



GIUSY GRECO
PERSONAL CHEF



 *Cucina Italiana con sapori autentici*

TUTTI I TIPI DI EVENTI



- Matrimonio / Ricevimento
- Battesimo, comunione, cresima
- Pranzo o cena in famiglia
- Pranzo o cena tra amici
- Servizio finger food
- Eventi associativi
- Eventi aziendali
- Eventi sportivi
- Compleanno
- Feste private
- Addio al nubilato/celibato
- Team Building aziendale

“ Prepariamo i vostri pasti secondo i vostri bisogni e le vostre esigenze ”



Selezioniamo i migliori prodotti e proponiamo una cucina tradizionale e raffinata .

Ci adattiamo al vostro budget e realizziamo servizi per piccoli e grandi eventi.

Sapori autentici italiani con ingredienti di qualità preparati con passione.





Finger food

Mini Tramezzini

(Formaggio / affettati / salmone / i nostri paté / hummus / tzatziki)

Girelle farcite

(Pollo e avocado / tonno e insalata / salmone e crema di formaggio / veggie / prosciutto formaggio)

Crostini o Canapé freddo

Pomodoro fresco

Ceviche di tonno

Olio d'oliva al tartufo

Cocktail di gamberi

Prosciutto cotto

Prosciutto crudo

Bresaola e grana

Cream cheese, salmone, aneto avocado,

Limone, cipolla, tofu hummus, ceci, funghi,

Caldi

Bruschette

Pizzette

Croissant Salati

Salatini Aperitivo

Taglieri / Plancha

Salumi / Formaggi / Misto

Piatti degustazione

Mousse di Gamberi e Avocado / Crostini Acciughe o Tonno / Tabulé di verdure / Tabulé di pesce/ Riso Venere con verdura / Riso Venere con pesce / Tagliere di uova e verdure / Stick Polenta frita e gorgonzola / Olive e crostini con Patè / Pomodori freschi / Pomodori secchi / Hummus di ceci / Zucchine alla Scapece/ Parmigiana di Melanzane / Caponata di Melanzane / Ciaki Ciuka / Salsine Veggie dello Chef

Finger frutta, dolci & sugar (scopri tutti i dolci alla pagina Dolci)

- Macedonia “Fruits Party”
- Centrifughe / Frappé
- Crostata o Torta di frutta
- Biscotti o Cookies
- Waffle (Confettura/Nutella/Cioccolata/Crema Chantilly)
- Cornetti (Nutella/Cioccolata /Crema)



Tradizione

BOCCONCINI

Bocconcino veggie
Bocconcino con verdure grigliate
Bocconcino con formaggio
Bocconcino con salame
Bocconcino con mortadella
Bocconcino con prosciutto cotto
Bocconcino con prosciutto crudo
Bocconcino con speck
Bocconcino con pancetta
Bocconcino con porchetta
Bocconcino con coppa
Bocconcino con tacchino
Bocconcino con burro e salmone
Bocconcino cunzato (acciughe)
Bocconcino cunzato (tonno)

PANINI

Panino veggie
Panino con verdure grigliate
Panino con formaggio
Panino con salame
Panino con mortadella
Panino con prosciutto cotto
Panino con prosciutto crudo
Panino con speck
Panino con pancetta
Panino con porchetta
Panino con coppa
Panino con tacchino
Panino con cotoletta di pollo
Panino con cotoletta di maiale
Panino con burro e salmone
Pane cunzato (pomodoro formaggio e acciughe)
Pane cunzato (pomodoro pecorino e tonno)

CLASSICI

Parmigiana di melanzane
Caponata di melanzane
Pappa al pomodoro

ALCUNI TIPICI ITALIANI

Sarde a beccafico
Ciaki ciuka
Uovo mimosa
Peperone ripieno
Zucchini ripieni
Cipolla ripiena
Carciofo ripieno con mollica
Polpettone di carne e contorno
Macco di fave
Zuppa di legumi
Minestrone
Zuppa ribollita
Zuppa di ceci
Zuppa di fagioli
Zuppa di lenticchie con salsiccia
Zuppa di pesce
Zuppa orto fresco
Vellutata di zucca
Vellutata di astice
Ossobuco alla milanese (bovino)
Pollo al curry e riso basmati
Spezzatino di vitello con patate

