

Dal 2007, il nostro servizio di Personal Chef propone buffet colorati e piatti cucinati con ingredienti freschi e di qualità.

Grazie alla nostra competenza decennale siamo in grado di offrirti tutto l'anno, 7 giorni su 7, diversi stili di buffet in piedi o a tavola.

Tutti i piatti possono essere serviti sia per un buffet in piedi sia per un buffet a tavola. Adatteremo le ricette al buffet scelto.

Le ricette per il buffet in piedi sono realizzate in modo da non aver bisogno del coltello.

Se un ingrediente in un piatto non ti piace o se hai allergie o intolleranze, non esitare a dircelo: adatteremo le ricette alle tue esigenze.

Il supplemento di prezzo indicato accanto al piatto (ad esempio + € 3 a persona) può influire sul prezzo finale.

Non esitare a creare la tua configurazione personalizzata, chiedi un preventivo senza impegno.

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

menù buffet

Autunno - Inverno

ANTIPASTI VEGETARIANI

Mini torte salate al Casera
DOP "084"

Mousse di uova di galline
valtellinese alla russa
(paprika, capperi e cetrioli)

Strudel alle 5 verdure di
stagione e mozzarella Km0

Assortimento di verdure
di stagione alla griglia con
ottimo Olio EVO caramello
di aceto balsamico di
Modena e aromi freschi

Hummus ceci/zucca
con snack di anacardi
e pistacchi di Sicilia

Bella e grande insalata russa
con spezie e condimenti

Guacamole
di avocado speziato,
salsa vergine al lime

Panna cotta di zucca/carote/
arancia, mandorle tostate

Hummus di ceci biologici
alla mediterranea

ANTIPASTI DI PESCE

Paté di pesce alla Provenzale
+ 3 € a persona

Assortimento di pesce
in carpione

Mousse di uova biologiche
con tartara di salmone
norvegese

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

Mini torte salate ai due
salmoni (grigliato e
affumicato)

Insalata di frutti di mare
al riso venere e basmati
+ 5 € a persona

Insalata di lenticchie beluga
al pesce affumicato

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

Hummus ceci/carote,
gamberi e salsiccia piccante
(una specialità LCP)

Salmone "Gravlax" marinato
con insalata nordica
di patate (un classico LCP)
+ 3 € a persona

ANTIPASTI DI CARNE

Salamella alla Wellington
+ 3 € a persona

Aspic di pollo ruspante
Country Style

Paté di quaglia in crosta,
al whisky (piatto storico LCP)

Crostini di paté ai fegatelli di
pollo, cavolo nero, fonduta al
Casera DOP e frutta secca

"Salpicon" di lingua di
manzo, salsa verde su insalata
di lenticchie beluga

Insalata di coniglio al farro
integrale biologico
(un classico LCP)

Insalata di bollito con
biancostato, verdure
di stagione, salsa ravigote

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

Hummus ceci biologici/
carote/zucca valtellinese,
guanciale croccante dressing
al gorgonzola di grotta
e piccante

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 e formaggi
delle aziende agricole
in Valtellina

*I piatti possono cambiare o evolversi in base allo chef e alla reperibilità dei prodotti.

LE INSALATE

SOLO CON INGREDIENTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI

INSALATA AL FARRO

Indivia belga, patate, mele, sedano bianco, crottin di capra, petto d'anatra

INSALATA DI POLLO

Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate, Emmenthal, erba cipollina, capperi, olive

INSALATA DI PATATE ALLA PIEMONTESE

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

INSALATA

"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, coriandolo, 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 DELLO CHEF

Un mix di insalata waldorf e caesar salad con bottarga di tonno

INSALATA COLESLAW

La famosa insalata americana a modo mio (cavoli crudi)

