

# PASOS PARA LA RESERVA

## **Conoce tus Gustos:**

En nuestro primer contacto, exploramos tus preferencias, tendencias culinarias y cualquier restricción alimentaria.

Basándonos en esta información, creamos un [Menú Personalizado](#) a medida.

## **Organización a tu Estilo:**

Te asisto en la organización de tu velada, ya sea un brunch, comida, cena, o una cena romántica.

Ofrecemos formatos que se adaptan a tus gustos, desde una mesa tradicional hasta un día de campo como: barbacoa, tapas o arroces españoles.

## **Flexibilidad en la Locación:**

Chef y equipo se trasladan dónde nos indiques y utilizamos las instalaciones disponibles, dejándolas impecables.

## **Proceso del Menú:**

Desarrollamos el Menú Personalizado según tus preferencias.

Imprimimos el Menú con los motivos de tu celebración para el día del evento.

## **Atención Personalizada:**

Manejo de compras e insumos,

Sirvo los platos y les explico cada detalle de los ingredientes.

Mi presencia como Chef Privado comienza desde la elección del producto hasta servir en la mesa.

## **Reservas Simples:**

La reserva se concreta con los pasos anteriores, un pago del 50% del total del servicio.

El resto se abona al finalizar el evento en la locación.

## **Experiencia Gastronómica Inolvidable:**

Chef y equipo llegan a su domicilio con anticipación para comenzar la preparación y garantizar 3 horas de experiencia

culinaria y servicio. Dejando todo en perfectas condiciones al finalizar.

**¡Estaré encantado de servirte a ti y a tus invitados!**