

Cucino a Casa Tua di Luca Zossi

Nella comodità della tua casa ti preparo, nella tua cucina, il pranzo o la cena
da un minimo di 2 persone a un massimo di 10 persone
della durata di circa un'ora e mezza

Ti propongo il servizio di cucina e il servizio al tavolo
La mis en place del tavolo sarà l'unica fatica che ti chiedo, poi rilassati e goditi i piatti
al resto ci penso tutto io:

compreso riassetto della cucina e il lavaggio dei piatti!

Porto i miei strumenti, utilizzerò il tuo piano cottura ed eventualmente pentole o padelle.
Alcune pietanze le avrò già preparate nella mia cucina e terminerò la lavorazione nella tua,
altre, come ad esempio il riso, le preparerò completamente nella tua cucina

Vini e bevande scegli tu, non sono compresi nel menu
Ti consiglio come abbinamento Friulano

Contattami dopo aver scelto il numero di persone, il giorno e l'ora
via mail lucazossi@gmail.com
o chiamami al numero +39 338 3415332
o sempre allo stesso numero via WhatsApp

Ti chiederò se cortesemente puoi mandarmi una foto del tuo piano cottura
per farmi un'idea di dove cucinerò per te

Farò la spesa dei prodotti il *giorno prima* se è un pranzo
la *mattina stessa* se è una cena

Il giorno dell'evento verrò a casa tua circa mezz'ora prima
per iniziare i preparativi al pranzo o alla cena

I menu pesce o carne hanno lo stesso prezzo, **a persona : 35€**

L'antipasto è composto da due pietanze descritte nel menu.

Primo, secondo e dolce **uguale per tutti i partecipanti** pranzo o cena.

Per Fritto intendo preparazione nella mia cucina tramite friggitrice ad aria e servito saltato in olio.

Per i pagamenti Ti chiedo i tuoi dati e il codice fiscale per la ricevuta, accetto **contanti o homebankig**, se vuoi Ti invio via mail la ricevuta, trovi sempre la copia del documento elettronico nella Tua area riservata dell'Agenzia delle Entrate.

Menu Natale:

Antipasto composto da due pietanze:

- Cialde di Grana Padano D.O.P. con Mousse al Salmone Norvegese affumicato
- Spiedini di Polpo e Patata Gialla accompagnati da Maionese al Limone

Primo:

- Risotto Carnaroli alla Crema di Scampi al Limone

Secondo:

- Filetto di Orata o Branzino disteso su Crema di Spinaci e Yogurt Greco accompagnato da Datterino Confit artigianale

Dolce:

- Mini Cheesecake ai profumi del Natale

Consiglio come vino di abbinamento *Friulano*