



## CHEF HOME & BUSINESS

### DESCRIPCIÓN CORTA

Organización y Ejecución del servicio Chef Home & Business en el domicilio del cliente. Servicio tipo degustación. Incluye tres primeros a compartir, un principal y un postre.

- Llegada del Chef a la hora pactada, para elaboración y cocinado del menú.
- A la llegada de los invitados se servirá el menú en mesa.

**Incluye:** Servicio de compra. Materia prima utilizada. Dos Chefs para la preparación en casa del cliente. Servicio del menú. Recogida de la cocina.



#### ASISTENTES

12 personas.



#### DONDE

Calle Padilla, Madrid.



#### FECHA

05 de enero de 2019.  
De 19h. a 23h.

### OPCIONES CONTRATADAS

Elige las opciones que quieras añadir al evento:



Servicio realizado por nuestro Sumiller.



Combina el evento con una sesión de Teambuilding



Opción en menús para veganos, alérgenos o intolerantes.



Opción para realizar el evento en la comodidad de tu domicilio.



Opción para realizar el evento en tu empresa.

### MENÚ

Compuesto por entrantes (todos incluidos), plato principal (a elegir) y postre:

#### ENTRANTES

- Ensalada de burrata con pesto de albahaca y tomates confitados.
- Tartar de salmón con manzana verde y aliño de lima. (Opción sin salmón, con remolacha, manzana verde y aguacate en opción vegetariana).
- Crema de patata trufada con huevo a baja temperatura, portobello y crujientes de jamón (sin jamón en opción vegetariana).

#### SEGUNDOS

- Lomo de bacalao desalado en salsa Vizcaína con cebollitas glaseadas.
- Solomillo de ibérico en doble cocción, mantequilla de manzana y foie a la plancha.
- Albóndigas vegetarianas de soja en salsa de tomate especiado.

#### POSTRE

- Huerto de cheesecake y frutos rojos.

