

GOURMET TAKE AWAY

Percorsi di gusto consegnati comodamente a casa tua



Piatti da Chef
a domicilio

*Saremo lieti di consigliarti
nella personalizzazione del tuo menu*

*È possibile prenotare
menu anche per poche persone*

GOURMET TAKE AWAY

Menu creativi e raffinati a casa tua come al ristorante

FINALMENTE È ARRIVATO GOURMET TAKE AWAY

Scegliere tra la qualità della cena di un ristorante di classe e trascorrere la serata a casa con gli amici e la famiglia non è più un dilemma: il Gruppo Zani, da anni leader nel settore della ristorazione, propone soluzioni per pranzi e cene importanti con la praticità dei menù preparati ad hoc.

LA NOVITÀ?

PIATTI GOURMET A CASA VOSTRA IN POCHE ORE

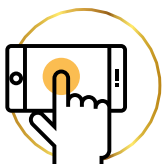
Gli chef eseguono tutte le preparazioni, a voi non resta che completare i piatti seguendo le ricette passo passo per cucinarli con tutti gli ingredienti madre, le salse che li accompagnano e servirli ai vostri ospiti.

Grazie alle precise dosi, alle pre-lavorazioni e alle pratiche ricette con foto, non è richiesta esperienza ai fornelli per preparare un menù da vero chef... ma non ditelo a nessuno!

Ecco! Pochi e semplici passaggi per ottenere un risultato da chef con più tempo per voi!



- 1 _ Scegli tra i menu "Percorsi di gusto" su www.gourmettakeaway.it



- 2 _ Ordina comodamente:
A. on-line
B. per telefono



- 3 _ Ricevi o ritira
A. Il tuo box-food con gli ingredienti da cucinare
B. Il tuo menu già pronto



- 4 _ A. Prepara in 5-10 minuti i tuoi menu seguendo passo passo le ricette
B. Porta a temperatura idonea e servi

Questa è la soluzione ideale per chi desidera garantire una elevata qualità a tavola con la possibilità di diventare l'artefice di piatti raffinati che mai ci si sarebbe immaginati di realizzare.

Piatti rivisitati, innovativi, studiati da chef stellati a portata di quotidianità, con le migliori materie prime e preparati in pochi minuti.

PERCORSI DI GUSTO

Le proposte suggeriscono menù completi ispirati a diversi percorsi di gusto, è comunque possibile scegliere piatti singoli tratti dai menù stessi, ordinabili pronti o da cucinare.

ORDINA I TUOI MENU PRONTI O DA CUCINARE

Pochi passaggi e il risultato è assicurato!

I piatti si rifanno alle radici della nostra cultura gastronomica e riproposti con inediti abbinamenti di gusti e profumi: i menù spaziano da ricette eseguite con prodotti tipici ed ingredienti che hanno una forte impronta locale, fino a combinazioni originali dove i sapori di spezie lontane si svelano attraverso combinazioni e sfumature ricercate.

TIPOLOGIE DI SERVIZI

INCLUSI NEL PREZZO - per ordini online e telefonici

- Pronto: il menù scelto verrà consegnato cucinato, solo da portare a temperatura idonea per essere servito.
- Da preparare: il menù sarà consegnato con tutti gli ingredienti crudi necessari per cucinarlo seguendo le ricette incluse.

NON INCLUSI NEL PREZZO - per ordini solo telefonici

- Con Chef: uno chef a vostra disposizione per la preparazione e la cottura dei piatti a casa vostra.
- Con Butler: l'eleganza che vi coccola, il gusto di tavoli apparecchiati con cura, un servizio creato per l'occasione, ma soprattutto un'attenzione particolare verso i vostri ospiti, accoglienza, discrezione e professionalità.
- Attrezzature: la possibilità di noleggiare attrezzature idonee al tipo di evento.

PRENOTAZIONE ON-LINE O TELEFONICA

1. Scegli i menù o i piatti singoli tra i "Percorsi di gusto" sul sito www.gourmettakeaway.it.
 2. Ordina ON-LINE o per TELEFONO ai seguenti numeri: 0364.598938 e 348.7062697.
 3. Specifica la preferenza tra piatti cucinati o da cucinare.
 4. Specifica tipologia di consegna: a domicilio o con ritiro presso sede.
 5. Specifica metodo di pagamento: bonifico anticipato, in contanti alla consegna o con assegno.
- NB. Tutti i servizi non inclusi nel prezzo sono da definire solo per ordine telefonico.

CONSEGNA

Consegniamo in tutta la Lombardia con un tempo che varia dalle 24 alle 48 ore dall'ordine.

RITIRO

Presso la sede in Via Fornaci, 32 - int. 4 ad Artogne (Bs).

CONFEZIONI PER LA CONSEGNA:

In bag box di cartone, con all'interno piatti o vaschette a seconda del tipo di preparazione adatti a garantire la catena del freddo.

- Cibi cucinati: vaschette o piatti adatti a richiesta per forno a microonde o forno tradizionale.
- Cibi crudi: vaschette idonee alla conservazione ed al mantenimento dei sapori e dei profumi di tutti gli ingredienti a crudo o semilavorati.

