas al maraschino**
- Tarte Tatin alle mele caramellate**
- Morbidone al cioccolato ispirato al brownie**
- Insalata di frutta di stagione, menta e zenzero**
- Cheesecake senza cottura, coulis di frutti di bosco**
- Tirami-sù al limone (cello), snack di pistacchi e amaretti**

Mousse al cioccolato bianco, coulis al frutto della passione

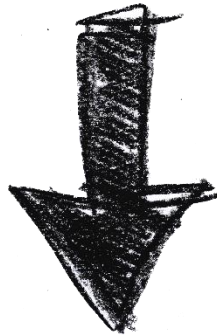


Crema cotta al limone biologico, brisures di brutti ma buoni



Mousse al cioccolato fondente e pezzettini di cupetà valtellinese

CONFIGURAZIONI E PREZZI





L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

CONFIGURAZIONI E PREZZI

RINFRESCO 1

MINIMO 18 PERSONE

7 scelte nel nostro elenco: 40 € a persona.

RINFRESCO 2

MINIMO 20 PERSONE

6 scelte nel nostro elenco: 35 € a persona.

RINFRESCO 3

MINIMO 20 PERSONE

5 scelte nel nostro elenco: 30 € a persona.



L'alternativa stuzzicante al tradizionale catering e al solito ristorante

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
(chiedeteci un preventivo senza impegno).**

FORNIAMO GRATUITAMENTE

(Fino ad un certo numero di persone, chiedeteci).

Piatti, Bicchieri, Tovaglia, Tovaglioli, Posate

IL PREZZO NON INCLUDE

Eventuale trasferta

Vino, Acqua e Bibite su richiesta

Addobbo floreale su richiesta

Al vostro servizio,

Johann Desnoues

Telefono/WhatsApp +39 347 546 09 30

M informazioni@lacenaperfetta.com