

Servizi inclusi

Il nostro nome ve lo suggerisce già: siamo degli amici e per questo motivo vogliamo impegnarvi il meno possibile. Cercheremo di pensare a tutto noi.

Sopralluogo

Dopo un contatto telefonico verrà fissato un appuntamento per un sopralluogo in cui ci renderemo conto degli strumenti e degli spazi a nostra disposizione. Inoltre l'occasione dell'incontro consentirà di concordare il menu.

Spesa e Preparazione

Per noi la scelta degli ingredienti è di fondamentale importanza per la riuscita di qualsiasi pietanza. L'Olio che utilizziamo è di produzione propria. La carne, la frutta, la verdura li acquistiamo dai nostri negozianti di fiducia. Ci occuperemo personalmente della spesa selezionando solo le migliori materie prime. Tutto verrà preparato da zero nella vostra cucina (salvo esigenze di tempo differenti) e se vi farà piacere potete assistere alla preparazione.

Servizio a tavola

Non dovrete scomodarvi. Dopo essersi occupato della "mise en place" della pietanza, lo chef amico si occupa anche del servizio a tavola, dandovi così la possibilità di dedicarvi in maniera completa ai vostri ospiti.

Pulizia

Quante pentole, pentolini, mestoli, ciotole, coltelli, strumenti vari si utilizzano durante la preparazione di una cena? E poi chi pulisce tutto? i fornelli, il lavello, il piano di lavoro... Pensa a tutto lo chef amico.

⋮