



ARTEVENTO

CATERING EXPERIENCE

AD OGNI OSPITE LA MIGLIORE CATERING EXPERIENCE

02

Catering experience

L'accoglienza, il servizio e preparazioni di qualità sono i dettagli capaci di trasformare ogni appuntamento in un'occasione speciale. Per questo Artevento costruisce **esperienze personalizzate** con un obiettivo costante: assicurare ai propri interlocutori la migliore ospitalità, ogni volta nuova.

15

anni di servizio per eventi
aziendali e ricevimenti



Il successo di un evento è determinato da molteplici elementi. **Mettere l'invitato al centro, riceverlo con cura, precisione e discrezione è ciò che Artevento ha scelto da sempre.**



AZIENDA

L'ARTE DEL SERVIZIO, IL PIACERE DELL'EVENTO

Artevento nasce dalla passione per la ristorazione di Roberto Sorace, docente e autore di testi didattici per gli istituti alberghieri. Alla selezione e formazione di personale qualificato, Artevento affianca da oltre quindici anni la ricerca di un'offerta eno-gastronomica capace di soddisfare in gusto, stile e qualità le esigenze di aziende e privati per eventi e ricevimenti.

||

L'azienda ha il mio volto, ma sono i miei collaboratori il fondamento della forza Artevento: l'azienda sono loro.

Roberto Sorace

UN SUCCESSO CONDIVISO

Artevento trova il proprio successo negli **specialisti** che la compongono. Una **squadra sempre presente**, pronta ad espandersi configurando un team su misura e assicurando la presenza di **tutte le figure necessarie** per l'ottimale servizio di grandi eventi. L'obiettivo è garantire un'esperienza di elevato livello, anticipando e soddisfacendo le necessità degli ospiti con cura, preparazione e puntualità.



50

figure professionali disponibili
per singolo evento

La capacità di **integrarsi** nell'organizzazione e produzione di **grandi allestimenti** così come di gestire ricevimenti e appuntamenti per un **selezionato numero di invitati** rende Artevento l'interlocutore ottimale in esperienza, versatilità e competenza per il servizio catering.

IL SERVIZIO

IL CATERING PER AZIENDE A MISURA DI INVITATO

Offrire l'opportuno supporto nell'organizzazione di un evento per garantire agli invitati la più piacevole presenza: questo è ciò che Artevento afferma come propria catering experience.

STILE, EFFICIENZA E GUSTO NEL CUORE DELL'EVENTO

L'impegno riposto nella **selezione e preparazione del personale di sala** permette un servizio preciso, puntuale, gradevole e costante. Perché **il contatto con gli ospiti è un elemento di immagine e reputazione fondamentale**, oltre che prezioso elemento di valorizzazione delle portate servite e degli allestimenti.



PERCHÈ SCEGLIERE ARTEVENTO

Artevento si distingue per un **approccio completo**, focalizzato sul singolo invitato, in grado di abbracciare **tutte le fasi della preparazione, organizzazione e gestione del servizio catering**. Dalla logistica, per garantire la catena del freddo delle materie prime - solo ingredienti freschi - fino al servizio in sala, con una **figura dedicata per ogni cinque invitati** e la capacità di servire l'intero parterre in sette minuti.



**INGREDIENTI FRESCHI
DI PRIMA QUALITÀ**

**SERVIZIO PUNTUALE
E PRECISO**

**CATERING FINO
A 2000 COPERTI**

**SUPPORTO
COMPLETO**

GALLERY PIATTI

ENTRA IN CUCINA SCOPRI LE RICETTE DEGLI CHEF

Dalle esigenze e richieste di ogni cliente Artevento **costruisce il menu più indicato per l'occasione.**

Attraverso la **selezione di ingredienti** freschi e autentici, la scelta delle migliori tecniche culinarie e la reinterpretazione delle ricette patrimonio dell'arte culinaria mediterranea.



Lasciamo parlare gli ingredienti.
Ogni piatto è costruito a partire dagli
alimenti che lo compongono, definiti
insieme al committente nel rispetto
delle esigenze degli invitati.





La tradizionale arte culinaria italiana è rivisitata nella ricerca della ricetta migliore.

Per offrire esperienze sempre nuove, uniche per gusto.





La creazione del menu ideale si fonda non solo nell'equilibrio tra il gusto degli ingredienti, ma anche nel bilanciamento dei valori nutrizionali tra le varie portate.





La ricercatezza espressa nell'abbinamento di sapori è sostenuta dall'impattamento più adatto ad anticipare nella presentazione il valore della singola portata.







La selezione di materie prime di qualità è la base sulla quale costruire ogni ricetta, proposta per enfatizzare in ogni piatto la singolarità dell'evento.



La mise en place di un evento è parte fondamentale dell'evento stesso. Le tavole Artevento sono pensate al minimo dettaglio e preparate con la massima precisione.

REFERENZE

20th Century Fox / 2i Rete Gas Spa / ACI Vallelunga / ADC Group / AIM Events / Allianz Bank / Allianz Bank Investors / Arnoldo Mondadori Editore / AVON / Azienda Elettrica Ticinese / Banca Fideuram / Benetton / Bershka Italia / BPN Paribas / Brussels Airlines / Camera di Commercio Italo / CAP Design Spa / Cappellini / Clinique / Collistar / Compagnia delle Opere Milano / Comune di Milano / Condé Nast / Confidi Systema / CONI / Converse Italia / Deutsche Bank / DHL / Ente del Turismo Tunisino / Estée Lauder / F.lli Giacomelli Audi / Fiera Milano Srl / Fondazione Stelline / F.lli Rossetti Spa / Fujifilm / Germanica / Gruppo Coin / Klaus Davi & Co / Longines / Louisiane Spa / LVMH - Sephora / Mariella Burani / Marni / Mediamond / Mediobanca / Mondadori Electa / Mondadori International Business / Mondadori Libri / Mondadori Retail / Nespresso / Nexive Spa / Oikos / Osmi Borsa Immobiliare Milanese / Panini / Parlamento Europeo / Pasquale Bruni / PKF Italia Spa / QVC TV / Regione Calabria / Rizzoli Libri / Salmoiraghi & Vigano' Spa / Sanpaolo Invest / Scuola Militare "Teuliè" / Siemens / Sisley Italia / Sotheby's / The Walt Disney / Treni Italia Spa / Unicredit / Unione del Commercio di Milano / Università Bocconi / Whirlpool Europa / White & Case

CONSULENZA DEDICATA

Artevento realizza catering experience dedicate attraverso un'attenta consulenza legata alle esigenze specifiche di ogni occasione.

Contattaci per ricevere maggiori informazioni e un preventivo dettagliato.



Via Privata Oslavia 17/3 / 20134 Milano

T 02 2640002

E info@artevento.it

