

NICOLE'S KITCHEN
Personal Chef

*Simplemente nos
encanta cocinar y
compartir nuestra
experiencia con usted*

QUIÉNES SOMOS

Nicole's Kitchen nace del amor por la cocina, creado en el seno de una familia que disfruta de reuniones de amigos y familiares alrededor de una mesa y convirtiendo la cocina en nuestro mejor y alegre punto de encuentro.

Uno de los mayores regalos que me ha hecho mi padre en mi infancia, es educar mi paladar e inculcarme el amor por la cocina. Ir a comprar al mercado de la «Boqueria» todos los sábados, cuando aún era 100% mercado, ver los colores de esos puestos de frutas y verduras, el bullicio y las voces de sus puestos y al final de la compra siempre ese bocadillo de Pinocho, el mío de butifarra y setas, forma parte de mi ADN, ir a una frutería, supermercado, mercado es para mí, como ir de tiendas para los demás.

Nos encanta compartir nuestra experiencia de 20 años cocinando y haceros disfrutar de la comida que preparamos con toda nuestra dedicación.

Nicole Heymann

Personal Chef

¿QUÉ ES UN CHEF PERSONAL?

Un chef personal es un cocinero a domicilio que se contrata para servicios específicos

*Puede ser para
desayuno,
brunch,
almuerzo,
cena o pequeños eventos*

Trabajamos sobre varias propuestas y diseñamos y confeccionamos los menús finales con nuestros clientes.

Una semana antes del servicio o evento, hay que organizarlo todo: presupuesto, pedidos, etc. La organización es imprescindible:

Una lista de la compra detallada con los ingredientes de temporada, programar la elaboración de los platos preparar las etiquetas e elaboración de cada plato.



*Nuestros ingredientes
frescos cambian con las
estaciones, como
deberían hacerlo los
grandes sabores.*



*Menús seleccionados
diseñados para usted*

PROPUESTAS DE MENÚ

Diseñados y elaborados
solo para usted

*Las siguientes propuestas son una
selección de platos que proponemos
como guía para usted e incluyen
desayunos y comidas completas -
almuerzo y cena*

BUFFET DE DESAYUNO

Bebidas calientes: café, té, chocolate caliente

Zumos de Fruta

Bollería recién horneada como
croissants, ensaimadas, magdalenas

panes variados

Mantequilla y mermeladas

Huevos fritos, revueltos o tortillas

Selección de embutidos y quesos

Muesli y cereales variados

Yogures

Fruta fresca de temporada





ENTRANTES

Sopas calientes o frías

Crema de zanahoria y naranja con aroma de vainilla

Sopa de tomate con creme fraiche y cebollino

Crema de champiñones con cebolla crujiente

Crema de calabacín

Crema de pescado con langostinos a la plancha

Gazpacho frío

Vichyssoise fría

Sopa fría de melón con menta fresca

Ensaladas

Ensalada de rúcula con lombarda, bacon frito en finas lonchas y piñones

Ensalada variada, tomate, zanahoria, pipas de girasol y queso de cabra caramelizado

Ensalada caprese tricolor (tomate, aguacate y mozzarella con pesto)

Burrata con tomates semisecos, rúcula y helado de tomate AOVE

Carpaccio de tomate con atún y cebolla marinadas

ENTRANTES

Otros aperitivos

Carpaccio de buey con virutas de foie micuit y reducción de vinagre de Módena

Carpaccio de gambas, con aceite de gambas y setas a la plancha

Anchoas del Cantábrico con pan de coca con tomate

Milhojas de foie micuit caramelizado, queso de cabra y membrillo con tostas

Tartar de atún rojo

Tartar de salmón, vieira, aguacate y mango

Antipasti (verduras asadas al horno con romero, tomillo, ajo..) servidos con aceite de oliva y queso parmesano

Tostada con escalivada servido con anchoa

Rollitos de salmón con queso crema y hierbas frescas

Pulpo a la brasa con parmentier y aceite de pimentón

Tostadas con nuestro salmón marinado con salsa de yogur y eneldo





PLATOS PRINCIPALES

Carnes

Solomillo de Angus con foie y puré de boniatos casero

Carrillera de ternera cocinada lentamente en salsa de vino tinto

Medallones de solomillo de cerdo ibérico rellenos, envueltos en bacon
con salsa de vino de Oporto y verduras

Magret de pato con rodajas de naranjas deshidratadas, patatas baby y
salsa de naranja

