



Bruno Bonnier

- PRIVATE CHEF -

PRIVATE CHEF SERVICES
Menus de verano 2021



CONTENT

Menus.

OPTION 1: Mediterranean Foodlovers

OPTION 2: Barbecue Foodlovers

OPTION 2: Loving Pass Foodlovers

Summary.

. Tarifas

. Condiciones

Opción 1.

mediterranean foodlovers

Menu: (Todo Incluido)

*Pan con Tomate, Aceite de Oliva D.O. Penedés
Surtido de Embutidos y Quesos Locales*

*Ensalada de Tomate Monterosa
Ensalada Xató*

*Patatas Bravas con Salsa Ahumada de Almendras y Alioli
Berenjena Frita a la Miel*

*Gambas al Ajillo
Boquerones fritos
Mejillones de Roca
Pulpo a la Gallega*

Paella Mixta

*Crema Catalana
Ensalada de Fruta de Temporada*

Vinos:

Vino blanco : Ca N'estruc : Xarel.lo

Vino tinto : Ca N'estruc : Cabernet Sauvignon, Syrah

Bruno Bonnier

- PRIVATE CHEF -



Opción 2.

barbecue foodlovers

Menu:

(Todo Incluido)

Ensalada Libanesa de Perejil y Tomates, vinagreta al limon y pan pita frito

Ensalada de Quinoa con granada, queso feta y hierbas aromáticas

Ensalada de tomate, melocoton y albahaca

Gazpacho de Tomate y Remolacha con sesámo, edamáme

Entrecote de Ternera

Costillas Marinadas a la Barbacoa

Pollo con especies y hierbas

Butifarras catalanas de pagés

Gambas Austral

Calabacin, Patatas, Maiz y Pimientos Verdes Italianos

Salsa Barbacoa, Salsa Café de Paris y Salsa Romescu

Mostaza, Mayonesa y Ketchup

Mousse de Chocolate

Ensalada de Fruta de Temporada

Vinos:

Vino blanco : Ca N'estruc : Xarel.lo

Vino tinto : Ca N'estruc : Cabernet Sauvignon, Syrah

Bruno Bonnier

- PRIVATE CHEF -



Opción 3.

Loving Pass Foodlovers

Primeros:

(2 a elegir)

Tartar de Buey al Cuchillo con Pistachos, Parmesano y Tomates Secos

Tartar de Atun Rojo con Caviar Verde de Berenjenas y Teja

Cappuccino de Bogavante, Nata y Pimiento de Espelette

Ostra Francesa con Tartar de Kiwi y Leche de Coco

Tiradito de Lubina Salvaje, Leche de Tigre, Choclos y Cebolla Marinada

Brocheta de Langostino y Quicos Fritos con Salsa Tártaral

Soufflé con Queso Comté y Trufa

Flor de calabacin en tempura rellena de queso

Entrante:

(1 a elegir)

Tarta Tatin de Tomates Cherries con Parmesano y Tapenade Aragonesa

Falsa Tarta de Manzana con Queso Idiazabal y Iberico

Gazpacho de Tomate y Remolacha con sesámo, edamáme

Alcachofa Confitada con Salsa Bourguignone, Aire de Queso y Virutas de Iberico

Ensalada Libanesa de Perejil y Tomate con Vinagreta al limon y pan de pita

Bruno Bonnier

- PRIVATE CHEF -



Segundo:
(1 a elegir)

*Pollo de Payés a baja temperatura con relleno de mediterraneo,
Purée de Patatas Robuchon y Zanahorias Caramelizadas*

*Solomillo de Buey Wellington, con salsa Oporto, Duxelle de Setas y
Gratin Dauphinois*

*Boeuf Bourguignon Black Angus en Tinto Borgoña con Polenta y
Zanahorias Caramelizadas*

Magret de Pato a la Miel, Lavanda y Limon, con verduras

Carré de Cordero al horno con hierbas

Civet de Jabali con Tagliateles Frescas

Lubina "en croûte" salsa Martini Blanco, con Espinacas y Verduras

Lenguado Salsa Beurre Blanc y Limon, Salteado de Setas del Momento

*Escalopa de Salmon a la Vainilla con Verduras al Curri,
Leche de Coco y Arroz Verde*

Risotto de los Nobles con Erizo de Mar y Espardeñas

Suquet de Rape de Las Baleares

Postre:
(1 a elegir)

Helado a la antigua de turrón con coulis de frambuesa

Lemon Pie

Marron glacé con Salsa Inglesa

Tarta Sacher con Fresas y Chantilly

Crumble de manzanas caramelizadas con coulis de mango

Cheesecake de Tiramisu

Mousse de Chocolate con Chantilly de Quicos

Vino:
(todo incluido)

Vino tinto, blanco y/o dulce ; Cava acorde con el menu

3 botellas cada 4 personas

Tarifas.

tarifas

MEDITERRANEAN FOODLOVERS

2 pax :	120 euros
3 a 6 pax :	100 euros
7 a 12 pax :	80 euros
13 a 20 pax :	65 euros
mas de 20 pax :	40 euros

BARBECUE FOODLOVERS

2 pax :	120 euros
3 a 6 pax :	80 euros
7 a 12 pax :	70 euros
13 a 20 pax :	60 euros
mas de 20 pax :	50 euros

LOVING PASS FOODLOVERS

2 pax :	150 euros
3 a 6 pax :	100 euros
7 a 12 pax :	80 euros
13 a 20 pax :	70 euros
mas de 20 pax :	50 euros

menu infantil (hasta 12 años):.....15 euros

Transport Barcelona (alrededor Barcelona 30/50 kms):.....free

Transport Garraf/ Sitges (60 kms de Barcelona):.....40 euros

Transport Costa Brava (hasta 80 kms de Barcelona):.....50 euros

Transport Costa Brava (mas de 80 kms de Barcelona):.....60 euros

*Los extras tal como bebidas, alquileres, decoraciones, flores, djs,...se cobran a parte

*Posibilidad de optimizar precios combinando servicios de varios dias

Bruno Bonnier

- PRIVATE CHEF -

