

perTe

CATERING & BANQUETING



EVENTI CORPORATE

**CELEBRAZIONI DI MILESTONES AZIENDALI,
EVENTI FIERISTICI, BUSINESS DAY,
CENE DI GALA, TEAM BUILDING,
E MOLTO ALTRO.**

CHI SIAMO

Per Te Catering è il partner ideale per eventi aziendali di profilo prestigioso: con entusiasmo e discrezione *trasformiamo il cibo in emozione*, elaborando gusti e sapori in stretta collaborazione con il cliente.

Creatività, cura dei dettagli e servizio su misura sono il nostro biglietto da visita: uniti a anni di esperienza nella ristorazione di alto livello, garantiscono la riuscita di ogni evento che abbiamo il privilegio di curare.



FILOSOFIA

Ricerchiamo materie prime da fornitori e cantine locali, con un occhio attento a sostenibilità e gestione degli sprechi.

I nostri chef propongono cibi della tradizione, rivisitazioni della cucina locale ed internazionale, in abbinamento a etichette prestigiose e ricercate, impeccabilmente presentati e serviti da personale di sala qualificato.

Per Te Catering fa di ogni evento o milestone aziendale un sicuro successo, da condividere con dipendenti, collaboratori e stakeholders.

CHI CI HA SCELTO

AMAZON STUDIOS - NETFLIX - FANDANGO PRODUCTIONS

GOOGLE ITALIA - ALLIANZ - GENERALI - MEDIOLANUM - FBS BANCA -

BMW - JAGUAR - VOLKSWAGEN - LAND ROVER - ASTON MARTIN - TOYOTA

ROLEX - MONCLER - JULIAN FASHION - CHURCH'S - BORBONESE

IMA GROUP - ROSETTI MARINO - GLS LOGISTICS - SIEMENS - SURGITAL

TECHNOGYM - AMA - UNIGRA - EUROVO - HERA - ARQUATI

I NOSTRI SERVIZI

WELCOME COFFEE E COFFEE BREAK

Accoglienza elegante o pausa rigenerante, con caffè, tè e pasticceria artigianale per meeting, eventi, congressi e conferenze.



COLAZIONI DI LAVORO E BRUNCH

Proposte dolci o salate, ideali per intrattenere clienti business in contesti formali o informali, adattabili a tutte le esigenze alimentari.



LUNCH A BUFFET E PRANZI SERVITI

Dalle soluzioni leggere e veloci a buffet per momenti di formazione o business review, ai pranzi serviti per eventi di rappresentanza.



DRINKS, APERITIVI E BUFFET SU MISURA

Cocktails personalizzati e allestimenti on proposte salate e dolci, adattabili per ogni tipo di evento, con allestimenti eleganti e scenografici.



CENE DI RAPPRESENTANZA E DI GALA

Esperienze gastronomiche uniche per convention, celebrazioni, serate esclusive, realizzate dai nostri chef con menu studiati nel dettaglio, e servite impeccabilmente.

WORKFLOW

1 - ASCOLTO E BRIEF

Un primo incontro, di persona o via call/telefono, con ascolto attivo delle vostre esigenze, analisi degli obiettivi, prima proposta e definizione della vision dell'evento per costruire insieme un'esperienza su misura.

2 - SOPRALLUOGO E ASSESSMENT

Visita dedicata della location (esterna o interna all'azienda), con valutazione tecnica degli spazi e confronto diretto con il cliente su numeriche, esigenze e desiderata per pianificare ogni dettaglio con precisione.

3 - PROGETTAZIONE A 360°

Creazione del concept completo: dal menu alle mise en place, dall'allestimento al coordinamento logistico, curando ogni elemento dell'esperienza, con touchbase calendarizzati di allineamento con il cliente fino al sign-off.

4 - EXECUTION IMPECCABILE

Un team professionale, qualificato e discreto, con timing orchestrato al fine di anticipare ogni necessità e gestione proattiva per garantire il successo dell'evento senza mai interrompere il flusso dell'esperienza



FOOD & DRINK



Diamo forma ai vostri valori e obiettivi attraverso il gusto e gli altri sensi, curando l'organizzazione dell'evento a 360°. Creiamo momenti dove il servizio diventa protagonista, e ogni piatto si trasforma in un piacere per il palato e per gli occhi, con mise en place curate, ingredienti della tradizione locale e drinks raffinati, sapientemente elaborati dai nostri esperti di mixology.





SERVIZI PER EVENTI FIERISTICI

Soluzioni personalizzate e stress-free per ogni tipo di evento fieristico e ogni tipo di logistica: dal semplice coffee break, a buffet con showcooking, a eleganti servizi a passaggio, o lunchbox per tutti i gusti. I servizi sono replicabili con la stessa formula anche in location o negli spazi aziendali.

• SERVIZIO CON VASSOIO A PASSAGGIO

Per momenti più formali, come presentazioni di prodotto o aperitivi finali: un servizio di raffinato finger food, personalizzabile in base al brand e al tipo di prodotto/evento, e di cocktail (dai classici internazionali a proposte customizzate), presentati su vassoi da uno staff qualificato e professionale.

Ideale per spazi fieristici senza cucina attrezzata, o dove non è possibile allestirne una, per eventi luxury dove il lato curatoriale è essenziale.

• COFFEE BREAK E BUSINESS LUNCH

Servizio modulabile a seconda delle esigenze, con pacchetti modulabili, che permettono di offrire a ospiti e visitatori un'esperienza di brand completa: un buffet caldo/freddo allestito con cura, composto da finger food e una selezione di piatti della tradizione Emiliana o rivisitazioni internazionali, da consumare direttamente o dopo un coinvolgente showcooking a cura dei nostri executive chef.

