

## LA CUCINA A DOMICILIO

È ideale per **cene di famiglia** o per un gruppo di amici. Abbiamo preparato **cenette romantiche** a due  
ma realizzato anche  
**buffet**  
per settanta persone,  
**compleanni**  
in casa e ricorrenze, feste a tema per  
**bimbi**  
e, naturalmente,  
**Natale**  
e  
**Capodanno**

Specializzati in buffet per **battesimi e feste di laurea**, il servizio si presta bene ad aziende e associazioni in caso di pranzi veloci o cene annuali in sede.

**Sarà mia cura cercare di capire le tue esigenze, trovare le migliori soluzioni e offrirti un pacchetto “chiavi in mano” che soddisfi il palato dei tuoi ospiti e ti sollevi da ogni incombenza organizzativa e realizzativa.**

**Nello specifico mi occuperò di:**

- suggerirti vari tipi di menù e trovare quello su misura per te concordando insieme ogni piatto
- abbinare ai piatti il vino più adatto (servizio in collaborazione con un'esperta somelier)
- fare la spesa
- venire a casa tua a cucinare
- apparecchiare e servire a tavola (se richiesto)
- pulire e lasciare in ordine la cucina

I costi dipendono strettamente dal numero di persone e dal tipo di menù scelto, ma sarà mia cura sottoporerti un **preventivo scritto** il più dettagliato possibile.

Per poter offrire sempre il miglior servizio, quando il numero di coperti si fa importante, saremo in due a cucinare e, se necessario, la cura della “mise en place” ed il servizio a tavola sarà assicurato da una cameriera o da altro personale specializzato.

Non è semplice indicare dei prezzi precisi perchè ogni servizio è diverso dall'altro ed i menù vengono creati "ad hoc" sui gusti e sulle esigenze del cliente. Però possiamo dire che per una cena a base di carne e verdure, composta da antipasto, primo, secondo e dessert al cucchiaino, i

costi **comprensivi di materia** prima sono indicativamente:

25 €/persona per 25/30 persone

30 €/persona per 15/20 persone

40 €/persona per 8/10 persone

50 €/persona per 4/6 persone

Propongo inoltre una formula "party all inclusive" per gruppi di 35/40 persone a **solli 15 € a persona**

basata su una specialità triestina:

*il prosciutto cotto al forno in crosta di pane, affettato a mano e servito caldo*

, preceduto da un primo, seguito da un dessert al cucchiaio e compreso di vino.

### **UNA VOLTA C'ERA LA NONNA**

Ricordate le dispense delle nonne? Quelle che bastava aprirle e ci risolvevano una cena?

Ormai, purtroppo, di nonne così ce ne sono sempre meno e noi, alle volte per mancanza di tempo ed altre per scarso feeling con la cucina, acquistiamo surgelati o cibi precotti. Sappiamo però che la qualità non è sempre eccelsa ed il sapore tantomeno.

Proprio per questo ho pensato ad un servizio che si occupa di **cucinare per te i piatti che preferisci e di conservarli nel modo adatto**

. Vorrei così darti la possibilità di aprire il freezer di casa, piuttosto che la dispensa, e trovare sempre qualcosa di saporito e naturale, per i casi di emergenza ma anche per una cena in famiglia. Il tutto già suddiviso in porzioni per non gettar via nulla.

Posso preparare sughi sfiziosi ma anche piatti di carne, creme di verdure, spezzatini e contorni. Non mancheranno i biscotti, le marmellate ed i liquori.

### **IL CUOCO IN VACANZA**

Quando si va in vacanza chi già cucina tutto l'anno vorrebbe, almeno in quel periodo, non doverlo fare, mentre, chi già di solito non ama stare ai fornelli, ne è ancora più "allergico". È partendo da questa considerazione che è nata l'idea di

**portare il servizio di cucina a domicilio nelle case di villeggiatura**

. Per potervi permettere di godere appieno delle ferie senza l'assillo dei pasti da preparare o la scomodità di andare tutte le sere al ristorante.

Il cuoco a domicilio farà da mangiare per voi e la vostra famiglia tutti i giorni. Preparerà colazione, pranzo e cena piuttosto che un aperitivo per i vostri ospiti o la merenda per i bimbi, si occuperà della pulizia della cucina e di fare la spesa. Insomma...vi sentirete veramente in vacanza!

Potrò, inoltre, **seguirvi a bordo della vostra imbarcazione** grazie ad una lunga esperienza di mare e crociere.

*In possesso di "attestato di formazione per il personale alimentarista" rilasciato dall'azienda USL di Bologna*

Seguimi su

