



chefyouwant

**Contatti: 049 7998457 340 5010951**  
**info@chefyouwant.com**

**Coffee & Lunch**

Coffee Break  
Piccola Pasticceria Fresca  
Biscotteria Secca Artigianale

Caffè Espresso  
Tè Caldo  
Succhi di Frutta  
Acque Minerali

**Light Lunch**

Selezione di Salumi e Formaggi  
Marmellate Artigianali  
Bocconcini di Pane Assortiti

Pasta fredda con Bacon, Zucchine,  
Pomodorini secchi e Origano  
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa Tonnata  
Insalata di Misticanza, Pomodorini,  
Mais, Olive nere, Carote, Rapanelli,  
Granola e Dressing agrodolce  
Mini Panna Cotta alla Fragola

Prosecco Brut Millesimato DOC - De Lazara  
Succhi di Frutta  
Acque Minerali  
Caffè

**Prezzo a persona per l'erogazione del servizio:**  
**€ 30,00 + IVA (10%)**  
**Il 10% dell'incasso sarà devoluto**  
**a Jardin de Los Niños.**



**chefyouwant**

**Contatti: 049 7998457 340 5010951**

**info@chefyouwant.com**

### **Standing Dinner**

#### **MENU**

Buffet di salumi e formaggi:  
Prosciutto cotto alla brace , Speck dell'alto Adige,  
Sopressa Veneta  
Gorgonzola dolce Dop , Asiago stravecchio  
Pane e confetture artigianal  
Tramezzino Salmone affumicato, Formaggio fresco e Cetrioli  
Tramezzino Bresaola, Rucola e Grana  
Tramezzino Pomodoro, Mozzarella e Mayo alle Erbette

Cannelloni Zucca e Funghi  
Spalla di Maiale alle undici spezie

Pannacotta al bicchiere Mango e Passion Fruit  
Bavarese alla Pesca, amaretto, e chiodi di garofano

#### **DRINKS**

Acque Minerali  
Prosecco Brut Millesimato DOC - De Lazara  
Lugana il Sestante DOC - Tommasi  
Valpolicella DOC - Tommasi  
Succhi di Frutta di Montagna - Kohl  
Caffè Espresso

**Prezzo a corpo per l'erogazione del servizio:**

**€ 45,00 + IVA (10%)**

**Il 10% dell'incasso sarà devoluto  
a Jardin de Los Niños.**



**chefyouwant**

**Contatti: 049 7998457 340 5010951**

**info@chefyouwant.com**

**Welcome Cocktail & Gala Dinner**

**WELCOME COCKTAIL**

Tartelletta Burrata e Acciughe del Cantabrico  
Tartare di Manzo, olio al Rosmarino e Mandorle tostate  
Cubi di Parmigiana Di Melanzane  
Crostino con Feta o Ricotta e Cipolle caramellate  
Tramezzino Sopressa e Mayo ai funghi  
Prosecco Brut Millesimato DOC - De Lazara  
Succhi di Montagna - Kolh, Acque Minerali

**MENU DI PESCE**

Risotto alla Busara  
Trancio di Salmone Marinato alla Barbabietola,  
Schiacciata di Patate all'erba cipollina e  
Salsa al Vino Bianco  
Il Nostro Tiramisù  
Lugana DOC "Il Sestante - Tommasi in alternativa  
Valpolicella Doc Classico - Tommasi  
Acque Minerali, Caffè Espresso

**MENU DI CARNE**

Risotto alle Erbette aromatiche, Limone e Provola affumicata  
Filetto di Maialino Laccato e Rosti di Patate e Formaggio  
Il Nostro Tiramisù  
Valpolicella Doc Classico - Tommasi  
in alternativa  
Lugana DOC "Il Sestante - Tommasi  
Acque Minerali  
Caffè Espresso

**Prezzo a persona per l'erogazione del servizio:**

**€ 70,00 + IVA (10%)**

**Il 10% dell'incasso sarà devoluto  
a Jardin de Los Niños.**

La quotazione è basata su un numero stimato minimo di 50 persone  
I preventivi sono comprensivi di materie prime, attrezzature,  
allestimenti e personale qualificato, necessari all'erogazione del servizio:  
tavoli buffet, tovagliato bianco misto lino, tavoli tondi da 10 persone  
sedia tonet, ceramiche, cristalleria, posateria inox, porcellane.