PRIMI PIATTI

PASTA

MARTELLI-TOSCANA

Maccheroni all'amatriciana

Maccheroni, al ragù di pesce

Maccheroni, salsa 4 formaggi, basilico, pistacchi e noci

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

RAVIOLI

Ravioli Abruzzesi con brasato e salsiccia piccante

Ravioli al pesce, salsa allo zafferano

Ravioli di magro (ricotta e spinaci) alla crema di spinaci e ricotta secca

Ravioli di selvaggina su crema di topinambur e guancialetto croccante

AL FORNO

Lasagna classica al manzo

Lasagna vegetariana alle verdure di stagione

Lasagna al salmone fresco e affumicato artigianalmente

La mia lasagna indecente ispirata allo Street Food

Lasagna della zia Tina con manzo, salamelle, erbe (un classico LCP)

Taroz della Valtellina: purea di patate, cipolla, fagiolini, fagioli, Casera DOP "084" della Fiorida (un classico LCP)

RISOTTI CARNAROLI

Risotto zucca e fontina con funghi trifolati

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

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

GNOCCHI

Gnocchi di patate alla sorrentina

Gnocchi alla romana gratinati al pecorino

Gnocchi di patate al ragù toscano

POLENTA ROSSA VALTELLINESE SU RICHIESTA

SECONDI PIATTI

DI PESCE

Sformato di pesce,
salsa gamberi
+ 2 € a persona

Crocchette di merluzzo/
patate/rucola/olive, salsa
tonnata

Parmentier di patate al
gratin con pesce e verdure

Trota alla mugnaia
(prezzemolo, limone,
mandorle dorate)

Nasello e salmone in salsa
curry/cocco con verdure
e frutta esotica
+ 2 € a persona

DI CARNE

ANATRA
Petto e cosce d'anatra
all'arancia
(piatto storico LCP)
+ 3 € a persona

MAIALE
Polpette di maiale
al marsala

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

Biancostato "cottura
morbida", vinaigrette di
stagione ai condimenti

Le famose polpette
milanese: i mondeghili,
quelli veri! (bestseller LCP)

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

POLLO RUSPANTE
Pollo salsa diavola
alla 'Nduja

Pollo alla cacciatora

Pollo alla ligure (olive
taggiasche, cipolla, pinoli,
aromi)

DESSERT

Tortino al cioccolato
fondente e peperoncino
di Espelette

Crema cotta al limone
biologico con brisure
di brutti ma buoni

Tiramisù al limoncello,
snack di pistacchi e amaretti

Salame di cioccolato
alla grappa con snack
di pistacchi e amarene

Mousse al cioccolato bianco
al coulis di frutto
della passione

Monte-Bianco: crema
di marroni, marron glacé,
meringa panna montata
alla vaniglia

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

Mini foresta nera
a modo mio

Tortino morbido
alle mandorle

Insalata di frutta, menta
e zenzero

Mini tarte Tatin
alle mele caramellate

menù buffet

Primavera - Estate

ANTIPASTI VEGETARIANI

- Panzanella a modo mio
- Peperonata con patate, origano e basilico
- Mousse di uova biologiche con verdure crude croccanti
- Assortimento di verdure di stagione alla griglia
- Panna cotta di zucchine, zafferano e pecorino di Amatrice
- Assortimento di mini torte salate alle verdure di stagione
- Hummus ceci/carote, olio EVO (sesamo, limone, paprika, aromi freschi e fiori)
- Insalata caprese con mix di pomodori, mozzarella a Km0 biologica di mucca, mozzarella di bufala, basilico e origano

ANTIPASTI DI PESCE

- Panzanella a modo mio con acciughe
- Mousse di uova biologiche con tartare di salmone
- Insalata di patate e polpo, salsa tonnata
+ 3 € a persona
- Mini torte salate alla trota grigliata e affumicata
- Gran mix di pesce e gamberi in salsa rosa
+ 3 € a persona
- Salmone alla parigina con macedonia di verdure agli aromi freschi (un classico LCP)
- Hummus di ceci/carote con gamberi e ventricina abruzzese (specialità LCP)

