
IL MORO
— I Butticcè —

IL MORO
— I Butticcè —
CATERING & BANQUETING

**MILANO – MONZA
ITALY**



**Atmosfera, Gusto e Stile: Eventi su Misura
per Ospiti che Meritano il Meglio**

IL MORO

I Butticcè

CATERING & BANQUETING

*Creare esperienze
memorabili per ogni
occasione*

Programma della Presentazione

Introduzione a Il Moro: Chi Siamo

Servizi di Catering: Un'esperienza Gastronomica Unica

Servizi di Banqueting: Creare l'Atmosfera Perfetta per Ogni Evento

Esperienze Sensoriali: Il Gusto al Centro di Ogni Evento

Eccellenza del Servizio: Garantire la Soddisfazione degli Ospiti

IL MORO
La Butticò

CATERING & BANQUETING

Informazioni

La Famiglia Butticè

La vocazione per l'ospitalità e il servire le persone la percepisce Vincenzo a soli 13 anni e subito ha la fortuna di incontrare lo Chef Salvatore Schifano e lo aiuta a maturare la vocazione verso l'Ospite.

Vincenzo matura esperienze in Italia e cucina per Papa Giovanni Paolo II aiutando il suo Chef, per il Presidente della Repubblica Oscar Luigi Scalfaro, il Ministro Andò, e per due volte per il Presidente della Repubblica Sergio Mattarella, oltre al Presidente Silvio Berlusconi in più occasioni, e tante altre personalità del mondo economico nazionale e internazionale, dello spettacolo e dello Sport.

Salvatore e Antonella

Seguono il fratello maggiore, Salvatore matura esperienze in Francia e Svizzera oltre che in Italia Sommelier di III Livello AIS e master in Sommellerie attualmente Chef Resident del Moro ed Executive del Moro Catering. Antonella Maitre e sommelier de Il Moro, laureata in scienze dell'amministrazione e docente di enogastronomia presso Istituto Professionale di Stato per i Servizi Alberghieri. La Famiglia dal 2007 conduce il Ristorante Il Moro.



La Nostra Filosofia

Eventi e Catering Milano Brianza

“sulu così di piaciri e sapuriti” (solo cose di piacere, equilibrate ed eleganti)

Il Moro Ristorante porta la sua esperienza e la qualità della sua cucina oltre le sale del ristorante, offrendo servizi di catering per eventi esclusivi. La nostra proposta si distingue per eleganza, cura dei dettagli e un'autentica esperienza culinaria, perfetta per ogni occasione speciale.

Un Catering Raffinato per Ogni Occasione

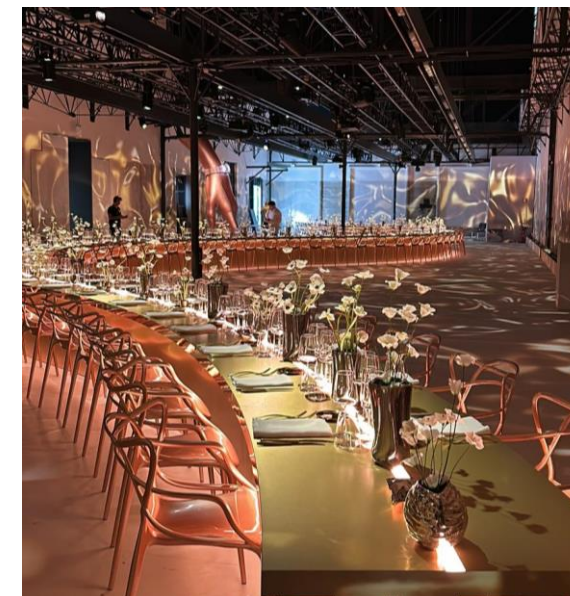
Sia in contesti privati sia per eventi aziendali, il nostro servizio di catering è pensato per trasformare ogni momento in un'esperienza memorabile. Realizziamo menu su misura, valorizzando ingredienti di prima qualità e proponendo piatti ispirati alla tradizione brianzola, siciliana e italiana, con un tocco contemporaneo, con una sensibilità particolare sulla sostenibilità e la biodiversità regionale italiana.

Cucina d'Autore e Servizio Impeccabile

Il nostro team di chef e professionisti del settore garantisce un'offerta gastronomica d'eccellenza, curata nei minimi dettagli. Dalla selezione dei vini alla presentazione delle portate, ogni elemento è studiato per creare un'atmosfera esclusiva, perfetta per ricevimenti, matrimoni, gala ed eventi aziendali.

