Juan Carlos

DELLE VEDOVE

Mit einer Geschichte, die von Exzellenz und einer Leidenschaft für die Haute Cuisine geprägt ist, bietet Juan Carlos private kulinarische Erlebnisse an den exklusivsten Reisezielen der Welt.

Sein kulinarisches Angebot, das Ergebnis von technischer Präzision, Kreativität und einer einzigartigen kulturellen Sensibilität, spiegelt sich in maßgeschneiderten Menüs wider, die die Tradition der klassischen Gastronomie mit den innovativsten Trends der zeitgenössischen Küche in Einklang bringen. Hier wird Gastronomie zur Kunst.

Von intimen Abendessen in privaten Villen bis hin zu gastronomischen Reisen an Bord von Yachten und Privatjets ist jeder Anlass als einmaliges Erlebnis konzipiert, das für diejenigen konzipiert ist, die Exklusivität und Raffinesse suchen.

PRIVATER KOCHSERVICE
2026

BRUNCH-BUFFET

AB 10 PERSONEN

GUTEN-MORGEN-COCKTAIL "MIMOSA".
FRISCHER ORANGENSAFT.
ENERGIE-SHAKE.
KAFFEE UND KRÄUTERTEES.
VOLLMILCH UND PFLANZLICHE MILCH.
EIN GLAS GRIECHISCHER JOGHURT, OBST UND HAUSGEMACHTES MÜSLI.
PLATTE MIT KÄSE UND WURST VON DEN BALEAREN.
HAUSGEMACHTE MINI-PFANNKUCHEN.
MINI-HERZHAFTE GEMÜSE- UND NUSSTÖRTCHEN.
SAFRAN-BISKUITKUCHEN, HÄHNCHEN "CESAR" UND TORREZNO VOM SCHWEIN.
GERÄUCHERTER LACHS UND KABELJAU MIT REMOULADE.
GUACAMOLE MIT TORTILLA-CHIPS.
SUSHI AUS THUNFISCH, FRISCHKÄSE UND SOJA.
SAUERTEIGBROT: WEISS UND XEIXA.
KRÄUTERBUTTER.

WARME GERICHTE

EGGS BENEDICT MIT RÄUCHERLACHS UND KNUSPRIGEM IBERISCHEM SPECK.
MINI-RINDFLEISCH-BURGER MIT CHEDDAR-FRISCHKÄSE UND KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN.

NACHSPEISEN

NACHSPEISEN
BIRNEN-BANANEN-CRUMBLE MIT VANILLECREME UND RUM.
KÄSEKUCHEN MIT WEISSER SCHOKOLADE UND ROTEN FRÜCHTEN.

SCHNELLIMBISSE

Mallorquinische coca mit holzgerösteten Paprika.
Herzhafter Churro mit Garnelen-tatar und Tomatenpulver.
Mini-Kroketten mit sobrasada und johannisbrotmehl.

GRILL

Wählen Sie 3 Fleisch und 1 Fisch.
Inklusive Beilagen und Sauerteigbrot.

GEREIFTES RINDER-ENTRECÔTE.
FREILANDHUHN, MARINIERT MIT ORIENTALISCHEN GEWÜRZEN.
EICHELMAST-IBERICO-SCHWEIN.
MALLORQUINISCHE WURST `BUTIFARRA´.
LAMMSPIEßE MIT ZITRUSFRÜCHTE UND CURRY.
GARNELEN MIT KANARISCHEM DRESSING.
MITTELMEER- WOLFSBARSCH MIT KORIANDER-CHIMICHURRI.
GEGRILLTER TINTENFISCH MIT KNOBLAUCH UND ZITRONE.
GEREIFTES RINDERSTEAK (MIT AUFPREIS 6,00€ + MWST 10% P.P).
ARGENTINISCHES RINDERFILET(MIT AUFPREIS 6,00€ + MWST 10% P.P).
GEGRILLTER STEINBUTT MIT THAI-DRESSING (MIT AUFPREIS 6,00€ + MWST 10% P.P).

BEILAGEN

BLATTSALAT SALAT MIT SENFDRESSING.
GERÖSTETE KAROTTEN, SÜßKARTOFFELN UND BRATKARTOFFELN.

NACHSPEISE

KARAMELLISIERTE ANANAS MIT REISSIRUP, MALLORQUINISCHEN KRÄUTERN UND KOKOSSCHAUM.

GRILL

FAMILIÄRER STIL

GASTRO 4-GANGE

SCHNELLIMBISSE

Kichererbsen-keks gefüllt mit Thunfisch und Wachtelei.
Herzhafter Churro mit Garnelentatar und Tomatenpulver.
Mini-Krokette mit iberischem Eichelschinken.

MENÜ

Inklusive Sauerteigbrot.

MARINIERTE GARNELEN, AJO BLANCO, GRÜNER APFEL UND EINGELEGTES GEMÜSE.