Perfetto per spazi fieristici dove è possibile allestire una cucina e per offrire un servizio completo lungo tutto l'arco della giornata.

• COFFEE STATION + SERVIZIO LUNCHBOX

Un pacchetto ibrido e flessibile, con uno spazio allestito per coffee break e bevande rinfrescanti, con una selezione di cibo dolce e salato in accompagnamento e una persona per il servizio, e servizio di lunchbox freschi e leggeri, con opzioni adatte ad ogni esigenza alimentare.

Servizio pensato per spazi fieristici senza cucina con visitatori continui e necessità di pasti per il personale o per gli ospiti

• LUNCHBOX

Per una pausa comoda e veloce, dal pranzo alla cena, o da assaporare in ogni momento: Per Te propone una serie di opzioni sane e nutrienti, fatte di accostamenti curati e gustosi, per tutte le esigenze alimentari (vegeteriana/vegana, senza glutine, protein-based), accompagnati da bevande selezionate. Ogni lunchbox è confezionato singolarmente sulla base delle richieste, e conservato in modo da mantenere freschezza e fragranza.

Ideale per giornate di lavoro dove praticità a velocità sono indispensabili, per staff numerosi o per offrire ai visitatori un momento di ristoro.



SERVIZI BUSINESS DAY

Che si tratti di una o più **giornate con business partner**, momenti di formazione o team building, presentazioni di collezioni o qualsiasi altra esigenza corporate, i **pacchetti day** sono il modo perfetto per creare momenti conviviali che sottolineano il DNA del brand con stile e coerenza

PACCHETTO DAY-LIGHT

Per giornate business che prevedono meeting/conferenze **al mattino**, da concludersi con un pranzo leggero a buffet accompagnato da bevande alcoliche e analcoliche. Il servizio prevede:

- **Caffè di benvenuto** con selezione di biscotti e piccola pasticceria,
- **Coffee break al mattino** con caffetteria e succhi di frutta, golosità dolci e salate
- **Pranzo a buffet** con finger food, salumi e formaggi della tradizione da fornitori locali, primi piatti serviti dalla cucina o in showcooking
- **Selezione di dolci** a fine pasto e caffè

PACCHETTO DAY-MEDIUM

Per giornate business che prevedono lavori **al mattino e al pomeriggio**. Il servizio prevede:

- **Caffè di benvenuto** con selezione di biscotti e piccola pasticceria,
- **Coffee break al mattino e al pomeriggio** con caffetteria e succhi di frutta, golosità dolci e salate
- **Pranzo a buffet** con finger food, salumi e formaggi della tradizione da fornitori locali, primi piatti serviti dalla cucina o in showcooking, accompagnati da bevande alcoliche e analcoliche
- **Selezione di dolci** a fine pasto e caffè

PACCHETTO DAY-FULL

Per eventi business che prevedono **un'intera giornata** di meeting/conferenze, con aperitivo di chiusura dei lavori nel tardo pomeriggio.

- **Caffè di benvenuto** con selezione di biscotti e piccola pasticceria,
- **Coffee break al mattino e al pomeriggio** con caffetteria e succhi di frutta, golosità dolci e salate
- **Pranzo a buffet** con finger food, salumi e formaggi della tradizione da fornitori locali, primi piatti serviti dalla cucina o in showcooking, accompagnati da bevande alcoliche e analcoliche
- **Selezione di dolci** a fine pasto e caffè
- **Aperitivo finale** con drink e cocktail alcolici/analcolici e finger food a buffet.



CORPORATE PARTY E GALA

Per Te Catering porta in tavola il gusto di celebrare ogni **celebrazione aziendale** di qualsiasi caratura, Una **convention**, una ricorrenza, di grandi volumi o intima e riservata: grazie ad una logistica impeccabile e strutturata per gestire ogni tipo di spazio, **ogni evento è un successo.**

• DINNER PARTY A BUFFET

Il servizio pensato per un evento post-business, per un party aziendale informale e dinamico, con cocktail party con drink selezionati, golosità salate in accompagnamento, e cena a buffet con salumi e formaggi del territorio forniti da aziende locali, primi piatti serviti dallo staff o in showcooking, selezione di dolci a buffet e open bar a seguire.

• CENE O PRANZI DI GALA PLACÉ

Un gala da ricordare: mise en place raffinata, servizio impeccabile, e un menu personalizzabile tra entrées, primi e secondi piatti, e selezione di dolci serviti o a buffet, e open bar finale. Per ogni occasione in cui un brand, un'azienda, un business ha bisogno di lasciare il segno, dando risalto al valore dell'impresa attraverso una sinfonia di gusti e profumi.





PROGETTI SARTORIALI E PERSONALIZZATI

Per Te Catering è anche servizio **“su misura”** nel vero senso della parola. Finger food e drinks pensati e creati **secondo le esigenze del brand**, che siano il **concept di un prodotto** da lanciare, i **colori** di una collezione o in occasione di un evento **per invitati selezionati**.



A partire dal brief creativo da parte del brand, i nostri executive chef e mixologist lavorano a stretto contatto per tradurre i valori del brand in un'esperienza multisensoriale. Il risultato? Signature food e cocktail tematici innovativi, con ingredienti d'eccellenza e dettagli inaspettati. Ogni aspetto del servizio è curato dal primo all'ultimo minuto dell'evento, per garantire coerenza estetica e funzionale con l'identità del progetto, per valorizzare e sottolineare il legame tra brand e ospiti.



perTe
CATERING & BANQUETING



CONTATTI

E-mail: perTe@perTecatering.it

Telefono: +39 337 619111

Via Damiano Chiesa 20
Milano Marittima (RA)
ITALIA