Catering a Milano e Monza: Qualità e Personalizzazione

Che si tratti di un catering per un evento aziendale di una cena esclusiva in una location privata, la nostra proposta è sempre personalizzata sulle esigenze del cliente. Il nostro obiettivo è rendere ogni evento unico, attraverso un servizio che coniuga gusto, estetica e attenzione al dettaglio.





Le esperienze su misura

Ogni portata, ogni step viene pianificato su misura al bisogno del cliente. **Savoir Faire** e sostenibilità italiana al vostro servizio.

Eccellenza nel Catering e Banqueting



IL MORO
— I Butticcè —
CATERING & BANQUETING

Storia e filosofia di Il Moro

IL MORO
di Butticè
CATERING & BANQUETING



Tradizione e innovazione

Il Moro combina le tradizioni culinarie con tecniche contemporanee, creando piatti che sorprendono e deliziano.

Passione per la cucina

La nostra passione per la cucina è evidente in ogni piatto, creando esperienze gastronomiche memorabili per ogni evento.

Personalizzazione degli eventi

Ogni evento è unico, e ci impegniamo a personalizzare ogni aspetto del servizio di catering & Banqueting per soddisfare i desideri dei nostri clienti.

Missione e valori aziendali

IL MORO
I Butticè
CATERING & BANQUETING

Missione dell'azienda

La nostra missione è creare esperienze indimenticabili per i clienti e i loro ospiti attraverso eventi straordinari.

Impegno per la qualità

Ci impegniamo a garantire che ogni aspetto del nostro servizio rifletta i più alti standard di qualità e professionalità.

Sostenibilità

Incoraggiamo pratiche sostenibili nel nostro operato per ridurre l'impatto ambientale e promuovere un futuro migliore.



Soddisfazione degli Ospiti

IL MORO
I Butticcè
CATERING & BANQUETING



Impegno nella qualità del servizio

Il nostro costante impegno nella qualità del servizio ha portato i livelli di soddisfazione dei clienti de Il Moro Catering & Banqueting a toccare la soglia del 98,85%



Creatività culinaria

La creatività culinaria è al centro della nostra filosofia e ci ha permesso di distinguere i nostri servizi nel panorama gastronomico.



Motivazione e miglioramento

Migliorarsi e migliorare i gradi di soddisfazione dei nostri clienti è la mission prevalet de Il Moro Catering & Banqueting.



Servizi di Catering: Un'Esperienza Gastronomica Unica

IL MORO

I Butticcè

CATERING & BANQUETING





Personalizzazione del menu

Collaborazione con i clienti

Lavoriamo a stretto contatto con i clienti per capire le loro preferenze culinarie e garantire la massima soddisfazione.

Creazione di menu personalizzati

Creiamo menu su misura che rispondono alle esigenze specifiche di ogni evento, rendendo ogni esperienza unica.

Soddisfazione dei gusti

Ci assicuriamo che il menu soddisfi i gusti e le esigenze alimentari di tutti gli ospiti, creando un'esperienza gastronomica memorabile.

Utilizzo di ingredienti di alta qualità

Ingredienti freschi

Utilizziamo ingredienti freschi per garantire che ogni piatto offra un sapore autentico e genuino.

Fornitori selezionati

Collaboriamo con fornitori selezionati per assicurarci che gli ingredienti siano della massima qualità e provenienti da fonti affidabili.

Presentazione impeccabile

Ogni piatto è preparato con attenzione alla presentazione, per offrire un'esperienza culinaria completa e soddisfacente.



IL MORO
I Butticcè
CATERING & BANQUETING



IL MORO
I Butticè
CATERING & BANQUETING

Presentazione e servizio impeccabili

Importanza della presentazione

La presentazione dei piatti è essenziale per catturare l'attenzione degli ospiti e creare un'impressione duratura.

Personale altamente formato

Il nostro personale è altamente qualificato e dedicato a servire ogni piatto con la massima cura e professionalità.

Attenzione ai dettagli

Ogni aspetto del servizio, dalla presentazione al servizio, è curato nei minimi dettagli per garantire la soddisfazione degli ospiti.

Banqueting: Creare l'Atmosfera Perfetta per Ogni Evento



IL MORO
— I Butticcè —
CATERING & BANQUETING

Allestimenti e decorazioni personalizzate

Design personalizzato

Offriamo design personalizzati che si adattano a ogni tema e stile, creando un'atmosfera unica per il tuo evento.

Scelta dei colori

La scelta dei colori è fondamentale per l'ambientazione; lavoriamo con una palette che rispecchia il tuo stile e la tua visione.

Fiori e dettagli decorativi

Utilizziamo fiori freschi e dettagli decorativi che arricchiscono lo spazio e aggiungono un tocco di eleganza all'evento.





