



PIATTI, CONFIGURAZIONI E PREZZI BUFFET IN PIEDI*

*Saranno eventualmente disponibili sedie e divani che l'organizzatore metterà a vostra disposizione.

•

Buffet a partire da 17 persone fino a 30/35 persone.

•

Proponiamo due tipi di buffet:

BUFFET IN PIEDI SELF SERVICE

Sotto la supervisione di un addetto al buffet.

BUFFET IN PIEDI SERVITO DA CAMERIERI

Al momento della richiesta di preventivo, Vi ringraziamo di specificare il tipo di buffet che desiderate.

•

Non esitate a chiederci una configurazione personalizzata e comunicateci il vostro budget.

In caso di persone intollerante o allergiche al glutine, il menu completo potrebbe essere cucinato senza glutine per tutti gli ospiti. Poiché i prodotti senza glutine costano il doppio rispetto a un prodotto "normale", ci sarà un aumento di prezzo.



Il consumo di prodotti crudi o poco cotti
può causare malattie alimentari.



Configurazioni, prezzi e cosa comprendono e non
comprendono, vedere alla fine del Pdf.

V: VEGETARIANO **VsR:** VEGETARIANO su RICHIESTA

RcT: RACCOMANDATO con TARTUFO

SG: SENZA GLUTINE **SGsR:** SENZA GLUTINE su RICHIESTA

SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE

ANTIPASTI

INSALATE

INSALATA DI CONIGLIO E CALAMARI

**Farro con verdure
di stagione**

VsR

INSALATA DI GRANO SARACENO

4 stagioni

VsR

INSALATA CESARE CARDINI

**Uova, scaglie di
parmigiano, crostini,
pollo e pancetta**

VsR

TRIS PARIGINO

**3 tipici hors-d'oeuvre
di stagione nello stile
bistrot o brasserie
francese**

I NOSTRI FAMOSI TAGLIERI PER INTENDITORI

Servito con frutta secca e fresca, chutney, marmellate e miele locale

TAGLIERE

**Formaggi e salumi super
selezionati nelle aziende
agricole e da nostri
macellai di fiducia
in Valtellina**

**CONTA COME
DUE ANTIPASTI**

TAGLIERE DI FORMAGGI

**Bio e al latte crudo
delle migliore aziende
agricole della
Valtellina**

**Non cumulabile con
Il tagliere di salumi**

V

TAGLIERE DI SALUMI ARTIGIANALI

**Super selezionati
da nostri macellai
di fiducia e migliori
aziende agricole
della Valtellina**

**Non cumulabile con
Il tagliere di formaggi**

ANTIPASTI DI CARNE E DI FORMAGGIO

**TARTARA DI MANZO
ALLA FRANCESE**

**SCIATT
AL CASERA 084
(La Fiorida, Mantello)
su letto di cicoria
V**

**DADOLATA DI
VITELLO TONNATO
Versione dello chef
+ 5 € a persona**

**MOZZARELLA biologica
(La Taiada)
e BURRATA (la Fiorida)
con verdure alla griglia**

**MINI QUICHE LORRAINE
Pancetta, gruviera**

VsR

+ 5 € a persona

V

ANTIPASTI DI PESCE

**HUMMUS DI CECI
alla mediterranea,
gamberi grigliati,
schiacciata piccante
calabrese**

**INSALATA PANTESCA
allo sgombro**

VsR

**INSALATA
CAPRICCIOSISSIMA
con salmone fresco
e affumicato
artigianalmente
dal nostro pescivendolo**

VsR

VsR

**TROTA
ALLA PARIGINA
Macedonia di verdure
in salsa verde**

**INSALATA DI POLPO
Patate, alghe
e salsa tonnata**

+ 5 € a persona

PASTA AND CO

**GNOCCHI DI PATATE
ALLA SORRENTINA**

V SGsR

**GNOCCHI
ALLA ROMANA**

V SG

**LASAGNA DELLA
NONNA**

SGsR VsR

SGsR V

PASTA DEL PASTIFICIO MARTELLI. PISA

MACCHERONI

Alla Genovese

SGsR

MACCHERONI

All'amatriciana

SGsR

FUSILLI

Alla Norma

V SGsR

PENNE RIGATE

**Al pesto di basilico,
pomodoro crudo
e burrata Km0**

V SGsR

V: VEGETARIANO VsR: VEGETARIANO su RICHIESTA

RcT: RACCOMANDATO con TARTUFO

SG: SENZA GLUTINE SGsR: SENZA GLUTINE su RICHIESTA

RAVIOLI & RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO®

**RAVIOLI
DI ARROSTO**

RcT

**RAVIOLI
AI CARCIOFI**

RcT

**RAVIOLI
AL FORMAGGIO**

RcT

**RISOTTO
AL FRANCIACORTA**

**Mix di Erbe Gourmet
"la Fattoria delle Erbe"**

V SGsR RcT

**RISOTTO ALLA BIRRA
VALTELLINESE**

**(birrificio Legnone)
Ragù di salsiccia,
soffritto contadino
e rucola**

VsR SGsR RcT

**RISOTTO TIPICO
DEL LAGO DI COMO**

**Filettini di pesce persico
(con leggera impanatura)
Burro e salvia**

SGsR

+ 4 € a persona

SECONDI DI PESCE & VEGETARIANI

Il pesce è servito senza lisce ed è comprato dal mio pescivendolo di fiducia
Delle verdure di stagione accompagnano il pesce.

