

Organizzare un evento significa comprendere al meglio quello che il cliente vorrebbe realizzare; è fondamentale accompagnarlo nelle scelte e utilizzare al meglio la nostra esperienza.

Contattateci per un appuntamento senza impegno presso la vostra sede per una valutazione.



ferrante CATERING



Enjoy life in quality



Negli anni abbiamo creato una rete di relazioni con professionisti in tutti quei campi necessari alla creazione di eventi: locations, allestimenti, musica, intrattenimento...

- Meeting & Aperitivi aziendali
- Ricevimenti & Matrimoni
- Personal chef
- Feste private
- Eventi speciali

Dalla Svizzera
+41 798527753

Dall'Italia
+39 3404002262
+39 0332523390

info@ferrantecatering.com
www.ferrantecatering.com

PRESENTAZIONE

La ditta Ferrante Catering nasce 8 anni fa dalla determinazione e dalla passione del suo fondatore, Donatello Ferrante che dopo la Laurea in Economia presso l'Università Bocconi di Milano e una formativa esperienza presso una multinazionale tedesca vuole, seppur giovane, lanciarsi in un'avventura affascinante e coinvolgente.

Rileva, così, un piccolo laboratorio di pasta fresca sulle sponde italiane del lago di Lugano e da qui inizia a lavorare intensamente su quella che poi sarà la sua mission, la diffusione di una cultura del buon cibo che parte dalla scelta della materia prima e arriva alla sua presentazione nel piatto.

Da subito la qualità delle creazioni vengono portate anche nelle abitazioni della sua clientela, in questo modo ogni persona ha la possibilità di gustare piatti raffinati e ricercati nella comodità di casa propria.

Acquisita la giusta dose di esperienza e affinando ulteriormente la propria capacità organizzativa e di team leader, Ferrante entra, da lì a poco, nel settore dei matrimoni, dei ricevimenti e degli eventi privati e aziendali.

Nel 2011 l'attività si allarga alla ricerca e conoscenza delle eccellenze italiane ed estere. La volontà è quella di creare una linea di prodotti speciali da utilizzare nei propri eventi e marchiati Ferrante al fine di certificarne ulteriormente le unicità. Una linea che cresce nel tempo ma solo dopo una attenta valutazione anche e soprattutto sul campo, proprio per acquisire quella coscienza e conoscenza necessarie per valorizzare i prodotti stessi. Abbiamo, così, l'olio pugliese, il riso carnaroli del vercellese, la pasta di Gragnano, vini campani e toscani e così via.

Questa una breve presentazione della nostra realtà, ora anche a vostra completa disposizione per momenti aziendali da ricordare...



COFFEE BREAK AZIENDALE

Location: PROPRIA AZIENDA
Numero Ospiti: da 10 in su...
Rapporto collaboratori: 1/40 Ospiti

Frutta fresca
Prodotti da forno freschi
Caffetteria
Succhi di frutta

da Chf. 10.-/persona

APERITIVO AZIENDALE

Location: PROPRIA AZIENDA
Numero Ospiti: da 10 in su...
Rapporto collaboratori: 1/30 Ospiti

Tavolozza di salumi italiani
Gran misto frittini caldi
Mousse di burrata con riduzione al basilico
Barchette di patate con fonduta alla cipollina
Panzerottini caldi
Caprese mediterranea con bocconcini
Bicchierino di pollo, sedano e cipolla rossa
Cocktail di gamberetti con mela verde
Cubetti di quiches alle verdure

Prosecco italiano
Acque e soft drinks

da Chf. 30.-/persona

CENA AZIENDALE

Location: PRIVATA in Svizzera o Italia!
Numero Ospiti: da 50 in su...
Rapporto collaboratori: 1/20 Ospiti

BUFFET APERITIVO e ANTIPASTI
Tavolozza di affettati italiani dop con gnocco fritto
Cucchiaio di tartare di salmone e avocado
Pesce spada affumicato con agrumi e pepe rosa
Rustici e sfogliatine calde da forno
Barchette di patate con fonduta e cipollina
Mini quiches
Spiedino di caprese mediterranea
Cubetti di frittata alle verdure
Olive all'ascolana
Mini cocottes con cous cous vegetariano
Fondue di camambert con crostini
Code di gambero saltate con miele e sesamo

PRIMI PIATTI

Crespella con taleggio, pere e noci
Risotto ai porcini con mirtilli freschi

SECONDO PIATTO e CONTORNO

Tagliata di manzo su rucola e scaglie pecorino
Patate dorate al rosmarino

BUFFET DOLCI

Panettone e pandoro con crema al mascarpone
Bavaresi assortite alla frutta
Mousse al cioccolato fondente
Mousse al cioccolato bianco e cocco
Panna cotta alla vaniglia

Open bar con amari, distillati e cocktails

da Chf. 70.-/persona

Donatello Ferrante

1 le location a disposizione sono diverse sia in Svizzera che in Italia; durante un primo incontro conoscitivo e senza impegno sarà nostra premura fornire i dettagli. L'affitto della location è escluso dalla seguente offerta. Iva esclusa nel caso di soggetti fiscali svizzeri.