Piatti da Chef
a domicilio

MENU
PERCORSI DI GUSTO

PERCORSO DI TERRA 1

La tartare di manzo con senape anticata, fiori di capperi, acciughe e scalogna

La lasagnetta di pasta croccante con ragù bianco su vellutata di Parmigiano

Il filetto di maiale lardellato all'aceto balsamico e purea di patate

Il tortino pere e cioccolato con crema Inglese

PERCORSO DI MARE 1

Il carpaccio di spigola con crudités di verdure julienne, pomodori secchi zenzero e lime

I tortelli di carciofi della riviera su vellutata di molluschi, pistilli di zafferano e vongole veraci

Il trancetto di tonno al sesamo con germogli di insalata e pesto leggero

La mousse al caffè e cioccolato bianco

PERCORSO RIVISITATO

La catalana di gamberi, patate, pomodoro marinda, sedano e cipolla di tropea caramellata

I paccheri spadellati alla pescatora

Il trancetto di salmone in crosta di mandorle e pistacchi con crema di patate e gocce di salsa di soia

Il semifreddo al croccantino e cioccolato

PERCORSO TIPICO 1

Gli affettati nostrani - coppa, pancetta e salame - con orto in agrodolce

Gli straccetti con farina di castagne al ragù di carne d'anatra

Il baccalà mantecato con crostone di mais

Il tiramisù alla liquirizia

PERCORSO TIPICO 2

Cappone di verza con salsa di pomodoro e chips di mais

I casoncelli alla camuna burro versato e salvia

Il coniglio disossato ripieno con patate

Il tortino di mela e caramello con salsa vaniglia

IL TRANCETTO DI TONNO AL SESAMO CON GERMOGLI DI INSALATA E PESTO LEGGERO

Il tonno Pinna Gialla pescato nel Mar Mediterraneo, ricco di grassi buoni (omega 3), passato in semi di sesamo originario dell'India e dell'Africa dove ancora oggi è considerato un simbolo di immortalità e legato ai culti sacri.

Per il mondo occidentale i semi di sesamo essendo ricchi di acidi oleici, riducono il livello di colesterolo e sono ricchi di principi anti-invecchiamento.



PROPOSTE

Lo chef suggerisce

LISTINO

Gourmet Take Away



IL CARPACCIO DI SPIGOLA CON CRUDITÈS DI VERDURINE JULIENNE, POMODORI SECCHI, ZENZERO E LIME

Un piatto dal profumo esotico e mediterraneo...

Un tripudio di sapori, dove la radice di zenzero originaria dell'estremo oriente, dal sapore rinfrescante ed un sentore di limone pungente e caldo, dona al piatto il perfetto equilibrio tra la parte grassa e la parte acida.

Un filo di olio extra vergine di oliva della Valle per completare e donare un pizzico di appartenenza al territorio.

Piatti da Chef
a domicilio

MENU PERCORSI DI GUSTO

PERCORSO VEGETARIANO

La sfogliatina al sesamo con asparagi e salsa all'aceto di Champagne

La crespellina dorata ai funghi

La cotoletta di zucchine e scamorza con patate

La panna cotta ai frutti di bosco

PERCORSO CELIACI E LATTOSIO

L'insalata di polpo patate e sedano e vinagrete agli agrumi

Le pennette di farina di mais, gamberi, pomodori concassé, olive taggiasche e zucchine

Il filetto di manzo all'aceto balsamico con caponata di verdure

Cheesecake al frutto della passione

PROPOSTA COMMERCIALE

Minimo d'ordine 2 menù completi oppure 8 piatti singoli

MENÙ "PERCORSI DI GUSTO"

Entrée, primo, secondo e dessert euro 29,00

PORTATE SINGOLE

Primi e secondi euro 10,00

Entrée euro 8,00

Dessert euro 6,00



PORTATE SPECIALI - minimo per 4 persone

La tartare di tonno euro 15,00

Tonno, olio evo, sale Maldon e pepe - gr 150

La crudité di pesce euro 20,00

3 ostriche, 2 scampi, 2 gamberoni rossi,
2 mazzancolle, gr 40 carpaccio di tonno

La catalana di pesce euro 25,00

½ astice, 2 scampi, 2 gamberoni, gr 40 polpo,
gr 40 calamari - Frutta e verdure in pinzimonio



SPESE DI SPEDIZIONE

Da Darfo a Pisogne e zona Costa Volpino euro 3,00

Da Pisogne a Marone, da Costa Volpino
a Pianico, da Darfo a Breno euro 5,00
Per altre zone prezzo da concordare

Basta un tocco
per fare la differenza

Gruppo Zani dal 1992
la risposta alle vostre richieste



“quando il servizio diventa Arte”



GRUPPO ZANI DAL 1992

SHOW ROOM E CUCINA

Via Fornaci, 32 - int. 4
Artogne, Bs

INFO E PRENOTAZIONI

tel: 0364.598938
cell: 348.7062697
fax: 0364.592343
info@zani-catering.it
www.zani-catering.it

 > 389.2866225

 > Gruppo Zani

www.gourmettakeaway.it