

CATERING & BANQUETING

Le imprese che trasformano ogni evento in un'esperienza

Nel mondo del **Catering** e del **Banqueting**, l'eccellenza non si misura solo nella qualità dei menu, ma nella capacità di creare atmosfere, emozioni, momenti che restano impressi. Le imprese protagoniste di questa iniziativa rappresentano una filiera che unisce competenze gastronomiche, cura del dettaglio e organizzazione impeccabile: realtà che interpretano ogni evento come un progetto unico, da costruire con creatività, professionalità e visione. Dalle cerimonie private agli appuntamenti corporate, dal design della *mise en place* alla gestione dei servizi, queste aziende trasformano la convivialità in valore, offrendo soluzioni su misura che elevano ogni occasione a esperienza memorabile. Un settore dinamico, innovativo, capace di anticipare gusti, tendenze e nuove esigenze, contribuendo a definire gli standard dell'ospitalità contemporanea.

BARDELLI sceglie un evento al giorno per seguire ogni ricevimento di persona

Da 28 anni **Bardelli Events & Wedding Banqueting** porta l'arte di catering e banqueting direttamente a domicilio o in location ricercate e nelle province di **Pavia, Milano, Varese, Piacenza e Alessandria**. Un servizio pensato per ogni evento, privato o aziendale, con attenzione alla qualità e ad ogni dettaglio. Dal menù, legato alla tradizione culinaria italiana, agli allestimenti, ogni elemento viene studiato per creare un'esperienza armoniosa in sintonia con lo stile dell'evento. Tovagliati in differenti tessuti e colori, argenteria e *mise en place* definiscono l'atmosfera del ricevimento, accompagnati dalla professionalità di un team esperto attento all'eleganza e alla puntualità. La scelta di gestire un solo ricevimento al giorno significa dedicare tempo e attenzione a ogni cliente, seguendo personalmente l'evento in tutte le sue fasi.



Dalla cerimonia privata alle convention aziendali fino ai matrimoni, Bardelli affianca il cliente e interpreta i suoi desideri per trasformarli in eventi indimenticabili. Tre decenni di esperienza nel settore per un'offerta che coniuga gusto, organizzazione e massima attenzione a ogni particolare.

www.bardelliecatering.com

LA DOGARESSA CATERING: oltre trent'anni di eccellenza nel Banqueting di lusso

Fondata nel 1994 da Luigino Cassan, **La Dogaressa Catering** è un punto di riferimento nell'ospitalità veneziana. L'azienda gestisce il banqueting in ogni sua fase, unendo rigore logistico, formazione del personale e cura sartoriale per committenze istituzionali, aziendali e private di alto profilo.

Nel corso della sua attività, la società ha curato la ristorazione per eventi di rilievo internazionale, collaborando con primarie maison della moda e dell'alta orologeria, produzioni cinematografiche ed eventi culturali. Competenze che affondano le radici nella pregressa esperienza del fondatore come Maître d'Hôtel a bordo del Venice Simplon-Orient-Express. Già consigliere dell'Associazione Nazionale Banqueting e Catering, Cassan ha consolidato il prestigio dell'azienda curando incarichi di massimo livello. Tra questi spicca la cena ufficiale promossa



La Dogaressa Catering. Luigino Cassan, CEO

dalla Presidenza della Repubblica per la visita di Stato dei Reali di Spagna, a conferma del rigoroso rispetto degli standard di sicurezza, protocollo e riservatezza richiesti dai contesti di Stato.

www.ladogaressa.it

DARIO RICEVIMENTI trasforma il Catering in un ristorante espresso itinerante

Dario Ricevimenti nasce nel 1985 con la gestione del ristorante del Golf Club di Padova, portando l'alta ristorazione in un ambiente esclusivo per i soci. Quasi per gioco nasce l'idea di portare la cucina direttamente nelle case dei soci. Con la crescita dell'attività aumentano mezzi, attrezzature e organizzazione, fino alla scelta nel 2008 di dedicarsi

esclusivamente alla ristorazione esterna. L'azienda a conduzione familiare è guidata dai fratelli **Michele e Giovanna Zanetti**, sulle orme del **padre Dario**. Una continuità che unisce passione, umiltà e attenzione al cliente, per mantenere nel catering gli standard di un vero ristorante. La selezione delle materie prime è centrale: gli ingredienti da fornitori fidati

assicurano freschezza e gusto.

Dario Ricevimenti ha trasformato le logiche del catering portando ovunque una cucina espressa espressione della ristorazione d'eccellenza. Un "ristorante in movimento", capace di creare **esperienze in ville storiche, castelli, residenze private e aziende**. Alla cucina si affiancano organizzazione, professionalità del team e cura della presentazione, con allestimenti, show-cooking e buffet che rendono gli eventi esclusivi.

www.darioricevimenti.it



ROSA SALVA: quasi un secolo e mezzo di Banqueting Veneziano senza improvvisazione

Da quasi 150 anni **Rosa Salva** è parte del tessuto veneziano dell'ospitalità. Un'esperienza ultracentenaria costruita attraverso le generazioni, tramandando competenze, metodo e cultura del servizio di padre in figlio, che oggi trova piena espressione nei servizi di catering e banqueting di alto livello. Nell'organizzazione degli eventi questa esperienza si traduce nella capacità concreta di anticipare le richieste del cliente e prevedere ogni possibile variabile. Nulla viene lasciato all'improvvisazione, perché ogni dettaglio - dalla logistica al servizio in sala, dalla proposta gastronomica ai tempi di esecuzione - contribuisce alla riuscita dell'evento. Ogni cliente e ogni occasione hanno peculiarità proprie e spetta all'esperienza dell'azienda saperle interpretare e tradurre in un progetto coerente. Rosa Salva coniuga così tradizione e compe-



tenza con le esigenze del presente, **accompagnando il committente in tutte le fasi, dalla progettazione alla realizzazione**.

Un impegno che si rinnova a ogni appuntamento, con l'obiettivo di garantire la migliore riuscita dell'evento e lasciare a chi partecipa un ricordo positivo e duraturo.

<https://rosasalva.it>

Dalla moda alla tavola: FOOD AND MORE cura l'estetica degli eventi d'impresa

Food and More nasce nel 2005 da un'idea di **Luca Russo**, dopo un percorso professionale nel banqueting e nella ristorazione. Una formazione maturata anche nel mondo della moda, che ha contribuito a definire uno stile capace di unire gusto, ricerca estetica e cura dei dettagli. Nel tempo l'azienda ha collaborato con realtà dei **settori fashion, legale finanziario e agenzie di comunicazione e marketing**. Oggi Food and More affianca agli eventi aziendali servizi di catering e banqueting per aperitivi, cene, matrimoni, cerimonie ed eventi privati, costruendo proposte personalizzate per ogni occasione. L'offerta comprende coffee break, business lunch, aperitivi con finger food e proposte gourmet, fino alle cene aziendali pensate come momenti di condivisione in ambienti eleganti. A fare la differenza è anche la cura dell'allestimento: tovagliati raffinati, *mise en*



place eleganti, fiori freschi e soluzioni personalizzate contribuiscono a definire l'atmosfera di ogni evento, regalandogli un tratto distintivo.

Food and More crea così ambienti armoniosi, in cui ogni elemento contribuisce a raccontare lo stile dell'occasione, trasformandola in un'esperienza da ricordare.

www.foodandmore.net