

CUCINATA A DOMICILIO

*Viene a casa e cucina la
paella Valenciana.
Nonna, sarai servita!*



EVENTO COLLABORATIVO SIMBIOTICO

*Le cose belle della vita sono
quelle che metti in pratica*



Chef Ferdinando Campaniello è quello che fa per Voi!

Un organizzatore di eventi
culinari privati, vi raggiunge
con alimenti e attrezzature
nel luogo a Voi caro,
il luogo in cui si costruiscono
le relazioni,
si accresce la conoscenza
della vera Paella Valenciana
e diventa lo strumento di
incontro.



L' EVENTO SIMBIOTICO

**Non richiede costi di
ALLESTIMENTO**



IL posto auto del cuoco a breve distanza possibile



**Per PERCORSI / SCALE / ASCENSORI
+ spese di facchinaggio da concordare**

chefdipaelladomicilio.it

"SIMBIOSI"
corrisponde ad evento formale
NON CERIMONIALE

SI **COLLABORA** in **SIMBIOSI**



LA COMMITTENZA dà una mano al cuoco nel posizionare le attrezzature **MONTAGGIO E SMONTAGGIO** oltre a fornire un tavolo d'appoggio con tavaglia e una postazione ben illuminata, lontano da pareti per non infestarli di schizzi d'olio.

A VOSTRA CURA PIATTI FORCHETTE TOVAGLIE ECC.







INGREDIENTI E ALLERGENI

PAELLA AUTENTICA VALENCIANA DI SUECA:

(NON CONTIENE ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI)

INGREDIENTI PAELLA AUTENTICA VALENCIANA:

Pollo, Coniglio, Pomodoro, Fagioli di Spagna, Fagiolini, Acqua, Riso, Olio evo, Aglio, Rosmarino, Paprica dolce, Sale, Zafferano, Colorante alimentare.

PAELLA VARIANTE ARROZ DI MARE

(CONTIENE ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI)

CROSTACEI - PESCE – SEDANO

INGREDIENTI PAELLA DI MARE:

IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO ITTICO

*Calamaro surgelato a bordo intero sporco, Scampo Irlandese porcupine congelato a bordo utilizzato per il crudè taglia media, Mazzancolle surgelata a bordo, Astice vivo da 500gr. per decorazione in centro pentola e degustazione, Pomodoro, Cipolla, Riso di Albufera Valencia DO, Olio EVO, la profumata Paprica dolce, Zafferano e il Colorante alimentare proviene dalla comunità Valenciana, Sale, **fumetto di pesce fresco.***

INGREDIENTI FUMETTO DI PESCE:

*Acqua, Mix di **Crostacei, Pesci**, Pomodori, Cipolle, Porro, **Sedano**, Carote, Aglio, Prezzemolo, Peperoncino, Cannella a stecco, Pepe in grani, Sale.*

SANGRIA

(CONTIENE ALIMENTI CONSIDERATI ALLERGENI)

SOLFITI PRESENTI NEL VINO SOLFITI

IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10 MG/KG

INGREDIENTI: *Vino rosso, frutta fresca, zucchero, spezie, liquori alcolici, **anidride carbonica (CO2)** nel caso in cui la sangria viene spillata tramite la nostra botte refrigerata.*

SENZA IMPEGNO

VENIAMO A CASA TUA PER MENU E PREZZI

CHEF DI PAELLA DOMICILIO rispetta il regolamento HACCP Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici, svolge regolarmente l'attività di Catering Banqueting per emissione di documenti fiscali, i prezzi espressi sono più iva alla fatturazione, inoltre è possibile il metodo di pagamento elettronico POS su richiesta.



IL CONSIGLIO DI FERDINANDO: per lo meno una volta... dovrete degustare la Vera Paella, quella denominata Paella Valenciana di Sueca, è tra le più deliziose, la maggioranza degli abitanti della comunità Valenciana la gradisce come piatto della domenica e delle feste di piazza.

LA RICETTA DELLA PAELLA VALENCIANA cucinata con il riso di Albufera è quella che disputa in gara, Internazionale nonché la capitale mondiale della Paella da oltre 62 anni nel comune di Sueca deve essere cucinata a legna e non può mancare il socarrat.



Primo e Secondo Piatto Unico

PAELLA VALENCIANA TRADIZIONALE

Un kg. di riso, tre kg. di carne e un kg. di verdure.

*Foto reale di
1 kg. di riso*



Primo Piatto

PAELLA DI PESCE

*Un kilo di riso, un kg. di seppia un kg. tra
crostacei e verdure.*

*Foto reale di
1 kg. di riso*



APROVECE CABALLERO



SOCARRAT



SOCARRAT



Informazioni Culturali



In Attesa...



All'Opera!



DOVE VUOI TU!
QUANDO VUOI TU!

Cucinata a Domicilio
in Armonia **SIMBIOTICA**

Non c'è posto dove non si può
cucinare e degustare una vera e
*deliziosa **PAELLA***



La VALENCIANA
DI SUECA è la vera
PAELLA TRADIZIONALE,
per cucinarla
BASTANO DUE ORE.





**Frittura Calamaro,
Seppia e Mazzancolle**



Bocconcini di petto di pollo



Mazzancolle gambina rigate 40/60.



Scampi bordo porcupine 21/30.



info@chefdipaelladomicilio.it

0823 857910 - 0823 859508 - 3356439667

**Via Napoli, 8
Cancello ed Arnone (CE)**



www.chedipaelladomicilio.it