

Oltre ... la Ristorazione



La nostra idea di ristorazione nasce dal concetto di evoluzione nella tradizione. Da oltre 20 anni proponiamo un tipo di cucina creativa e sofisticata, che non rinuncia al suo legame con la storia e la tradizione e che fa dell'attenzione al particolare, della professionalità e della cordialità i suoi elementi cardine. L'evoluzione sta nella ricerca culinaria, ma anche nel continuo miglioramento nell'accoglienza e nella cura rivolta alla nostra Clientela.

Da qualche tempo abbiamo deciso di sviluppare una *nuova organizzazione* dedicata a proporre servizi di qualità come il "Catering personalizzato" e lo "Chef a domicilio".

Catering "personalizzato" – Nulla è lasciato al caso



Come un "abito di sartoria", il nostro Catering è interamente ideato e creato a partire dalle esigenze e preferenze del Cliente. La tradizione, l'esperienza nella ristorazione e l'ambizione sono alla base della nuova realtà con la quale vogliamo proporre la stessa qualità, ricercatezza ed attenzione al dettaglio in contesti nuovi e diversi. Abbiamo sempre come obiettivi la creazione di un'esperienza culinaria "su misura" e la piena soddisfazione della nostra Clientela, le prime esperienze, gli apprezzamenti ed i suggerimenti ricevuti sono le giuste leve motivazionali per ampliare e continuare a migliorare le nostre proposte e il nostro servizio.

Perché un ristorante come il nostro decide di fare Catering?

Il nostro servizio ha preso avvio da quando i nostri più affezionati Clienti, pienamente soddisfatti delle nostre proposte nella ristorazione, hanno deciso di affidarci l'organizzazione di eventi familiari e lavorativi. Cene, ricevimenti in case private, feste di Compleanno e di Laurea, rinfreschi per Battesimi e Comunioni, rinfreschi per Eventi Aziendali, Colazioni di Lavoro, Inaugurazioni, le occasioni per condividere un'esperienza culinaria unica e ricercata sono numerose e sempre diverse e proprio questa *varietà* ci ha spinti ad accettare la sfida e procedere lungo questo percorso ricco di opportunità e dal quale stiamo ottenendo risultati oltre le iniziali aspettative.



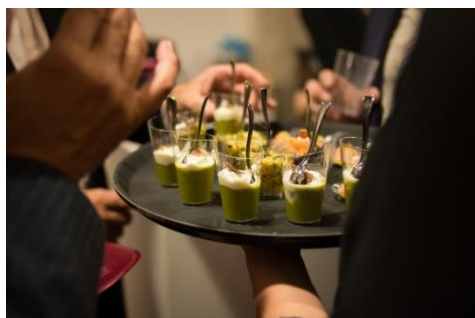
A chi ci rivolgiamo e cosa offriamo?

Il servizio di Catering è rivolto a chi desidera organizzare eventi familiari, eventi privati, ma anche congressi, eventi aziendali, colazioni e pranzi di lavoro. Formuliamo sempre una "proposta su misura" tenendo presenti esigenze, richieste ed indicazioni del Cliente quali: tipologia di evento, location, allestimenti richiesti, numero di ospiti, budget di riferimento, tempo a disposizione. La nostra proposta prevede la possibilità di organizzare eventi con postazioni a buffet o con servizio ai tavoli.

Teatro Valle - Roma



Quando il servizio è a 360°



Sulla base delle necessità del Cliente, in aggiunta al cibo ed alle bevande, offriamo tutto il necessario per l'allestimento degli spazi (tavoli, sedie, stoviglie, posateria), postazioni di servizio, corner tematici e personale (di sala, hostess, addetti alle pulizie post evento). Abbiamo accordi con partner di riferimento nei principali servizi di ristorazione e quindi possiamo

facilmente coprire le ulteriori necessità.

A cena con lo Chef - Sentiti ospite a casa tua

Se avete in mente una serata speciale di cui godere nella *comodità della vostra casa*, potete affidare l'organizzazione di una cena di alto profilo "*al nostro Chef a domicilio*". Con questo servizio mettiamo a vostra disposizione un personal Chef che provvederà a portare nella *vostra cucina* gli ingredienti e gli utensili necessari per la preparazione dei piatti selezionati ed inseriti nel menù concordato. Il servizio è compreso di tutto ciò che renderà la vostra serata unica: dalla creazione del menù alla sua stampa, dalla spesa alla consegna del cibo, dalla preparazione alla mise en place, dal servizio in tavola alla pulizia finale. Offriamo inoltre, a seguito di una consulenza sugli abbinamenti più adatti al vostro menù, una vasta selezione di vini e champagne con tanto di schede dei vini in tavola per la curiosità degli ospiti.

La vostra soddisfazione è il nostro obiettivo e per la perfetta riuscita della serata effettuiamo sempre un sopralluogo per verificare gli spazi a disposizione nella cucina e nella sala.

Tenendo presenti le vostre indicazioni ed esigenze (alimentari e non solo), in fase di organizzazione della serata andremo insieme a definire gli ultimi dettagli.



"L'evento perfetto esiste ed è quello a cui voi darete un inconfondibile impronta e che lascerà a voi e ai vostri ospiti il ricordo di un'esperienza unica e ripetibile!"

Al primo incontro troveremo insieme la "Tua Soluzione"

Ristorante Del Frate – Eventi

06 3236437 – 338 1141566

Via degli Scipioni 118 – Roma

email: ristorante@enotecadelfrate.it

ristorante.enotecadelfrate.it