Terrina de cordero con patatas asadas y su jugo

Roastbeef, con manzana caramelizada nuestro puré de patatas y salsa
de mostaza

Poularda rellena de albaricoques, ciruelas y nueces, con patatas baby y
echalottes

Pescados

Filete de dorada al horno con patata panadera Cebolla y romero

Bacalao en salsa de tomate fresco, con aceite de perejil y olivada

Rape a la plancha con setas y crema de berenjena

Filete de rodaballo con panceta y echarlottes

Lubina en papillote con verduras

Vieiras con parmentier y salsa teriyaki

Risottos

Risotto de gambas con aceite de gambas

Risotto de setas y espárragos verdes

POSTRES

Fruta de temporada

Carpaccio de piña con crema caramelizada

Piña macerada con citricos, menta fresca y ron

Melon con aroma de vino de oporto

Fresones del maresme aromatizadas con
pimienta verde y nata

Dulces

Panna Cotta con coulis de frutos rojos

Coulant de chocolate con nata

Tarta de queso Alemana receta original

Dampfnoodles con salsa de vainilla

Brownie clasico

Pancake de manzana con azucar y canela

Tarta de celebracón



PROPUESTAS DE MENU



MENU 01

Aperitivos

Patatas baby con salmon y crema agria

Quesos curados con membrillo y nueces

Croquetas de setas

Entrantes

Ensalada de patatas Alemana con rúcula

O

Crema de remolacha con crème fraîche

Principales

Teriyaki de pollo con arroz Japonés y salsa teriyaki

Or

Filete de dorada con verduras

Postre

Crème brûlée

39,00€

MENU 02

Aperitivos

Patatas baby rellenas de sobrasada y queso de Mahon

Croquetas de setas

Bliny de tartar de salmón

Vol aux vents de pollo y alcaparras

Rollitos de calabacin

Entrantes

Aguacate con ensalada de gambas frescas y salsa kimchi

○

Vieiras a la plancha con parmentier de boniato

Principales

Salmon al horno con aroma de Naranja sobre puré de celerie casero

○

Medallones de solomillo de cerdo ibérico rellenos, envueltos en bacon con salsa de vino de Oporto y verduras

Postre

Crème brulée

○

Fruta de temporada

60,00€





MENU 03

Aperitivos

Mihojas de micuit de foie caramelizado con
queso de cabra y membrillo
Jamón de jabugo sobre coca de cristal con tomate y AOVE
Bliny's de tartar de atun

Entrantes

Ensalada de langosta
O
Tartar de salmón, vieiras, aguacate y mango con mayonesa
citrica

Principales

Solomillo de angus con foie fresco y puré de patatas trufado
O
Rape a la plancha con setas y crema de berenjena

Postres

Crème brulée
O
fruta de temporada
y
Catantias and cookies

120,00€

MENU 04

Fingerfood

Quesos curados con membrillo y nueces

Croquetas de setas

Chupito de sopa fria de temporada

Patatas baby rellenas de sobrasada y queso de Mahón

Dados de bacalao con alioli suave

Brocheta de tomate cherry y minimozarellas con su pesto

Mini bao de hamburguesa angus con Cebolla caramelizada y
mayonesa de kimchi

Mini quiche de espinacas con reduccion de pimientos de piquillo

Brocheta de melon con jamon y menta

Brocheta de pulpo con parmentier y aceite de pimentón

Langostinos marinados con citricos fritos con panko

Brocheta de frutas frescas

Trufas artesanas de chocolate negro

50,00€





MENU 05

‘COMO EN CASA’

Entrantes

Ensalada fresca de judias bobby con jamón

○

Canelones de carne / pescado o verduras

Principales

Contramuslo de pollo al horno al limón con sus patatitas

○

Solomillo de cerdo con setas y arroz salvaje

○

Pescado de temporada al horno

Postres

Pudding with whipped cream

○

Fruta de temporada

29,00€

(Este menu es solo entrega, sin servicio de cocina ni de camareros)

CONTACTO

Nicole Heymann

nicole@nicoles-kitchen.com

M^a Jose Sala Vives

mariajose@nicoles-kitchen.com

+34 618975099

www.nicoles-kitchen.com

*Lo que más nos gusta es hacerle la vida más fácil
con buena comida*

*Nosotros traemos los sabores, usted
disfruta de los momentos*

NICOLE'S KITCHEN
Personal Chef