SALMONE
AL FRANCIACORTA

BRANZINO
ALLA LIGURE
a modo mio
con olio EVO ligure

+ 4 € a persona

TROTA DEL TRENTO
ALLA MUGNAIA
e mandorle

SGsR

PEPERONATA
e patate arrostiti

SG

PARMIGIANA
DI MELANZANE
con scamorza
affumicata
artigianalmente

SG

SECONDI DI CARNE

La carne è comprata dai nostri macellai di fiducia in Valtellina ed è servita
senza ossa. Tutti i secondi di carne sono serviti con delle verdure di stagione.

BRASATO
AL CHIANTI
“Brasato-Stracotto”
(spalla, guancia, coda)
funghi, carote,
pancetta affumicata

RcT

FRICASSEA
DI POLLO RUSPANTE
Brandy, funghi,
panna fresca

RcT

TAGLIATA DI FILETTO
DI MANZO

RcT
+ 5 € a persona

POLLO RUSPANTE
AL LIMONE
E ALLE OLIVE

CONIGLIO
ALLA LIGURE

DIAFRAMMA
DI MANZO
Salsa cacciatora:
funghi, pancetta,
pomodoro, cipolla

RcT

Oppure
Salsa pizzaiola:
pomodoro, origano,
capperi, olive

DOLCI

**TIRAMI-SÙ
AL CIOCCOLATO**

SGsR

**TIRAMI-SÙ AL
LIMONCELLO E
CIOCCOLATO BIANCO**

SGsR

**TIRAMI-SÙ
NUTELLA E GINSENG**

**con nocciole
del Piemonte**

SGsR

**MOUSSE AL
CIOCCOLATO BIANCO**

**frutta di stagione,
coulis maracuja,
Brutti ma Buoni**

SGsR

**PANNA COTTA
CAPPUCCINO
e cioccolato
con baci di Alassio**

**TARTE DELLE
SORELLE TATIN
alle mele caramellate**

SGsR

ZUPPA INGLESE

SGsR

**INSALATA
di frutta di stagione
menta e zenzero**

**BABA AL RUM
trancio di baba
cotto in vasocottura,
panna montata
alla bacca di vaniglia**

**Configurazioni, prezzi e cosa comprendono e non
comprendono, vedere sotto.**

Rimaniamo alla vostra intera disposizione
per qualsiasi domanda o richiesta

Johann e Anna

informazioni@lacenaperfetta.com

BUFFET IN PIEDI 1

MINIMO 17 ADULTI. 8 PORTATE A SCELTA

4 antipasti

•

2 piatti di pasta, di cui uno al forno

•

2 piatti principali

OPPURE

3 antipasti

•

2 piatti di pasta, di cui uno al forno

•

2 piatti principali

•

1 dolce

65 € per persona

Richiedi un preventivo senza impegno

BUFFET IN PIEDI 2

MINIMO 17 ADULTI. 7 PORTATE A SCELTA

3 antipasti

•

2 piatti di pasta, di cui uno al forno

•

2 piatti principali

OPPURE

2 antipasti

•

2 piatti di pasta, di cui uno al forno

•

2 piatti principali

•

1 dolce

55 € per persona

Richiedi un preventivo senza impegno

BUFFET IN PIEDI 3

MINIMO 17 ADULTI. 6 PORTATE A SCELTA

3 antipasti

•

2 piatti di pasta, di cui uno al forno

•

1 piatto principale

OPPURE

2 antipasti

•

2 piatti di pasta, di cui uno al forno

•

1 piatto principale

•

1 dolce

48 € per persona

Richiedi un preventivo senza impegno

**Il prezzo del buffet comprende e non comprende,
vedere sotto.**

IL PREZZO INCLUDE

Spese per la preparazione dei piatti

•

Prestazione dello chef

•

Riordino e pulizia della cucina

•

Il servizio fino a un certo numero di persone
(chiedeteci un preventivo).

FORNIAMO GRATUITAMENTE

fino a un certo numero di persone.

Piatti • Bicchieri • Tovaglia • Tovaglioli • Posate

Menu stampato

Pane, grissini, focaccia secca con olive taggiasche,
Olio evo di qualità a disposizione sul buffet.

IL PREZZO NON-INCLUDE

Personale supplementare di sala e di cucina

•

Eventuale trasferimento

•

Vino (facoltativo) su richiesta

•

Acqua e bibite su richiesta