



CHEF IN VILLA

Servizio Colazione

Servizio disponibile per un minimo di 4 pax ed un massimo di 7 pax. Necessario un aiuto chef per gruppi superiori alle 7 persone sino ad un massimo di 12 persone

Prezzo per servizio al giorno:

Quota fissa per lo chef € 230,00 iva 10% inclusa +

€ 30,00 per ogni cliente Adulto o Bambino

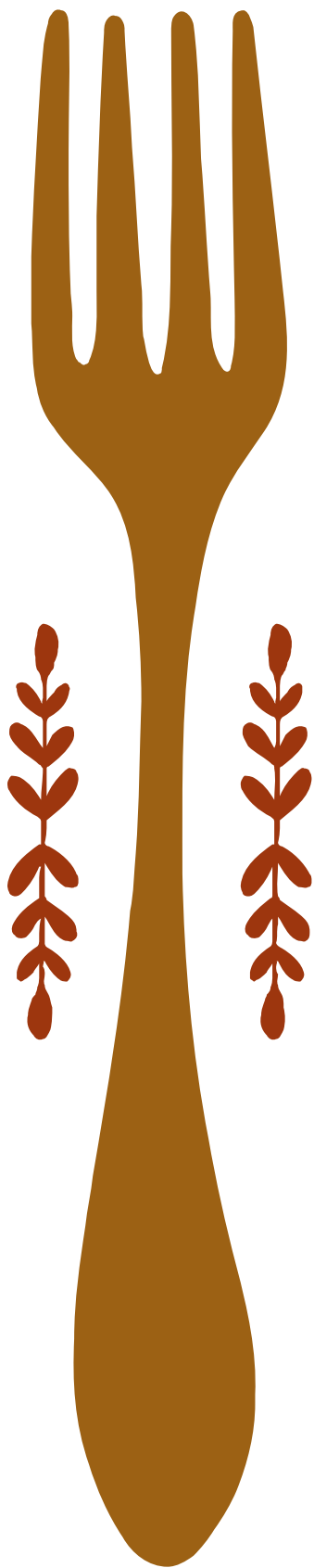
Servizio minimo 4 pax- € 350,00 iva 10% incluso

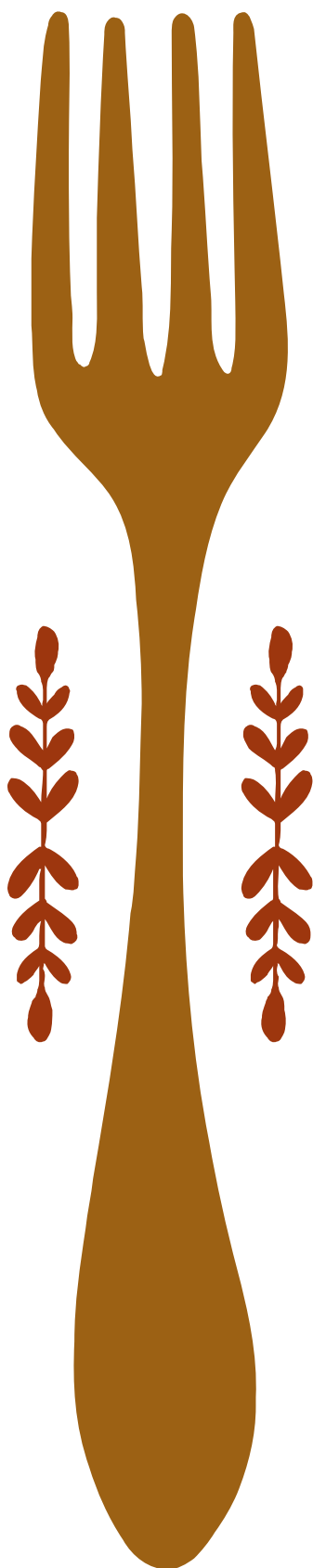
Lo chef sarà in villa 1 h e ½ prima dell'appuntamento stabilito. Il Servizio non è disponibile dopo le ore 11.00 - fine del servizio previsto.

Lo chef non si occupa dello sbarazzo e della pulizia delle stoviglie, non serve al tavolo.

Disponibile il servizio cameriere su richiesta alla tariffa di € 185,00 iva 22% inclusa per servizio.

