



OGNI PROPOSTA DI *Be Cooking* è IL FRUTTO DI UNA *ricerca accurata*, CHE VA DAL BRIEFING INIZIALE CON IL CLIENTE ALLA SCELTA DELLA *location*, DALLA REALIZZAZIONE DEL *menu* ALLA *cura* DI OGNI *dettaglio*. ORA ANCHE NELLA *città eterna*.

di Luna Fumagalli



erling & Banqueting

Anche a Roma, come a Milano, è ora possibile organizzare i propri eventi scegliendo fra le prestigiose location *Be Cooking Catering & Banqueting*. Tra restauri innovativi di architetture industriali e signorili ville di città, dotate di tutti i più innovativi servizi, le location romane sono fra le più versatili e accoglienti per eleganti eventi privati e aziendali. Anni di esperienza nel catering hanno dato al team di *Be Cooking* una speciale capacità d'ascolto nei confronti delle persone, circa l'interpretazione delle loro esigenze e dei loro desideri, il rapporto con il cibo, i valori che vogliono trasferire ai loro ospiti, per poi creare un evento armonico nel suo insieme,



ALCUNI ALLESTIMENTI ORGANIZZATI DA BE COOKING.

sempre tenendo conto della disponibilità economica. La cucina *Be Cooking* è una sintesi di tradizione e innovazione. Tradizione nell'ispirazione e nella sapienza del cucinare, innovazione nella forma di presentazione dei piatti e nel valore aggiunto dato dalla scelta di un sapore in più. Nascono così ricette inedite, cucinate però come una volta. In particolare nell'organizzazione e nell'allestimento di catering per matrimoni, *Be Cooking* prende ispirazione da alcuni oggetti, archetipi del cucinare, come gli stampi e le terrine. Gli eventi nuziali prevedono poi quattro idee di menù, declinate secondo i profumi, i sapori e le forme del giardino vissuto

durante le 4 stagioni dell'anno. I fiori di campo, i frutti del giardino e quelli dell'orto, le spezie ed erbe aromatiche sono l'anima di questi banchetti. Il servizio *Be Cooking* si connota per velocità nella formulazione del menu, flessibilità nel perfezionamento della proposta - idee creative e coerenti al mood dell'evento - ottimo cibo, servito con un sorriso e assenza di chiasso e di odori dalla cucina. La capacità d'ascolto, la cura dei dettagli, l'interpretazione dei desideri del cliente e il rispetto dei loro budget sono le linee guida che permettono alla 'squadra' *Be Cooking* di lavorare con una visione contemporanea, fatta di idee, sostanza, semplicità e stile.