ANTIPASTI DI CARNE

- Mini quiche Lorraine
- Manzo tonnato, farro e carciofi
- Assortimento di meloni e prosciutti
- Paté di quaglia al brandy (piatto storico LCP)
- Peperonata con patate, basilico e prosciutto crudo
- Bresaola artigianale all'olio EVO della Valtellina e grano saraceno

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 e formaggi delle aziende agricole in Valtellina

LE INSALATE

SOLO CON INGREDIENTI ACCURATAMENTE SELEZIONATI

INSALATA AL FARRO

Mix di pomodorini, fagiolini, feta greca DOP e mandorle dorate

INSALATA DI POLLO

Maionese, cetrioli all'aceto, sedano, patate, Emmenthal, erba cipollina, capperi e olive

INSALATA DI RISO

Prosciutto cotto, uova sode, olive verdi, piselli e tonno all'olio

INSALATA ASIATICA

Riso, pancetta di maiale, omelette, insalata, pan di zucchero, germogli di soia, cetriolo fresco e sesamo

CAESAR SALAD XL

Insalata romana, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano e uova

CAESAR SALAD XXL

Insalata romana, crostini, scaglie di Parmigiano Reggiano, uova, pollo, acciughe e pancetta

INSALATA GRECA

Insalata, pomodori, cetrioli freschi, olive, feta greca, cipolla rossa e origano

INSALATA ALLA NIZZARDA

Tonno, acciughe, uova, olive e verdure
+ 3 € a persona

PRIMI PIATTI

RAVIOLI

 **VERSIONE VEGETARIANA 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 al ragù toscano (soffritto, manzo, maiale, Chianti, aromi)

AL FORNO

Gnocchi alla sorrentina

Gnocchi alla romana gratinati al pecorino

Lasagna classica al manzo

Lasagna vegetariana alle verdure di stagione

Lasagna della zia Tina con ragù, salamelle, verdure e cipolla confit (un classico LCP)

RISOTTI CARNAROLI ACQUERELLO

Risotto con verdure allo zafferano e Parmigiano Reggiano oltre 30 mesi

Risotto, prosecco, scamorza affumicata, bottarga di tonno o muggine, limone (piatto storico LCP)

Risotto, prosecco, scalogno, prosciutto cotto, speck e Grana Padano (piatto storico LCP)

GNOCCHI

Gnocchi di patate al ragù toscano

Gnocchi di ricotta alla crema di zucchine e basilico

SECONDI PIATTI

DI PESCE

Sformato di pesce,
salsa gamberi
+ 3 € a persona

Crocchette di merluzzo/
patate/rucola/olive

Parmentier di patate al
gratin con pesce e verdure

Trota alla mugnaia
(burro, prezzemolo,
limone, mandorle)

Nasello e salmone in salsa
curry/cocco con verdure
e frutta esotica
+ 4 € a persona

DI CARNE

ANATRA

Petto e cosce d'anatra
ai mirtilli e piselli
+ 3 € a persona

Petto e cosce d'anatra
al timo, melanzane e pesche
+ 4 € a persona

MAIALE

Bombette al rosmarino
e albicocche

Spezzatino di maiale
al marsala, olive e funghi

Polpette e pancia
in agrodolce
(miele, soia, zenzero)

MANZO

Polpettine con salsa
cremosa al brandy
e pepe verde

Tagliata di filetto
all'olio EVO Ligure
+ 5 € a persona

Mini hamburger di manzo
con vera salsa all'aceto
balsamico

POLLO RUSPANTE
Pollo alla ligure

Pollo al curry-cocco

Pollo alla provenzale

DOLCI

Crema cotta al limone
biologico e brutti ma buoni

Tiramisù al limoncello,
snack di pistacchi e amaretti

Salame di cioccolato
alla grappa e amarene

Mousse al cioccolato bianco,
meringa e coulis di maracuja

Mousse al cioccolato,
dadolata di ananas
e salsa caramello

Mini foresta nera
a modo mio

Mini tarte Tatin
alle mele caramellate

Tortino al cioccolato
fondente e peperoncino