ARANCINE

Arancina al ragù
Arancina prosciutto e formaggio
Arancina verdura e formaggio
Arancina funghi e formaggio
Arancina melanzane e formaggio

INSALATE DELLA CASA

Insalata Nizzarda
Insalata Caesar
Insalata Caprese
Insalata Piemontese
Insalata Pantescia
Insalata di salmone
Insalatona

Rosticceria

Coscette di Pollo + Patate + insalata
Salsiccia di Maiale + Patate + insalata
Spiedino di Maiale + Patate + insalata
Spiedino di Manzo + Patate + insalata



Roast Beef
Polpette di manzo
Involtini alla Messinese
Verdure ripiene
Torta salata con pane carasau (scamorza e prosciutto cotto)
Torta salata con pane carasau Vegetariana
Torta salata con pasta all'olio (scarola, patate, alici, cipolla, provola)
Danubio con salame
Danubio vegetariano (olive, pomodori secchi e formaggio)

PESCE & FRUTTI DI MARE

Polpette di pesce	Branzino
Spiedino di mare	Ricciola
Involtini di pesce spada	Tonno Rosso
Sgombri	Pesce Spada
Calamaro ai ferri	Gamberoni
Calamaro ripieno	Astice
Gamberi	



COZZE

Scoppiata di cozze (pepata di cozze)
Scoppiata di cozze al pomodoro
Scoppiata di cozze alla tarantina
Scoppiata di cozze allo zafferano

Mare caldo



PESCE

Sgombro arrostito con vinegrette

Sarde

Orata

Tonno

Pesce spada

Branzino

Totani

Calamari

Polpo



Dentice / Gamberi / Gambero Rosso / Aragosta / Astice



Ordine minimo 10 persone, massimo 40 persone

Pane su richiesta e salse secondo le tipologie dei pasti



Crudo / Raw

VEGGIE

Tartare di verdura

Tartare di Pomodoro avocado e yogurt

Insalata di Carciofi (stagionale)

Tofu marinato e verdure

PESCE

Gamberi marinati

Scampi e insalatina

Tartare di tonno

Tartare di salmone

Ricci di mare (3 pcs)

Ostriche (5 pcs)

