



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.



SI PREGA DI AVVISARE IN CASO DI ALLERGIE

ANTIPASTI

INSALATA 4 STAGIONI CON CROSTINI DI PIZZA E DRESSING CESARE CARDINI

TAGLIERE DI FORMAGGI E SALUMI SELEZIONATI NELLE AZIENDE AGRICOLE
E DA NOSTRI MACELLAI DI FIDUCIA IN VALTELLINA

MINI TORTE SALATE ALLA CARBONARA

UOVA BIO MIMOSA IN SALSA ROSA E SALMONE AFFUMICATO
DAL NOSTRO PESCIVENDOLO

HUMMUS DI CECI ALLA MEDITERRANEA, GAMBERI SELVATICI GRIGLIATI
E SCHIACCIATA PICCANTE CALABRESE

INSALATA DI POLPO, PATATE, ALGHE E SALSA TONNATA + 5 € a persona

TARTARA DI MANZO ALLA FRANCESE E PESTEDA DI GROSIO

PASTA AND CO

PASTA VERRIGNI TRAFILATA IN ORO

FUSILLORO ALLA GENOVESE

PI-QUADRO D'ORO ALL'AMATRICIANA

SOQQUADRO ORO AL RAGÙ TOSCANO

PEPERONE D'ORO, SALSA AI DUE GORGONZOLA, NOCI E BASILICO

PACCHERO D'ORO AL PESTO DI STAGIONE DELLO CHEF

CALAMARATA D'ORO AL RAGÙ ROSSO DI PESCE POVERO

LASAGNA AL RAGÙ

GNOCCHI ALLA ROMANA

RISOTTO (ACQUERELLO) ALLA BIRRA ARTIGIANALE VALTELLINESE
RAGÙ DI SALSICCIA AL PEPE, SOFFRITTO CONTADINO E RUCOLA

SECONDI DI PESCE

**Il pesce è servito senza lisce ed è comprato dal mio pescivendolo di fiducia
Delle verdure di stagione accompagnano il pesce nel piatto o su piatto di portate.
A secondo l'approvvigionamento del nostro fornitore alcuni pesci potrebbero
non essere disponibili.**

SALMONE AL FRANCIACORTA

BRANZINO ALLA LIGURE + 5 € a persona

TROTA DEL TRENTINO ALLA MUGNAIA, LIMONE E MANDORLE

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
direttamente nel piatto oppure su piatto di portate.**

BOMBETTE PUGLIESE AL MAIALE

**BRASATO AL NEBBIOLO DELLE ALPI "BRASATO-STRACOTTO"
(SPALLA, GUANCIA, CODA) COTTO IN COCOTTE DI GHISA
FUNGHI, CAROTE, PANCETTA AFFUMICATA**

**TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO DA CONDIVIDERE
ROSMARINO, FIOR DI SALE E OLIO EVO TOSCANO + 6 € a persona**

DIAFRAMMA DI MANZO ALLA STROGANOFF

**FRICASSEA DI POLLO RUSPANTE AL BRANDY
FUNGHI, CAROTTE, PANNA FRESCA**

POLLO RUSPANTE IN COCOTTE DI GHISA, LIMONE CONFIT E MIX DI OLIVE

DOLCI

TARTE DELLE SORELLE TATIN ALLE MELE CARAMELLATE

TIRAMI-SU AL CAFFÈ DA CONDIVIDERE

TIRAMI-SÙ AL LIMONCELLO E CREMA AL LIMONE

TIRAMI-SU NUTELLA E GINSENG CON NOCCIOLE DEL PIEMONTE

MOUSSE AL CIOCCOLATO BIANCO

FRUTTA DI STAGIONE, COULIS DI MARACUJA, BRUTTI MA BUONI

PANNA COTTA CAPPUCCINO E CIOCCOLATO CON BACI DI DAMA

Cosa comprende e non comprende il prezzo, vedere sotto.

**Rimaniamo a 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

58 € 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

50 € 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