Location esclusive e suggestive

Location eleganti

Le location eleganti offrono un ambiente raffinato per eventi speciali, creando un'atmosfera indimenticabile per gli ospiti.

Spazi all'aperto mozzafiato

Gli spazi all'aperto mozzafiato sono perfetti per eventi che richiedono un contesto naturale e scenografico, arricchendo l'esperienza degli ospiti.

Importanza della scelta

La scelta della location giusta è fondamentale per creare un'atmosfera unica, influenzando il successo dell'evento.

Gestione logistica e organizzazione eventi

Importanza della gestione logistica

La gestione logistica è fondamentale per garantire che ogni dettaglio dell'evento sia curato e organizzato in modo efficiente.

Team esperto

Il nostro team esperto gestisce ogni aspetto dell'organizzazione, permettendo agli ospiti di godere dell'evento senza preoccupazioni.

Successo dell'evento

Un'attenta pianificazione logistica contribuisce al successo complessivo dell'evento, assicurando che tutto funzioni senza intoppi.



IL MORO
di Butticè
CATERING & BANQUETING



Esperienze Sensoriali: Il Gusto al Centro di Ogni Evento



Degustazioni e abbinamenti enogastronomici

Degustazioni curate

Le nostre degustazioni sono progettate con attenzione per sorprendere e deliziare i palati dei nostri ospiti.

Abbinamenti con esperti sommelier

Collaboriamo con esperti sommelier per garantire l'abbinamento perfetto tra piatti e vini, offrendo un'esperienza gastronomica unica.

Creazione di esperienze culinarie tematiche

Esperienze culinarie raccontate

Creiamo eventi che raccontano una storia attraverso la scelta di piatti e decorazioni tematiche, coinvolgendo i partecipanti.

Temi unici per ogni evento

Ogni esperienza culinaria può avere un tema unico che riflette una cultura specifica, offrendo un'atmosfera immersiva.

Cultura e tradizione nel cibo

Le esperienze culinarie tematiche permettono di esplorare culture e tradizioni attraverso i piatti serviti, creando un'esperienza memorabile.





Innovazione e tradizione nelle proposte gastronomiche

Rivisitazione dei piatti classici

I nostri chef reinterpretano piatti tradizionali con ingredienti freschi e tecniche moderne, creando sapori unici.

Esperienza culinaria memorabile

Offriamo un'esperienza gastronomica che combina innovazione e tradizione, rendendo ogni pasto unico e indimenticabile.



Proposte Finger food

- Caramella di Cipolla e foie gras
- Foglia di barbabietola e caprino
- Riso soffiato e zafferano
- Mais e crema di grana padano
- Rigatone ripieno ricotta e salmone
- Sfincione
- Ossobuco alla milanese
- Risotto alla milanese

Finger food a braccio



Polpo e patata di Oreno



Tagliatella di seppia, sedano rapa e tartufo



Tartare di bue piemontese nature (



Culatta di Marco D'Oggiono e carota fermentata



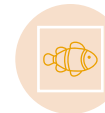
Mini Burger lenticchie e lattuga (vegan)



Uova strapazzate senza uova



Millefoglie di patata di Montevicchia



Fusillo soffiato pistacchio e caviale italiano



Starter

- Il carciofo e le alici
- Assoluto di verza
- Cappuccino di cavolfiore
- Royal plateau
- Servizio Beluga

Starter

Insalata di mare e passion fruit

Sgombro pescato, mandorla e caffè

Astice alla Catalana

Cappasanta gratinate e salsa di carote e menta

Monedeghili e cime di rapa

Prosciutto crudo brianzolo, ananas e avocado

Uovo, patata e tartufo

Millefoglie di melanzana (vegetariano)

Pasta e risi

Paccheri di Senatore Cappelli Gamberi di Sicilia e pistacchio

Pennoni Felicetti, tonno olive nocellara del Belice e capperi di Salina

Mezze maniche patate e cozze

Fusilloni all'aragosta

Risotto Carnaroli, sarde e finocchietto

Risotto Carnaroli gamberi e tartufo

Risotto al pomodoro (gluten free e vegan)





Main course

Filetto di pescato fu alla ghiotta (pomodoro capperi)

Filetto di pescato patate e pomodorini

Aragosta al tartufo

Pesce al sale

Guancia di podolica, jus e mais

Controfiletto di bovino brianzolo cavolfiore, tartufo e foie gras

Filetto di fassone piemontese, marsala e fagiolini

Millefoglie di patata (vegetariano)

