



CATERING • EVENTI AZIENDALI • FOOD & BEVERAGE A DOMICILIO

Il nostro catering, ovunque voi siate.

Servizio catering per uffici, eventi aziendali e location esterne

mealthieinfo@gmail.com

IL CATERING MEALTHIE —

La nostra cucina arriva da voi.

Mealthie nasce da un'idea semplice: il cibo sano può essere anche il più buono. Con il servizio catering portiamo la nostra cucina fresca, equilibrata e curata nei dettagli direttamente nei vostri spazi: in ufficio, in sede, in una location esterna o a casa vostra.

Ci occupiamo di tutto, dal menu all'allestimento, dal servizio al riordino finale, perché possiate dedicarvi solo ai vostri ospiti.

Healthy

Ingredienti freschi e di stagione, piatti bilanciati e gustosi.

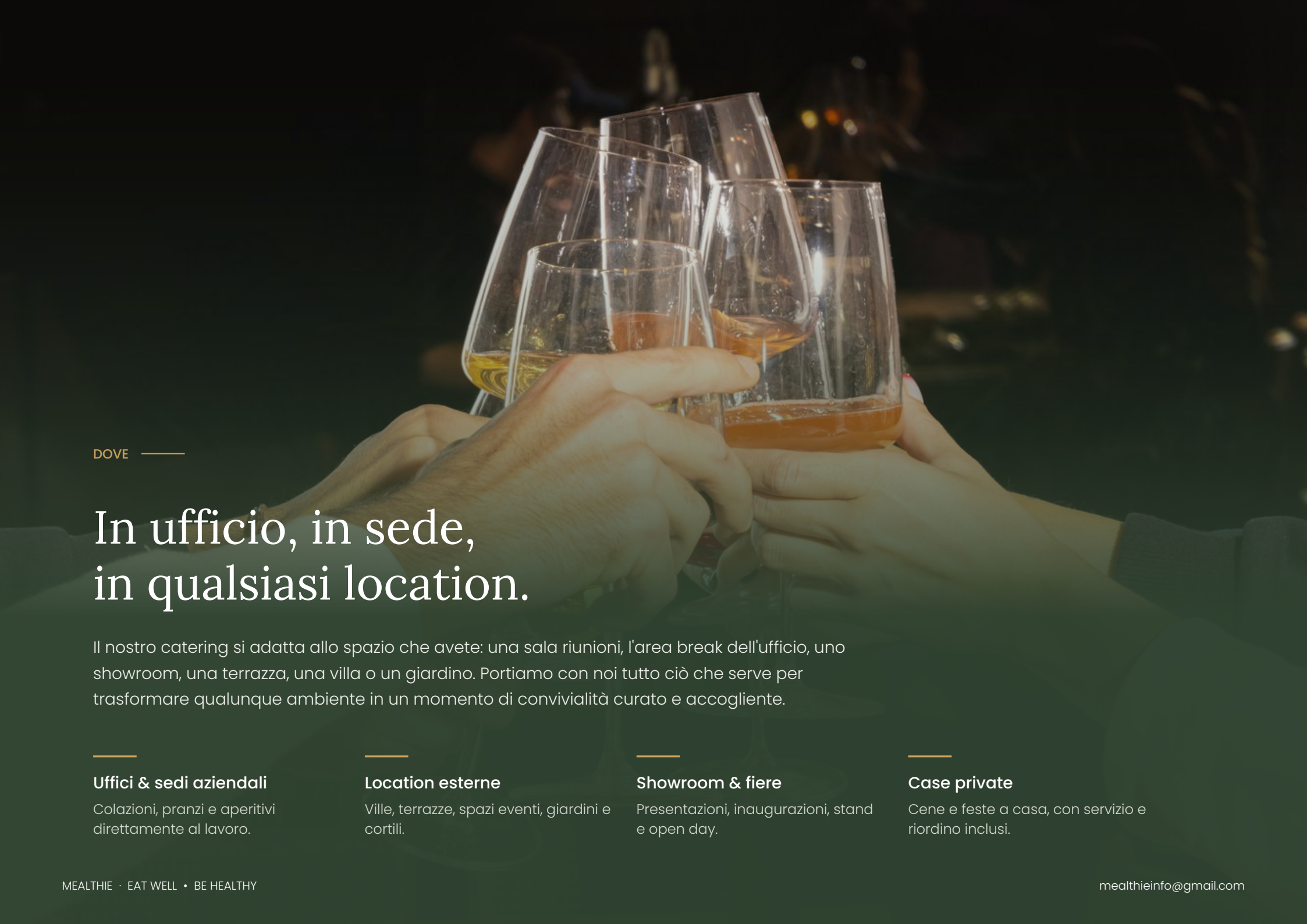
Chiavi in mano

Cibo, bevande, staff, attrezzature e allestimento: pensiamo a tutto noi.

