



CHEF A DOMICILIO *experience*

Il servizio pensato per chi vuole vivere un'esperienza di ristorazione di qualità a casa.

Il mio Menù offre una selezione di piatti curati, pronti per la tua serata.

Menù Personalizzato viene costruito insieme a te, sulle tue preferenze e quelle dei tuoi ospiti.

Signature Dinner è la proposta premium firmata dalla cuoca stellata Nadia Vincenzi, con i suoi piatti più iconici cucinati da Denise Gottani.

EVENTI *conviviali*

Format pensati per occasioni di gruppo, dove il cibo diventa il centro della serata.

Movimento Gourmet è l'ideale per eventi in piedi, con finger food e piccole creazioni servite tra gli ospiti.

Paella Experience porta spettacolo e profumi mediterranei con la cottura a vista.

Paccherata all'Italiana celebra la tradizione con una cena interamente dedicata all'italianità.

Questi sono i servizi che propongo per rendere ogni occasione un momento da ricordare, direttamente a casa tua.



MOVIMENTO *gourmet*

Un evento in piedi con **finger food e piccole creazioni**. Gli ospiti sono liberi di muoversi, chiacchierare e assaggiare. **Ideale per feste private, compleanni, aperitivi ed eventi aziendali.**

info@denisegottanichef.com
+39 393 2135716



MOVIMENTO *gourmet*

Finger Food Gourmet (6 a scelta)

per eventi dinamici e aperitivi rinforzati
da 20 a 200 persone

Tortilla di patate, polpo alla gallega

Tartelletta, tartare di salmone, yogurt greco e aneto

Gambero croccante in panko, maionese al lime

Mini brioche salata, burrata e acciuga del Cantabrico

Mini bun, pulled pork, salsa bbq e cipolla croccante

Tartelletta, tartare di manzo, senape antica e tuorlo
marinato

Pan tomate, jamon iberico

Mini hamburger: manzo, cheddar, pomodorino confit e
bbq

Krapfen salato, mortadella favola, gorgonzola e pistacchio

Cornetto salato, mousse di formaggio fresco, basilico e
pomodoro

Pan di Spagna al peperone, mousse di mozzarella e pesto

Muffin salato alla pizza: pomodoro, mozzarella e basilico

Primo Piatto (a scelta)

Risotto al Franciacorta, rosmarino e crema di Parmigiano

Mezzo pacchero, pomodoro datterino e burrata

Risotto alle zucchine, caprino e limone

Dessert (a scelta)

Tiramisù

Cheesecake ai frutti rossi

Mousse al cioccolato fondente

Extra

Tagliere di salumi e formaggi top quality servito con
focaccia e marmellate

Gestito dal Team di Denise Gottani.

*Le proposte possono variare in base alla stagionalità e alla
disponibilità della materia prima.*

MOVIMENTO *gourmet*

PREZZI INDICATIVI

Escluso trasferte, allestimenti e attrezzature.

dalle 15 alle 30 persone

da 60€ cad.

dalle 30 alle 50 persone

da 50€ cad.

dalle 50 persone in su

Contattami

info@denisegottanichef.com

+39 393 2135716

*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.*



PAELLA *experience*

La paella viene preparata a vista, davanti agli ospiti. Un momento spettacolare e conviviale, con sapori mediterranei autentici. **Ideale per cene all'aperto, feste tra amici ed eventi informali.**

info@denisegottanichef.com
+39 393 2135716



PAELLA *experience*

Tapas

Jamon iberico con pan tomate

Patatas bravas con aioli

Tortilla di patate

Philadelphia e salmone fumè

La Paella Experience è disponibile in **4 varianti**.

Scegli quella che preferisci e personalizza la tua serata.

PAELLA *mista*

PAELLA *carne*

PAELLA *pesce*

PAELLA *crostacei*

Dessert (a scelta)

Crema catalana

Tiramisù

Torta a scelta

Gestito dal Team di Denise Gottani.

Le proposte possono variare in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.

PAELLA *experience*

PREZZI INDICATIVI

Escluso trasferte, allestimenti e attrezzature.

Gli eventi per la paella partono dalle **20 persone in su**.

Tapas (4 pezzi)

10€ a persona

Paella mista - 25€ a persona

Paella carne - 20€ a persona

Paella pesce - 30€ a persona

Paella crostacei - 40€ a persona

servizio solo paella aggiunta di 5€ a persona in più

Dolce

6€ a persona

Sangria

15€/LT

info@denisegottanichef.com

+39 393 2135716

*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.*



PACCHERATA *all'Italiana*

Celebra la cucina italiana in ogni suo aspetto: ingredienti autentici, sapori familiari, grande convivialità. **Ideale per serate in famiglia, cene tra amici e ogni occasione dove la tradizione diventa festa.**

info@denisegottanichef.com
+39 393 2135716



PACCHERATA *all'Italiana*

Finger Food (6 a scelta)

Pan tomate con jamon iberico

Salumi e formaggi con marmellate e focaccia

Frittatine roll cotto e fontina

Mini hamburger

Tartelletta con tartare di manzo, capperi olive e maionese alla soia

Magatello di vitello con tonnata e fior di capperi

Tartelletta con tartare di salmone e gel al lime

Tortillas di patate con piovra alla paprica e basilico

Gamberi croccanti in panko con maionese al wasabi

Tonno scottato con burrata, limone e pistacchio

Salmone fumè con ananas arrostita e aneto

Melanzana in parmigiana

Muffin alla pizza

Pinzimonio con citronette

Lingotto di caprese

Paccherata

Mezzo pacchero, pomodoro, stracciatella, terra di olive e lime

Dessert (1 scelta)

Tiramisù

Cheesecake ai frutti di bosco

Cannolo siciliano con ricotta fresca e granella di pistacchio di bronte

Gestito dal Team di Denise Gottani.

Le proposte possono variare in base alla stagionalità e alla disponibilità della materia prima.

PACCHERATA *all'Italiana*

PREZZI INDICATIVI

Escluso trasferte, allestimenti e attrezzature.

Gli eventi per la paccherata partono dalle **20 persone in su**.

Finger Food + Paccherata

50€ a persona

Solo paccherata

35€ a persona

Dolce

6€ a persona

info@denisegottanichef.com

+39 393 2135716

*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.*

CHI SI OCCUPERÀ DEL TUO EVENTO?

Il servizio è gestito da un team di professionisti formato e coordinato da Denise Gottani.

In base alla tipologia di evento e alla disponibilità delle date, il servizio può essere svolto direttamente da Denise o dai membri del suo team.

