



ERIS HOXHAJ

EH F&B CONSULTING & LUXURY EVENTS

Private Dining & Chef Experience for Villas & Yachts

Private Dining & Chef Experience per Ville e Yacht

F&B Consulting for Hotels & Restaurants

Consulenza F&B per Hotel e Ristoranti



Forte dei Marmi • Versilia • Portofino • Costiera Amalfitana • Lago di Garda • Sicilia • Yachting

SERVICES / SERVIZI • EXECUTIVE CHEF

PRIVATE DINING & CHEF EXPERIENCE

Bespoke dinners on yachts and exclusive villas. Tailor-made menus, excellence brigade, full management.
Cene sartoriali a bordo yacht e ville esclusive. Menu su misura, brigata d'eccellenza, gestione completa.

F&B CONSULTING FOR HOTELS & RESTAURANTS

Analysis, menu engineering, luxury standards, staff training, pre-opening, cost & margin optimization.
Analisi, menu engineering, standard luxury, formazione staff, pre-opening, ottimizzazione costi e marginalità.

PARTNERSHIP & LUXURY EVENTS

We collaborate with Concierges, Villa Managers and Charter Agencies to deliver unmatched culinary experiences.
Collaboriamo con Concierge, Villa Manager e Charter Agency per esperienze culinarie ineguagliabili.

PROFESSIONAL PROTECTION

RCT insurance up to €2,000,000. Maximum peace of mind for owners and Concierges.
Polizza RCT fino a €2.000.000. Massima tranquillità per proprietari e Concierge.



CHEF MARIAN CONSTANTIN

Executive Chef

SARTORIAL MENUS / MENU SARTORIALI – Chef Marian Constantin

ESTATE 2026

MENU SARTORIALI

Cene su misura per Villa & Yacht



CHEF MARIAN CONSTANTIN

IV

CLASSICO

Cuore di Terra

ANTIPASTO

Carpaccio di manzo Fassona piemontese, sciglie di Parmigiano 36 mesi, rucola selvatica e riduzione al balsamico tradizionale di Modena

PRIMO

Tagliatelle all'uovo fatte in casa al ragu di cinghiale toscano, finocchietto selvatico e pecorino stagionato

SECONDO

Filetto di vitello alla brace, crosta di erbe aromatiche, ridotto al Barolo e purea di sedano rapa al tartufo nero

CONTORNO

Patate novelle al rosmarino, cipollotti glassati e funghi porcini saltati

DESSERT

Fondente al cioccolato 70% Guanaja, cuore di caramello salato e gelato alla vaniglia Bourbon

Presentazione impeccabile - Ingredienti di alta qualità
VILLA & YACHT - SOLO SU MISURA

ESTATE 2026

MENU SARTORIALI

Cene su misura per Villa & Yacht



CHEF MARIAN CONSTANTIN

I

NORMALE

Luce del Tirreno

ANTIPASTO

Tartare tonno rosso Favignana, avocado, caviale Oscietra

PRIMO

Spaghetti Gargano al limone, bottarga di muggine

SECONDO

Filetto branzino in crosta di erbe, purea rspinambur

CONTORNO

Insalata finocchi, arancia e olive raggiasche

DESSERT

Semifreddo pistacchio Bronte, coulis lampone

II

VEGETARIANO

Giardino Mediterraneo

ANTIPASTO

Burrata di Andria su crema di pomodori datterini

PRIMO

Paccheri ripieni ricotta di bufala e spinaci

SECONDO

Melanzana violetta farcita mozzarella di bufala

CONTORNO

Zucchine trombetta, menta fresca e pinoli

DESSERT

Cheesecake Limone di Anafi e albicocca

III

VEGANO

Orto di Mare

ANTIPASTO

Tartare avocado e mango, semi di canapa

PRIMO

Tagliatelle di legumi al pesto di rucola

SECONDO

Cuore di carciofo alla brace, purea di ceci

CONTORNO

Insalata quinoa nera, cetrioli e ravanelli

DESSERT

Mousse cioccolato 70% e frutti di bosco

Presentazione impeccabile - Ingredienti di alta qualità
VILLA & YACHT - SOLO SU MISURA

Classic • Normal • Vegetarian • Vegan | Classico • Normale • Vegetariano • Vegano



F&B CONSULTING PACKAGES 2026-2027

Pacchetti Consulenza F&B 2026-2027

FOR HOTELS & RESTAURANTS / PER HOTEL & RISTORANTI

ESSENCE

Analysis + Menu Engineering + Staff Training
€4.500 – €9.000

LUXURY STANDARD

5-star standards + Brigade training + Check-list
€5.000 – €12.000

START-UP KITCHEN

Concept + Kitchen launch + Chef mentoring
€6.000 – €15.000

FULL EXPERIENCE

Market research + Staff selection + Strategic partner
€8.000 – €20.000

SPECIALIZED / SPECIALIZZATI

BEVERAGE & WINE PROGRAM

Wine list + Bar training + Pairing
€3.500 – €8.000

PROFITABILITY BOOST

Food cost + Margin optimization + 90-day plan
€5.000 – €12.000

PRE-OPENING COMPLETE

Concept + Staff + Procedures + Mentoring
€10.000 – €25.000

MYSTERY GUEST & AUDIT

Incognito visit + Report + Corrective plan
€700 – €2.500

SEASONAL & SPECIAL EVENTS

Seasonal menus + Pop-up + Special experiences
€3.000 – €9.000

STAFF ACADEMY

Continuous training with Executive Chef
€1.500 – €4.000



ERIS HOXHAI

Free 30-minute consultation | Prima consulenza gratuita di 30 minuti

✉ hoxhajeris8@gmail.com

■ erishoxhaj.com

■ +39 389 511 2681