

# MENÚ PRIVATE CHEF & COOKING CLASS

Ejemplos de menús

## MENÚ PRIVATE 1

1. Discos de polenta con guacamole y tartare de atún
2. Salmón curado con pasta de miso con coles de bruselas crujientes y nueces tostadas
3. Explosión de cannolo de mató

## MENÚ PRIVATE 2

1. Funky Kitchen Chinese Chicken Salad
2. Medallones de ternera con reducción de rosa sobre zanahorias ahumadas a la miel
3. Brownie mediterráneo con polvo de romero y escamas de sal

## MENÚ PRIVATE 3

1. Taco de quenelle de parmigiana de berenjenas en salsa de cherry confitados y queso cabra
2. Milhojas de lasaña hecha a mano con calabaza, camembert y salsa de almendras tostadas
3. Volcano de mazapán relleno de chocolate y frutos rojos

-Las recetas y los ingredientes pueden variar según temporada y disponibilidad de los proveedores

-Todas las recetas están disponibles en diferentes opciones: carne, pescado, vegetariano, vegano, sin gluten, sin lactosa

### CONDICIONES

- En concepto de reserva y aceptación del servicio se debe abonar el 50% del valor total presupuestado y el restante 50% siete días hábiles antes del día del evento
- El número de comensales no podrá ser reducido por debajo del mínimo presupuestado y se debe conocer el número final de comensales siete días hábiles antes del día del evento.
- El menú infantil (hasta 8 años) tiene un descuento del 50% del precio de menú original.
- El cliente podrá optar por realizar el pago mediante transferencia bancaria o cargo en tarjeta de crédito

### INCLUIDO EN EL PRECIO

- Todo el material necesario para el servicio + transporte de material, montaje, desmontaje y recogida del servicio.
- Preparación de los platos, servicio a la mesa, limpieza final de la cocina y vajillas. Cada menú incluye una ensalada temática y pan/focaccia

### NO INCLUIDO EN EL PRECIO

- Servicio de camarero (30€/h)
- IVA 10%
- Alquiler de mesas y vajillas
- Transporte fuera de área de Barcelona ciudad

