



Chef privado y servicio de camarero



Mallorca


chefacasa.es
private chef service
www.chefacasa.es // info@chefacasa.es // t: +34 625 959 096 / 675 035 954

Ofrecemos un servicio de chef privado y camarero en la isla de Mallorca. El sistema de reserva es fácil.

Así trabajamos:

1



Contacta con nosotros por email o teléfono y acordamos el menú

Con una llamada o un email, acordamos el menú. Puede ser de tipo buffet, degustación, cocina tradicional mallorquina y mediterránea, ligeros y veraniegos... las posibilidades son tantas como los gustos.

2



Realizamos la compra y la transportamos a su casa

Vamos al mercado y a la lonja donde realizamos la compra. Escogemos producto de temporada, verduras de la isla, pescado salvaje de la bahía, carnes autóctonas y de denominación de origen de la península. Es decir, "producto" (como dicen en el País Vasco haciendo referencia a producto fresco y de calidad)

3



Elaboramos el menú en su cocina

El chef prepara el menú al momento para sacar el mejor partido al producto. Nuestras raíces gastronómicas están ligadas a la dieta mediterránea y a la cocina del norte de España.

4



Servimos el menú y recogemos todo.

El camarero prepara la mesa y sirve el menú mimando la atención. Limpiamos la cocina y recogemos la mesa. Como si no hubiésemos estado allí.

Tapas 36€

Gambas al ajillo
Esqueixada de ahumados a la crema de olivas
Sobres de bacalao con mermelada de tomate
Presa ibérica macerada y piña asada
Mouse de fresa

Mediterráneo 42€

Jamón ibérico y melón caramelizado
Aguacate tempurizado y langostinos
Arroz caldoso de bogavante
Burrata de mozzarella y fresas asadas a la pimienta

Mar y montaña 45€

Aceitunas y vermut
Ensalada tibia de almejas y trigueros
Risotto de jamón ibérico y boletus
Suquet de salmonete y gambas
Crema de queso, melocotón y diamantes de vino tinto perfumado

Mariscada 52€

Gazpacho de cerezas y bogavante
Moluscos en evolución
Yogur de ostra
Gambas a baja temperatura
Sorbete de caipirinha y helado de piña asada a la hierba buena

Degustación 62€

Espardeñas al pilpil
Navajas al jengibre y cítricos
Sorbete de mandarina y albahaca
Ventresca de atún, jamón ibérico y foie
Ravioli de col y presa ibérica
Chuleta de buey a la piedra
Bizcocho de pistacho y fresas bombón



Lista de precios



Servicio eventual **Para reservas de uno o dos servicios (Comida o cena)**

Chef Servicio de chef y camarero

Coste del menú + Servicio de chef y camarero 160€
Precio del menu x número de pax

*El servicio incluye, compra, transporte, preparación, servicio de mesa y limpieza.

Servicio de larga estancia **Para reservas de larga estancia (3 o más días)**

Servicio de chef y camarero Incluye servicio de mesa

El coste del servicio depende del número de personas

	1-4 pax	5-8 pax	9-12 pax
Comida o cena	180 €	210 €	250 €
Comida y cena	240 €	300 €	380 €
Desayuno, comida y cena	280 €	340 €	420 €

Solo servicio de chef No incluye servicio de mesa

El coste del servicio depende del número de personas

	1-4 pax	5-8 pax	9 -12 pax
Comida o cena	120 €	160 €	200 €
Comida y cena	200 €	260 €	300 €
Desayuno, comida y cena	240 €	310 €	350 €

Coste del servicio X Núm. de días + Coste de los ingredientes

Otros servicios

Cenas de llegada	Para hacer su llegada a la villa lo más placentera posible, nosotros nos encargaremos de todo. Su cena casera estará esperando por usted en su nevera, lista para ser calentada.
Lista de la compra	Nosotros además ofrecemos un servicio de lista de la compra, comida para los bebés, frutas, vinos y bebidas.
Lista de vinos	Le ofrecemos y recomendamos los mejores vinos para su menú.
Música en vivo	Podemos ofrecerle espectáculos musicales en vivo, Djs...
Eventos especiales	Organizamos su evento, bodas, aniversarios, reuniones de empresa... Nos encargamos de todo.