

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!