chez martina events

YOUR GOURMET EXPERIENCE

Menu Personal Chef
Degustazione

Pranzo
Cena

Carne

Fingerfood di benvenuto
Wagyu scottato | Cetriolo In osmosi | Pan Brioche
Pinot Noir 2025 - Sophie Schaal

Amuse bouche
Tartare di fassona affumicata a freddo con cracker croccante | Tuorlo d'uovo stagionato | Senape | Aceto balsamico DOP tradizionale 12 anni
Pinot Noir 2025 - Sophie Schaal

Antipasto
Picanha marinata e scottata | Spuma al pomodoro | Perle di cipolla rossa
Pinot Noir 2025 - Sophie Schaal

Primo
Ravioli al galletto e birra | Fonduta di parmigiano | Salsa umami | Zucca | Origano cubano
Saltner Pinot Nero Riserva 2022 - Kaltern

Secondo
Filetto di manzo uruguaiano allevato al pascolo con il suo fondo | Velo di pasta sfoglia e cipolle | Champignon
Saltner Pinot Nero Riserva 2022 - Kaltern

Dolce
Vortice al te' matcha | Fragole | Lime | Basilico
Pinot Gris 2023 - Hubert Meyer

165 € a persona
*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a persona

Allergeni:
Il menu contiene glutine, latticini.

chez martina events

YOUR GOURMET EXPERIENCE

Menu Personal Chef
Degustazione

Pranzo
Cena

Pesce

Fingerfood di benvenuto
Polpo blu | Maionese all'aneto | Caviale di olio evo
Premières Grives 2025 - Domaine Tariquet - 100% Gros Manseng

Amuse bouche
Mosaico di salmone ed alga nori | Cetrioli | Salsa marmorizzata al kefir e olio alle erbe
Premières Grives 2025 - Domaine Tariquet - 100% Gros Manseng

Antipasto
Gambero rosso di Mazara del Vallo | Anello al pomodoro | Tuile croccante di pizzo | Semi di senape in osmosi | Olio all'aneto
Premières Grives 2025 - Domaine Tariquet - 100% Gros Manseng

Primo
Risotto agli agrumi | Gel di arance | Riduzione di gamberi rossi | Triglie affumicate
Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2025

Secondo
Ricciola al miso | Cardoncelli | Beurre Blanc, Olio alle spezie cinesi e peperoncino (leggermente piccante)
Pouilly Fume' - Domaine Des Fines Caillotes Jean Pabiot - 2025

Dolce
Cremoso al cioccolato fondente a forma di rosa | Lamponi | Yuzu
Hubert Meyer "Blienshwiller" Alsace, Riesling 2023

165 € a persona
*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a persona

Allergeni:
Il menu contiene glutine, latticini, noci, crostacei

chez martina
events
YOUR GOURMET EXPERIENCE

Menu Personal Chef
Degustazione

Pranzo
Cena

Vegetariano

Fingerfood di benvenuto
Tartelletta con crema di anacardi ed aglio nero | Funghi in osmosi
Crémant de Loire Rosé - De Chanceny

Amuse bouche
Vortice ai piselli | Tagete
Crémant de Loire Rosé - De Chanceny

Antipasto
Burratina affumicata a freddo | Emulsione di lampone | Aneto | Basilico | Pomodorini gialli
Crémant de Loire Rosé - De Chanceny

Primo
Mini cappellacci di erborinato | Spuma di parmigiano Reggiano | Demiglace di verdure | Aceto Balsamico di Modena Acetaia del Cristo, invecchiato in barili di castagno per 12 anni
Petit Chablis Passy le Clou 2024

Secondo
Finta capasanta | Funghi | Cipolle borretane | Patate confittate allo zafferano | Jus Vegetariano
Petit Chablis Passy le Clou 2024

Dolce
Anello di bavarese al cioccolato bianco | Anello di cioccolato al latte | Frutti rossi | Crumble | Menta
Hubert Meyer "Blienshwiller" Alsace, Pinot Gris 2023

165 € a persona
*Con abbinamento vini (3 bottiglie diverse) si applica extra costo di 65 € a persona

Allergeni:
Il menu contiene glutine, latticini, noci

chez martina events

YOUR GOURMET EXPERIENCE

Pacchetti

Personal Chef

Pranzo
Cena

Pacchetti:

Cena x 2 persone	330 €
Cena x 4 persone	660 €
Cena x 6 persone	990 €
Cena x 8 persone	1320 €
Cena x 10 persone	1650 €
Cena x 12 persone	1980 €
Cena x 14 persone	2310€

Spesa, trasporto, pane, degustazione di olio extravergine di oliva infuso al limone e zenzero , decorazioni tavola, servizio e pulizia finale gia calcolata nel prezzo.

Eseguo anche preventivi personalizzabili a seconda delle vostre esigenze