CARNE

Tartare di manzo

Carpaccio di manzo e grana

Tataki kobe

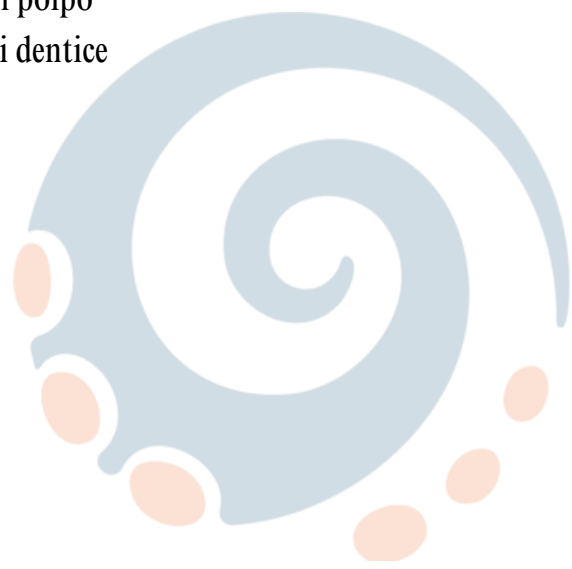
Sashimi di tonno

Carpaccio di cernia

Carpaccio di polpo

Insalata di polpo

Sashimi di dentice



Buffet freddo

Buffet Rustico

ANTIPASTI

Prosciutto crudo
Salame nostrano
Bruschette con pomodorini
Hummus di ceci

VERDURE

Insalata mista
Finocchi e arance

CARNE

Vitello tonnato
Rostbeef di manzo

CONTORNI

Patate al forno
Peperonata

FORMAGGI *(3 varietà, pane compreso)*

Buffet di formaggi

DESSERT

Scegli tra le nostre varietà di Dolci e
Gelati in opzione

Buffet Terra e Mare

ANTIPASTI

Bresaola Insalata di polpo
Salame nostrano Salmone affumicato
Hummus di ceci

VERDURE

Insalata russa Finocchi e arance
Insalata mista Grigliata di verdure

CARNE O PESCE

Rostbeef di manzo Tataki di tonno

CONTORNI

Patate al forno
Zucchine saltate
Peperonata

FORMAGGI *(4 varietà, pane compreso)*

Buffet di formaggi

DESSERT

Scegli tra le nostre varietà di Dolci e
Gelati in opzione

Buffet Gourmet

ANTIPASTI

Bresaola Salmone affumicato
Prosciutto Crudo Insalata di polpo
Salame nostrano Crostini con acciughe
del Cantabrico

VERDURE

Insalata russa Grigliata di verdure
Insalata mista Salicornia
Finocchi e arance

CARNE O PESCE

Vitello tonnato Tataki di tonno
Rostbeef di manzo Cocktail di gamberi

CONTORNI

Patate al forno Caponata di melanzane
Insalata pantesca Pomodori capperi e olive

FORMAGGI *(5 varietà, pane compreso)*

Buffet di formaggi

DESSERT

Scegli tra le nostre varietà di Dolci e
Gelati in opzione

Idee Menù

RUSTICO

TERRA E MARE

GOURMET

ANTIPASTO

Affettati misti o Caponata di melanzane o Parmigiana di melanzane

Prodotti di Terra e Mare

Terra e mare
Degustazione di prodotti tipici di qualità

PRIMO

Penne alla Norma o
Risotto alla milanese

Spaghetti gamberi e conza
o Anelletti al ragù con
fonduta di parmigiano

Spaghetti alla Bottarga o
Risotto con carciofi, guanciale
e fonduta di parmigiano

SECONDO

Arrosto di manzo o
Saltimbocca alla romana
(accompagnamento
Verdure di Stagione o
Insalata)

Bracioline alla messinese e
Polpo scottato
(accompagnamento
Verdure di Stagione o
Insalata)

Scaloppine al limone e
Involtini di Spada alla Beccafico
(accompagnamento Verdure di
Stagione o Insalata)

DESSERT

Macedonia o Crepes

Torta Caprese o
Cheesecake o
Bacio Pantesco o
Cannoli siciliani o Tiramisù

Torta Caprese o Cheesecake
o Bacio Pantesco o Cannoli
o Tiramisù

*Menù Bambini: Penne al
pomodoro + Cotolette di pollo o
nuggets o polpettine + Patate
fritte o al forno + Dessert*

*Menù Bambini: Penne al
pomodoro + Cotolette di pollo o
nuggets o polpettine + Patate
fritte o al forno + Dessert*

*Menù Bambini: Penne al
pomodoro + Cotolette di pollo o
nuggets o polpettine + Patate
fritte o al forno + Dessert*

Opzione vip

Queste proposte VIP sono raccomandate per eventi come :

- Romantic dinner & wedding
- Cena tra amici
- Cena in famiglia
- Luxury dinner
- Eventi privati
- Eventi sportivi internazionali
- Congressi, fiere e fashion show
- Meeting accademici o societari
- Cene d'affari e business events

Prodotti disponibili

Caviale Baeri

Caviale Beluga

Astice

Aragosta

Gambero Rosso di Mazzara

Scampi

Tartufo nero

Tartufo bianco

Foie Gras Oca

Pata Negra Iberico

Altre opzioni VIP



TAGLIERI

Altre opzioni vip

(Acciughe del Cantabrico, pesto di pomodoro, olive, paté di capperi, pistacchi di Bronte, crostini di pane bio)

Tagliere vegetariano

(Hummus di ceci, pecorino sardo, caponata di melanzane guacamole, tzatziki e crostini di pane bio)

