



MENÙ PERSONAL CHEF

Tu e i tuoi ospiti vi accomodate, vi rilassate e vi godete ogni portata dall'antipasto al dolce, mentre noi ci occupiamo di tutto: preparazione, impiattamento e servizio. Un'esperienza intima ed elegante, perfetta per cene speciali e ricorrenze.





PIATTI DELLA CHEF

info@denisegottanichef.com - +39 393 2135716

ANTIPASTI

1 SCELTA

Tartare di fassona

con burrata affumicata ,crema di pistacchio e zafferano

Magatello di vitello

con salsa al mazo all'olio e verdure julienne al profumo di agrumi

Uovo cbt

su cestino croccante ,crema di patate e punte d'asparagi

Tartare di salmone

in salsa ponzu,pomodorini confit e gel al lime

Capesante scottate

Crema di cavolfiore, tandori e topinambur croccante

PRIMI

1 SCELTA

Spaghetto al nero di seppia

gamberi rossi e arancia

Risotto al pomodoro

con burrata prezzemolo e ricci di mare

Mezzo pacchero

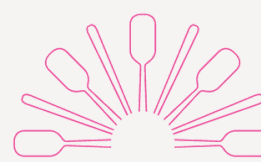
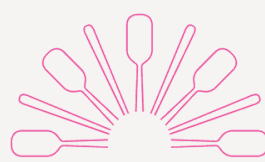
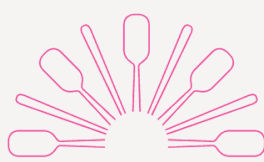
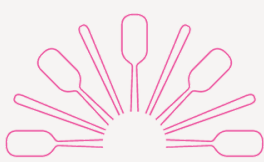
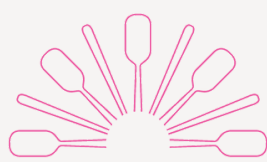
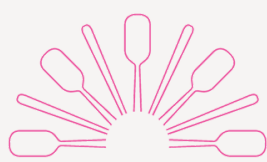
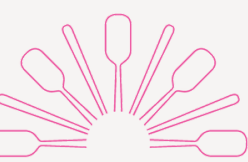
con bisque di crostacei ,tartare di scampi, nocciole e lime

Risotto al franciacorta

con polvere di rosmarino e limone

Risotto asparagi

le sue punte ,robiola e bacon croccante





PIATTI DELLA CHEF

info@denisegottanichef.com - +39 393 2135716



Mezzo pacchero, con bisque di crostacei,
tartare di scampi, nocciole e lime





PIATTI DELLA CHEF

info@denisegottanichef.com - +39 393 2135716

SECONDI

1 SCELTA

Trancio di tonno

piselli, e bisque di gamberi

Piovra alla paprica

gazpacho e terra d'olive nere

Orata

con panure alle erbe ,millefoglie di patate
e fiori di zucca croccanti

Guancia di vitello

riduzione al vino rosso,patate e clorofilla di
prezzemolo

Struzzo

carciofi croccanti ,menta e riduzione di manzo

Diaframma

con crema di rucola e pesche grigliate

DOLCE

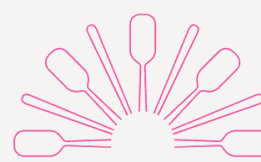
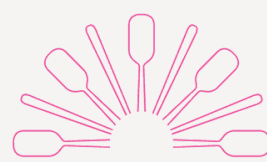
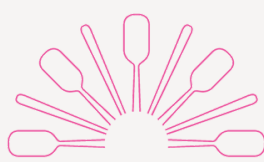
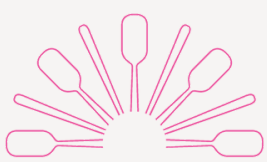
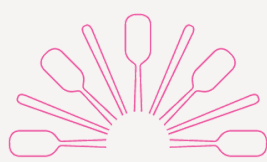
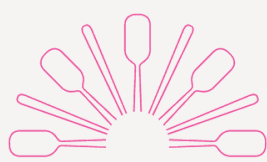
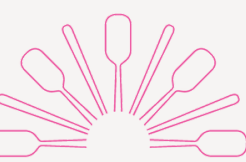
1 SCELTA

Tiramisù

Cheesecake ai frutti di bosco

Mousse cioccolato bianco e lamponi

Pesca cdt con gelato alla crema e cannella





PIATTI DELLA CHEF

info@denisegottanichef.com - +39 393 2135716



Diaframma con crema di rucola e pesche grigliate





PIATTI DELLA CHEF PREZZI INDICATIVI

Escluso trasferte, allestimenti e attrezzature

DA 2 PERSONE

DA 130 EURO CAD

DA 4 A 6 PERSONE

DA 105 EURO CAD

DA 7 A 9 PERSONE

DA 90 EURO CAD CON CAMERIERE

DA 10 A 12 PERSONE

DA 80 EURO CAD CON CAMERIERE

DA 13 A 20 PERSONE

DA 70 EURO CAD CON CAMERIERE

DALLE 20 IN SU

CONSULTARE DENISE

I PREZZI SI INTENDONO + IVA AL 10%,
OGNI MENÙ PUÒ ESSERE PERSONALIZZATO E MODIFICATO
CON EVENTUALI CAMBIAMENTI NEL PREZZO
PER BLOCCARE LA DATA E CONFERMARLA CHIEDIAMO L'ANTICIPO DEL 30%
IN CASO CONTRARIO RITENIAMO LA DATA LIBERA.