GEDÄMPFTE DORADE MIT MARACUJA-KARAMELL UND BLÄTTERTEIGKARTOFFEL.

RINDFLEISCH- UND GÄNSELEBER-WELLINGTON MIT CREMIGEN CHAMPIGNONS UND ROTEN ZWIEBELBLÄTTERN.

APFEL-BANANEN-TATIN MIT VANILLE-SCHLAGSAHNE UND ZITRONENEIS.

GASTRO 5-GANGE

SCHNELLIMBISSE
Kichererbsenkeks gefüllt mit Thunfisch und Wachtelei.
Herzhafter Churro mit Garnelentatar und Tomatenpulver.
Mini-Krokette mit iberischem Schinken aus Eichel.

MENÜ
Inklusive Sauerteigbrot.

LENDENCARPACCIO, KAPERNMARMELADE, KÄSESCHAUM UND SCHWARZE OLIVENSTREUSEL.

GRATINIERTE JAKOBSMUSCHELN, CREMIGE KAROTTE UND APRIKOSE MIT SENFSPROSSENSALAT.

ENTENFILET IN XEIXA-BROTKRUSTE, KARTOFFEL-MILLEFEUILLE UND FRÜHLINGSZWIEBELN.

MALLORQUINISCHES SALBENEIS MIT APFEL UND VANILLE.

MINI RUM BABA MIT ANANAS UND ZITRUSFRÜCHTEN.

TAPAS

FAMILIÄRER STIL

WÄHLEN SIE SEVEN 7 OPTIONEN

KARAMELLISIERTE BRIOCHE MIT STEAK TARTAR UND KRÄUTERSENF.

HAUSGEMACHTE GYOZA GEFÜLLT MIT ORIENTALISCHER ENTE MIT PIKANTER MANGO.

GEGRILLTER TINTENFISCH MIT KORIANDER-AIOLI UND GEWÜRZPULVER.

CREMIGE KROKETTE MIT MEERESFRÜCHTEN UND ALGENPULVER.

GEGRILLTE AVOCADO GEFÜLLT MIT PERUANISCHEM CEVICHE.

MINI-QUICHE MIT GEMÜSE UND MALLORQUINISCHEM KÄSE.

MALLORQUINISCHER SCHWEINEFLEISCH-TACO MIT EINGELEGTEN ZWIEBELN UND AVOCADO.

PADRÓN-PAPRIKA MIT SALZFLOCKEN AUS ES TRENC.

EINGELEGTE MUSCHEL MIT PARMESANSCHAUM.

THUNFISCH-TATAKI MIT ROMESCU-CREME.

GERÖSTETER OKTOPUS MIT KANARISCHEM MOJO.

KNUSPRIGES GARNELEN-SUSHI MIT SOJA-MAYONNAISE.

NACHSPEISE

CANOLO MIT RICOTTA, PISTAZIEN, TROCKENFRÜCHTEN UND VANILLEEIS.

SCHNELLIMBISSE
Mallorquinische Koka mit in Holzkohle gerösteten Paprikaschoten.
Herzhafter Churro mit Garnelentatar und Tomatenpulver.
Mini-Sobrasada-Krokette mit Johannisbrotpulver.
Padrón-Paprika mit Salzflocken.

WÄHLEN SIE 1 PAELLA-OPTION
INKLUSIVE BEILAGE, ALI OLI UND SAUERTEIGBROT.

IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH FIDEUA MIT GERÖSTETEM LAUCH.
PAELLA MIT GEMISCHTEN MEERESFRÜCHTEN UND IBERISCHEM SCHWEINEFLEISCH.
PAELLA MIT SCHWARZEM TINTENFISCH UND PADRÓN-PAPRIKA.
GEMÜSE-PILZ-PAELLA MIT ROMESCU-SAUCE.
PAELLA MIT MEERESFRÜCHTEN SENYORET.
ENTENPAELLA, FRÜHLINGSKNOBLAUCH UND GERÖSTETE TOMATEN.
PAELLA MIT HÄHNCHEN VOM LAND, ARTISCHOCKEN UND GRÜNE BOHNEN.
PAELLA MIT ROTEN CARABINERO-GARNELEN (ZUSCHLAG 8,00€ + MWST 10% P.P).
PAELLA MIT HUMMER (ZUSCHLAG 8,00€ + MWST 10% P.P).
SEÑORET PAELLA MIT MEDITERRANEN GARNELEN (ZUSCHLAG 8,00€ + MWST 10% P.P).

BEILAGE
BLATTSALAT MIT MALLORQUINISCHEN TOMATEN.

NACHSPEISE
VANILLE-ZITRUS-CRÈME BRÛLÉE MIT DUBAI SCHOKOLADENBODEN.