Tagliere di affettati pregiati

Tagliere scoperta formaggi

Tagliere di pesce affumicato

Plateau degustazione di caviali

(100gr Baeri, 100gr Beluga, 100gr Oscietra)

Plateau imperiale di mare

(Ostriche, Gambero rosso, Cicale, Astice)

ARROSTI e STUFATI

Agnello al forno

Cinghiale alla cacciatora

Brasato di manzo al Barolo

Manzo kobe wagyu

Dolci, Torte e Pasticceria mignon Siciliana



- Tiramisù
- Crostata di frutta
- Torta caprese
- Torta alle carote
- Strudel di mele
- Cannoli siciliani

- Baci panteschi
- Parfait alle mandorle
- Crepes
- Creme caramel
- Mele cotte all'arancia
- Pasticcini mignon (3 pcs)

- Torta al cioccolato
- Cookies
- Brownie
- Biscotti
- Buffet di dolci (3 varietà)
- Buffet exclusive

Su richiesta



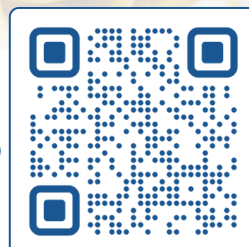
GIUSY GRECO

 www.giusygrecochef.it

info@giusygrecochef.it

 +39 338 429 9614

 Bergamo
Milano



TARIFFE E MODALITÀ DI ORDINI

Pagamenti

**Eventi confermati tra i 90 e 30 giorni prima dell'evento:*

- versamento del 50% alla prenotazione.

**Eventi confermati con meno di 30 giorni di preavviso:*

- versamento 100% alla prenotazione.

Forfait consegna

(nel limite di 50 kg di merce, su preventivo in caso di superamento)

Ritiro dal cliente Gratis

- da 0 a 20 km 50€ ● da 20 A 50 km 100€
- da 50 a 100 km 165€ ● 100 km su preventivo

Segnalazioni importanti:

Il Cliente è tenuto a segnalare per iscritto, a mezzo e-mail, eventuali allergie o intolleranze alimentari prima della definizione dei menù. In assenza di tale comunicazione, il Fornitore non potrà essere ritenuto responsabile per eventuali reazioni o disagi causati da ingredienti non segnalati.

- **Validità preventivi:** I nostri preventivi hanno una validità di 10 giorni solari a partire dalla data di emissione. Trascorso tale termine, Giusy Greco si riserva il diritto di modificarne i contenuti o le condizioni.
- **Politica di cancellazione e rimborso:** *Gli acconti versati saranno conservati in caso di annullamento della missione catering o personal chef.
***Il rimborso degli acconti versati sarà effettuato esclusivamente nei seguenti casi:
 - Per eventi con un numero di partecipanti inferiore a 30 persone, la comunicazione di annullamento della missione Catering o del servizio di Personal Chef dovrà essere inviata via e-mail entro e non oltre i 30 (trenta) giorni precedenti la data dell'evento;
 - Per eventi con un numero di partecipanti superiore a 30 persone, la comunicazione di annullamento della missione Catering o del servizio di Personal Chef dovrà essere inviata via e-mail entro e non oltre i 60 (sessanta) giorni precedenti la data dell'evento.
- In caso di mancata comunicazione nei termini previsti, l'importo dell'acconto non sarà rimborsato."**
- **Rinvio:** Il rinvio dell'evento è concesso una sola volta (per cause di forza maggiore) e entro un massimo di un anno dalla data originaria, previa verifica disponibilità.
- **Annullamento della Missione:** In caso di difficoltà nella realizzazione dell'accordo iniziale, o qualora si verificassero modifiche richieste dal cliente prima dell'evento, il catering Giusy Greco Chef si riserva il diritto di annullare la missione senza necessità di preavviso. In tale ipotesi, il cliente non avrà diritto a nessun risarcimento per danno o pregiudizio subito, e tutti gli acconti versati saranno trattenuti a titolo di penale e non rimborsabili.

GiusyGrecoChef.it

N° aziendale P. IVA 13781570968

I nostri prezzi indicati con Iva italiana inclusa in €