Dessert

Albero del peccato

Tarte Tatin

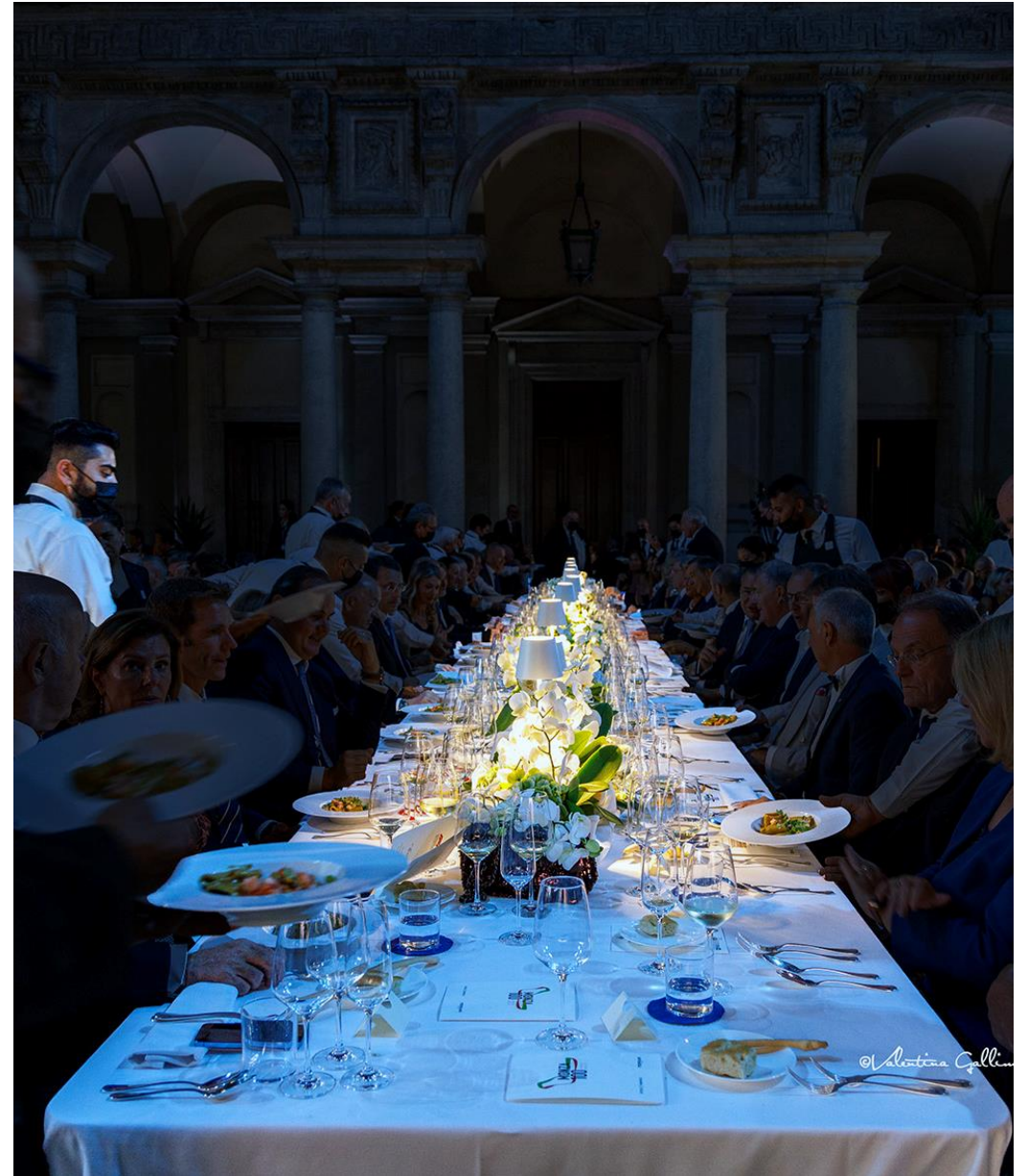
Era la cassata

Millefoglie criollo
frutti rossi e oro

Torta
personalizzata



Eccellenza del Servizio: Garantire la Soddisfazione degli Ospiti



Attenzione ai dettagli e cura del cliente

Cura dei dettagli

Ogni aspetto dell'evento è progettato con attenzione ai dettagli per garantire un'esperienza unica e memorabile.

Priorità al cliente

La soddisfazione del cliente è la nostra massima priorità, dalla consulenza iniziale fino alla fine dell'evento.





Conclusione

Esperienze uniche

Il Moro si impegna a creare esperienze indimenticabili per ogni evento, meticolosamente curate per soddisfare ogni esigenza.

Qualità e innovazione

Poniamo una forte attenzione alla qualità dei nostri servizi e all'innovazione nei menu e nelle presentazioni.

Soddisfazione degli ospiti

Il nostro obiettivo principale è garantire la massima soddisfazione degli ospiti, rendendo ogni evento un successo straordinario.