Menù: Affettati e formaggi locali, Friselle con pomodorini, uova ed omelette, 1 crostata, croissants, cappuccino, caffè, the, succhi.





CHEF IN VILLA

Servizio disponibile per un minimo di 4 pax ed un massimo di 7 pax. Necessario un aiuto chef per gruppi superiori alle 7 persone sino ad un massimo di 12 persone. Massimo di 4 ore di Servizio

Prezzo per servizio al giorno:

Quota fissa per lo chef **€ 260,00 iva 10%** inclusa per un minimo di 4 pax ed un massimo di 7 pax - 4 ore di servizio

+ € quota menu scelto per persona.

Prezzo minimo per servizio per 4 pax € 460,00 iva 10% inclusa

La scelta menu deve essere unica per tutti i commensali, eccetto per allergie o intolleranze accertate. Lo chef sarà in villa alle 18.30 circa per poter servire la cena alle ore 20.00.

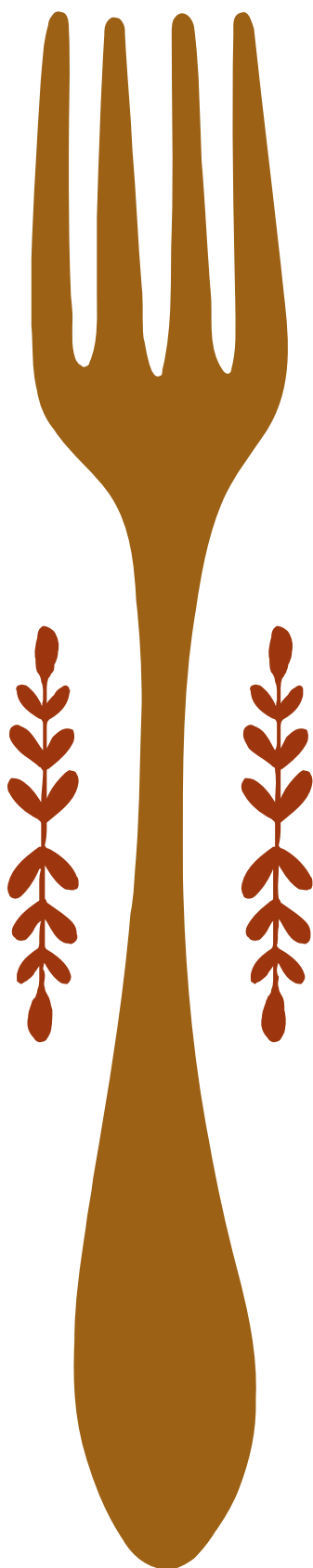
È necessario stabilire il menu scegliendo tra quelli tipici pugliesi proposti in basso e comunicando la preferenza al momento della prenotazione. Prego segnalare eventuali intolleranze o allergie al momento della prenotazione.

Lo chef può preparare Focaccia tipica pugliese, non è pizza che ha necessità di un pizzaiolo esperto ed un forno professionale. Siamo certi apprezzerete la focaccia fatta a mano dal nostro chef, è deliziosa!

Lo chef non si occupa dello sbarazzo della tavola e della pulizia degli ambienti di soggiorno, non serve al tavolo, ovviamente sbarazza le stoviglie che lui utilizza per il servizio e la cucina.

E' disponibile il servizio cameriere su richiesta alla tariffa di € 185,00 iva inclusa per servizio di 4 h.

IL SERVIZIO È SU RICHIESTA SECONDO DISPONIBILITA' E POTREBBE NON ESSERE DISPONIBILE PER PRENOTAZIONI LAST MINUTE.



Il Servizio è da richiedersi con un anticipo minimo di 72 h soprattutto durante i Week end e le festività.

Prego selezionare il menu ed indicare le giornate e gli orari richiesti per il servizio, compilando la RICHIESTA IMPEGNATIVA e nelle 24/48 ore successive ci invieremo risposta con la conferma del servizio.

Necessitiamo del 30% della somma totale quale deposito o della CARTA di CREDITO a GARANZIA e del pagamento totale dei servizi 14 gg prima del vostro arrivo.