PAELLAS

FAMILIÄRER STIL

MALLORQUINISCH

FAMILIÄRER STIL

SCHNELLIMBISSE

Mallorquinische Koka mit in Holzkohle gerösteten Paprikaschoten.
Herzhafter Churro mit Garnelentatar und Tomatenpulver.
Mini-Sobrasada-Krokette mit Johannisbrotpulver.

VORSPEISEN

WÄHLEN SIE 2 OPTIONEN

MALLORQUINISCHER TINTENSALAT, RUCOLA, MARINIERTE GURKE UND ZITRUSFRÜCHTE AUS SÓLLER.
FRITTIERTE MEERESFRÜCHTE, SERVIERT MIT MAIS-COCA UND PILZPASTETE.
KABELJAU-SALAT MIT TRAMPÓ.

HAUPTGERICHTE

WÄHLEN SIE 2 OPTIONEN

MALLORQUINISCHES SPANFERKEL MIT KARTOFFELN, ROSMARIN UND ROTEM CURRY.
SEEHECHT A LA ROMANA MIT MEERESFRÜCHTEN, REISBRÜHE UND GERÖSTETER PAPRIKA.
MALLORQUINISCHE LAMMSCHULTER MIT SPROSSENSALAT NACH JAPANISCHER ART (MINDESTENS 3 PERSONEN)
.
Sauerteigbrot.

NACHSPEISE

CARDENAL DE LLOSETA MIT MALLORQUINISCHER KRÄUTERCREME.

MEDITERRÁN

FAMILIÄRER STIL

SCHNELLIMBISSE

Mallorquinische Koka aus in Holzkohle gerösteten Paprikaschoten mit Sardellen.
Herzhafter Churro mit Garnelentatar und Tomatenpulver.
Mini-Sobrasada-Krokette mit Johannisbrotpulver.

VORSPEISEN

WÄHLEN SIE 2 OPTIONEN

BURRATA MIT GETROCKNETEM TOMATEN-SOFRITO, ROTEM THUNFISCH UND BASILIKUM-MANDEL-PESTO.
GERÖSTETE AVOCADO, GEFÜLLT MIT CEVICHE, TOMATEN SALMOREJO UND ERDBEEREN.
ROASTEDBEEF VOM IBERICO-SCHWEIN MIT EINGELEGTEM GEMÜSE UND ZITRONENVINAIGRETTE.

HAUPTGERICHTE

WÄHLEN SIE 2 OPTIONEN

KÖNIGSDORADE (CORVINA ROYAL) MIT MEERFENCHEL, BULGUR-TABOULÉ UND APFEL-CHUTNEY.
SALZGEBACKENER WOLFSBARSCH MIT MEDITERRANEN KRÄUTERN, GEMÜSE UND SCHWARZKOBLAUCH-DRESSING (MINDESTENS 3 PERSONEN).
RAVIOLONI GEFÜLLT MIT MALLORQUINISCHEM KÄSE, RINDERFILET UND FRISCHEM OREGANO.

Sauerteigbrot.

NACHSPEISE

PANNA COTTA MIT OBSTSALAT, BASILIKUM-KARAMELL UND MANDELEIS.

GESUND

FAMILIÄRER STIL

SCHNELLIMBISSE

Thunfisch-Röllchen mit Soja-Mayonnaise.
Halloumi-Spieß mit scharfem Mango-püree.
Knoblauchbrot mit Ziegenkäse-Dip.

VOSPEISEN

WÄHLEN SIE 2 OPTIONEN

GERÖSTETER AUBERGINEN-HUMMUS MIT FETA UND GETROCKNETEN TOMATEN.
QUINOA-SALAT NACH MEDITERRANER ART.
GERÖSTETE KAROTTEN UND PASTINAKEN, AUSGEKLEIDET MIT SESAM UND ZITRUSVINAIGRETTE.
CARPACCIO AUS GURKEN, ZUCCHINI, ROTER BEETE UND SONNENGETROCKNETEN TOMATEN.
GERÖSTETES GEMÜSE DER SAISON, CREME AUS FAVABOHNEN UND LINSEN-FALAFEL.

HAUPTGERICHTE

WÄHLEN SIE 2 OPTIONEN

REISFLEISCH, MARINIERTER LACHS, SAUBOHNEN UND WAKAME-ALGEN.
GEGRILLTER TINTENFISCH, PISTAZIEN UND GEMÜSESPAGHETTI.
ENTRECÔTE VOM GRILL VOM RIND MIT GEMÜSE-MILLEFEUILLE UND ROMESCU-SAUCE.
GEMÜSE-WOK UND IBERISCHES SCHWEINEFLEISCH MIT MANDELN UND ANANAS.
GEDÄMPFTER WOLFSBARSCH MIT WILDREIS UND KORIANDERSALAT.

NACHSPEISE

KARAMELLISIERTE ANANAS MIT REISSIRUP, MALLORQUINISCHEN KRÄUTERN UND KOKOSSCHAUM.