Su misura

Ogni proposta è costruita su ospiti, orario, spazio e budget.





DOVE —

In ufficio, in sede, in qualsiasi location.

Il nostro catering si adatta allo spazio che avete: una sala riunioni, l'area break dell'ufficio, uno showroom, una terrazza, una villa o un giardino. Portiamo con noi tutto ciò che serve per trasformare qualunque ambiente in un momento di convivialità curato e accogliente.

Uffici & sedi aziendali

Colazioni, pranzi e aperitivi direttamente al lavoro.

Location esterne

Ville, terrazze, spazi eventi, giardini e cortili.

Showroom & fiere

Presentazioni, inaugurazioni, stand e open day.

Case private

Cene e feste a casa, con servizio e riordino inclusi.

Un formato per ogni momento della giornata.

Dalla colazione in ufficio alla cena servita in villa: ogni formula nasce da un confronto con voi e si adatta a numero di ospiti, orario, spazio e budget.

- **Coffee break & colazioni**

Caffetteria, succhi, dolci e salati freschi per riunioni e formazioni.

- **Aperitivo & finger food**

Formule in piedi con finger food, taglieri e signature drink.

- **Cena servita**

Menu alla carta o degustazione, serviti al tavolo dal nostro staff.

- **Light lunch & lunch box**

Pranzi leggeri e bilanciati, al buffet o in box individuali.

- **Buffet**

Proposte abbondanti e varie, calde e fredde, per gruppi numerosi.

- **Brunch & feste**

Weekend, ricorrenze e celebrazioni aziendali in formato conviviale.





FOOD & BEVERAGE —

Sano, fresco, buono davvero.

Menu pensati insieme a voi e adattabili a ogni esigenza alimentare: vegetariana, vegana, senza glutine, senza lattosio. Preparato fresco nella nostra cucina e trasportato con attrezzature professionali, per arrivare da voi esattamente come lo abbiamo pensato.

Finger food & canapé

Bocconi curati e fotogenici, perfetti per aperitivi e networking.

Bowl, insalate & piatti caldi

Proposte bilanciate, di stagione, servite al buffet o al tavolo.

Taglieri & grazing table

Formaggi, verdure, frutta e pane: composizioni da condividere.

Dolci & pasticceria

Mignon, torte e proposte healthy per chiudere in bellezza.

Beverage & bar

Signature drink, vini selezionati, mocktail, succhi e caffetteria.



SERVIZIO COMPLETO

Non solo cibo: tutto quello che serve.

Un evento riuscito è fatto di dettagli. Per questo il nostro catering include ogni aspetto del servizio, così non dovete coordinare più fornitori.

Staff di sala & bar

Camerieri, barman e un referente dedicato presente per tutta la durata dell'evento.

Allestimento

Tavoli buffet, tovagliato, piatti in ceramica, bicchieri, posate e decorazioni green.

Logistica & consegna

Trasporto refrigerato, montaggio, servizio e riordino completo a fine evento.

Attrezzature

Scaldavivande, macchine del caffè, frigoriferi e tutto il necessario per il bar.

Semplice, dal primo contatto al brindisi finale.

01

Contatto

Scriveteci con data, luogo, numero di ospiti e tipo di evento: vi rispondiamo in tempi rapidi.

02

Proposta

Costruiamo insieme formula, menu e allestimento, con un preventivo chiaro e dettagliato.

03

Sopralluogo

Se serve, visitiamo lo spazio con voi per definire logistica, tempi e ogni dettaglio.

04

L'evento

Arriviamo, allestiamo, serviamo e riordiniamo. Voi godetevi i vostri ospiti.

Numero di ospiti, formule e prezzi variano in base al formato scelto: per questo preferiamo partire da una chiacchierata e costruire una proposta su misura.



Parliamone insieme.

Raccontateci il vostro evento: data, luogo, ospiti, obiettivi. Al resto pensiamo noi.

mealhieinfo@gmail.com

CATERING · EVENTI AZIENDALI · FOOD & BEVERAGE A DOMICILIO