CANCELLAZIONI:

- Nessuna penale sino 14 gg prima del servizio
- Penale 50% dai 14 giorni sino ai 7 giorni prima del servizio
- Penale 80% dai 7 giorni sino alle 48 ore prima del servizio
- Penale 100% dalle 48 h alle 0 h prima del servizio

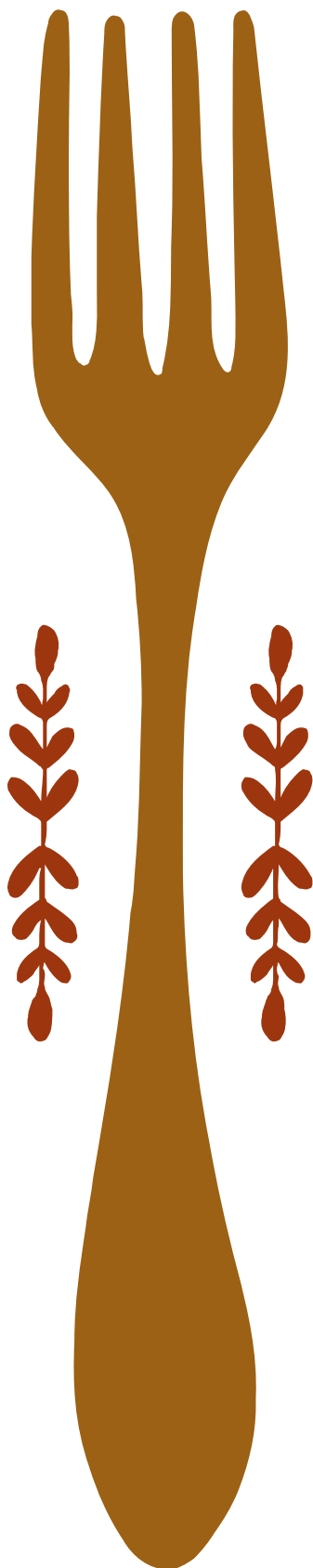
Modalità di Prenotazione:

mail da inviare ad: info@taleacollection.com

Specificando

1. NOMI e COGNOMI PRATICA
2. NUMERO PERSONE
3. VILLA PRENOTATA
4. ORARI E DATE DEI SERVIZI RICHIESTI
5. MAIL e CELLULARE CLIENTE
6. CODICE FISCALE ed INDIRIZZO FATTURAZIONI

Non verranno processate mail con informazioni mancanti



A. MENÙ TRADIZIONALE

Adulto € 50,00 per persona Iva 10% i.

Bambino € 35,00 dai 3-11 anni, Iva 10% i.

ANTIPASTO: Capocollo di Martina Franca, Salami tipici, burratine, mozzarelline, focaccia barese, salsiccia con foglie di alloro, sottoli

PRIMO PIATTO: da scegliere tra

La scelta di portata differenziata è possibile solo per la persona intollerante o con allergie

- Fricelli con funghi cardoncelli e pomodoro fresco
- Strascinate integrali con cime di rapa (*possibile prodotto surgelato)

SECONDO PIATTO: da scegliere tra

La scelta di portata differenziata è possibile solo per la persona intollerante o con allergie

- Coniglio o Pollo ruspante al forno con patate
- Tagliata di Capocollo in crosta di erbe aromatiche

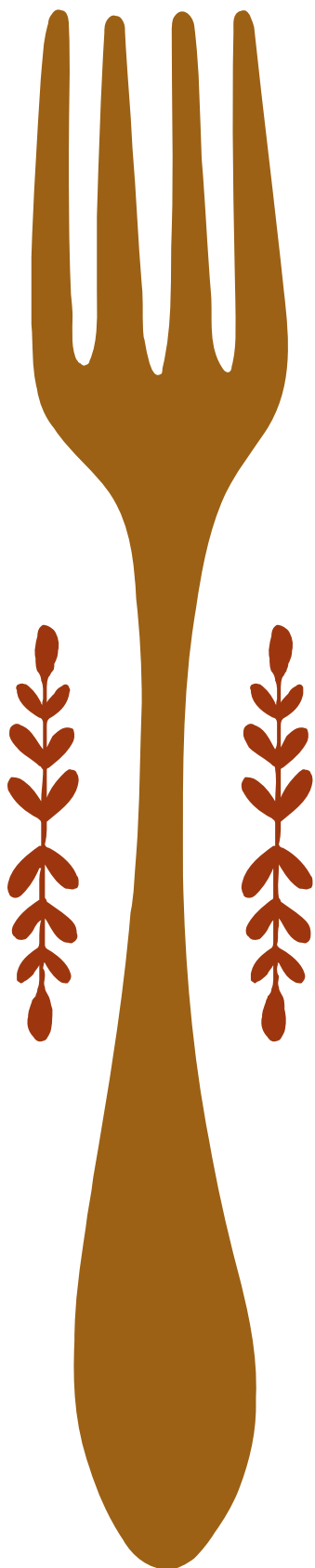
CONTORNI:

Verdura di stagione

FRUTTA o DESSERT da scegliere tra

- Parfait al cioccolato
- Gelato gusti stagionali

Le bevande sono escluse



B. MENÙ TRADIZIONALE

Adulto € 60,00 per persona Iva 10% i.

Bambino € 35,00 dai 3-11 anni, Iva 10% i.

ANTIPASTO:

Polpo, seppie e gamberi al vapore con julienne di verdure, salmone marinato con dadolata di frutta, cozze gratinate

PRIMO PIATTO:

Cavatelli con cozze e vongole veraci serviti con rucola e pomodorini freschi

SECONDO PIATTO: da scegliersi tra

- Filetto di branzino in crosta di patate al rosmarino
- Pesce del giorno al sale

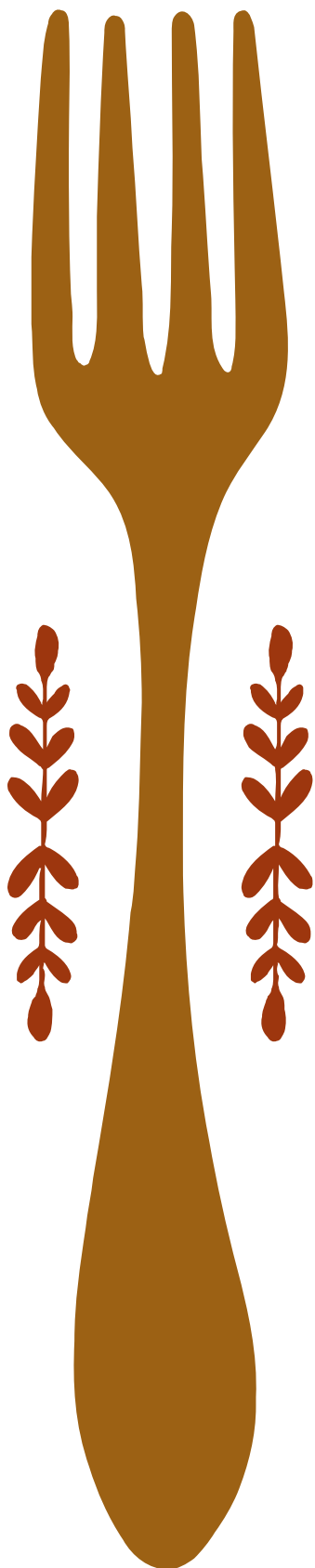
CONTORNI:

- Verdura di stagione
- Sorbetto al limone

FRUTTA o DESSERT da scegliere tra

- Parfait al cioccolato
- Gelato gusti stagionali

Le bevande sono escluse



C. MENÙ GRIGLIATA

Adulto € 40,00 per persona Iva 10% i

Bambino € 35,00 pp 3-11 anni, Iva 10% i.

ANTIPASTO:

Salame capocollo, pancetta cruda con crostoni caldi

GRIGLIATA:

Bombette alla griglia

Salsiccia zampina alla griglia

Salsiccia punta di coltello

Sfizietti avvolti nella pancetta

Fegatini

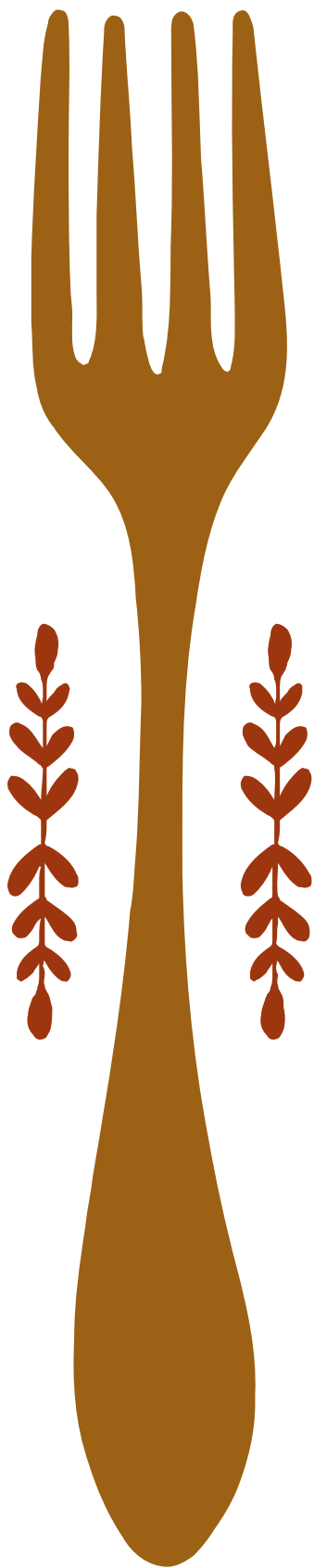
CONTORNI:

Verdura di stagione

Patate al forno

FRUTTA di STAGIONE

Le bevande sono escluse



D. MENÙ PANZEROTTI

Adulto € 35,00 per persona Iva 10% i.

Bambino € 25,00 pp 3-11 anni, Iva 10% i.

Approx 9 pezzi per persona

ANTIPASTO:

Frittelle servite con crema di ricotta forte, peperonata, pomodorini, pancetta

PIATTO UNICO:

Panzerotti classici con pomodoro e mozzarella

Panzerotti capocollo e burrata

Panzerotti con mortadella e provolone

Panzerotti con bresaola

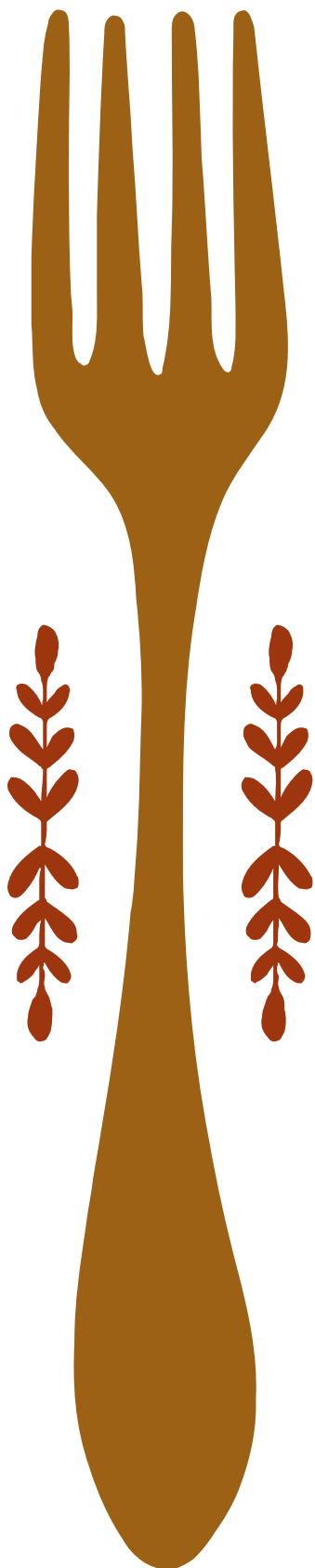
CONTORNI:

Verdure crude

DESSERT:

Frittelle con Nutella

Le bevande sono escluse



E. COOKING CLASS PUGLIESE in VILLA


Servizio disponibile per un minimo di 4 pax ed un massimo di 7 pax:

Prezzo per servizio € 135,00 iva 10% inclusa - 2 h di laboratorio a partire dalle ore 18.30

Servizio minimo di € 540,00 iva 10%

Lo chef vi insegnerà i segreti per preparare una deliziosa cena pugliese:

- Squisita Focaccia pugliese con pomodorini e olive
- Timballo di cicorielle nostrane
- Pasta fatta a mano, orecchiette servite con ragù della nonna con polpettine e involtini di carne

 **VEG Option:** le orecchiette verranno servite con pomodorini locali e formaggio alla crudaia o con verdure di stagione

DESSERT: no laboratorio

- Dolcetti tipici di mandorla

Le bevande sono escluse