

serim

take your time



vending



bar



catering

40 ANNI DI ESPERIENZA NELLA PAUSA RISTORO

serim
take your time





La nostra **mission** è quella di creare **eventi unici e personalizzati**. **Professionalità, eccellenza e originalità** sono i fattori che ci contraddistinguono. Il nostro punto di forza? La **versatilità**.

UN NUOVO CONCETTO DI
catering

**PASSIONE
PUNTUALITÀ
EQUILIBRIO
FLESSIBILITÀ
ORIGINALITÀ
DINAMISMO
ARTE**

... EMOZIONE



CATERING

**Combiniamo per voi sapori,
profumi e colori per rendere
unico ogni momento**

PERCHÉ scegliere il catering Serim?

I nostri servizi di **catering** e **banqueting**, possono **soddisfare ogni tipo di esigenza**.

Utilizziamo solo i prodotti migliori per freschezza e qualità, perché puntiamo su **materie prime di eccellenza**. Il nostro personale è scelto accuratamente: **camerieri professionisti** e **chef di fama internazionale** sono garanzia di un servizio impeccabile, capace di interpretare al meglio ogni richiesta, creando eventi unici e personalizzati.

I nostri **allestimenti** e **arredi** valorizzano gli spazi e creano atmosfera. Sappiamo quanto sia importante in un evento **stupire** con una scenografia originale ed elegante, dando valore aggiunto ad ogni happening.



CATERING

Piatti studiati ed ideati con
passione, creatività e cura
nei dettagli

IL SERVIZIO GIUSTO per ogni tuo evento

Hai tante idee che ti frullano in testa? Noi di Serim siamo sempre pronti a trasformarle in realtà. Dal **meeting** all'**evento aziendale**, dal **party esclusivo** allo shooting fotografico o all'apertura di un nuovo locale: per ogni evento il format giusto.

Un buon catering "a domicilio" consente infiniti **vantaggi**:

1. permette di **sfruttare al meglio** gli spazi aziendali, rendendoli accoglienti e curando ogni dettaglio.
2. consente di **personalizzare** l'evento, tanto nel format, quanto nella scelta del menu. In questo modo, è possibile concordare il numero di portate, avanzare richieste specifiche in termini di qualità degli ingredienti, rispettare il tema dell'evento o dell'incontro, ma anche eventuali esigenze alimentari degli invitati.



CATERING

Il nostro punto di forza?
La versatilità

TIPOLOGIE

Dal lunch a buffet all'after dinner, dalla colazione di lavoro al cocktail rinforzato

Nell'organizzazione di un evento, la capacità di accogliere, intrattenere e sorprendere i propri invitati è tutto. Nulla può essere lasciato al caso o all'improvvisazione.

Le opportunità offerte dal nostro servizio di **catering aziendale** organizzato a regola d'arte sono davvero infinite: dalla colazione di lavoro in stile americano all'after dinner più scatenato, da un informale business lunch a buffet a una divertente cena a tema. C'è solo l'imbarazzo della scelta.



CATERING

Professionalità,
eccellenza e originalità

TIPOLOGIE

Colazione di lavoro, coffee break e lunch

Colazione di benvenuto e coffee break

La **colazione di benvenuto** e il **coffee break** spaziano da una classica colazione all'italiana ad uno stuzzicante **brunch** internazionale.

Lunch

Per una piccola pausa o uno spuntino veloce proponiamo menu leggeri e gustosi da consumare direttamente in ufficio nella formula del **quick lunch** o **lunch box**.

Con il **lunch a buffet** si offre un menu più strutturato e con più portate, ideale da consumarsi in piedi. Ricercati e originali **finger food** diventano i protagonisti.



serim
take your time

TIPOLOGIE

Merenda di lavoro e cocktail rinforzato

Merenda di lavoro

Il tuo evento aziendale si conclude nel tardo pomeriggio o in serata? A seconda dei casi si può optare per un'insolita **merenda di lavoro** o andare sul sicuro con un sempre gradito **cocktail rinforzato**.

Cocktail rinforzato

Il **cocktail rinforzato** consente un'ampia scelta di stuzzichini o menu a tema, nella ormai consolidata formula "apericena".

La formula dell'**happy hour** propone **cocktail party esclusivi** e permette di concludere un incontro di lavoro o festeggiare un traguardo con il proprio team in modo informale e piacevole.



serim
take your time

TIPOLOGIE

Cena a tema e after dinner

Cena a tema

In alcuni contesti più formali o quando è essenziale fare colpo sugli ospiti, la **cena** rimane la scelta più indicata. Anche in questo caso si può spaziare da una più formale **cena placè** a un elegante **servizio a buffet**, con il vantaggio di lasciarsi consigliare nella scelta del menu, definire i dettagli del servizio e della mise en place, rendendo unico e originale il proprio evento.

After dinner

Per il **dopocena** proponiamo svariate alternative, dalla degustazione di vini al classico open bar, dove esperti bartender intrattengono con la preparazione di originali cocktail e long drink.



SCELTE IN BASE ALLA

stagionalità

CHEF DI FAMA

internazionale

STUDIO DEGLI

abbinamenti

MISE EN PLACE

scenografica

FINGER FOOD & CUCINA

tradizionale

fusion

internazionale



serim
take your time

serim

take your time





vending

Serim installa **distributori automatici di ultima generazione**, offre al cliente un servizio sempre puntuale di **rifornimento con prodotti di qualità** e garantisce la **manutenzione ordinaria e straordinaria**.



bar

Serim è il **partner ideale** per la gestione di bar e attività commerciali preposti al servizio di **ristorazione fuori casa**. Ci impegniamo ad offrire al cliente un **servizio sempre di alto livello**, in particolare per bistrot aziendali, bar di strutture ospedaliere, caffetterie scolastiche e universitarie.



catering

La nostra **mission** è quella di creare **eventi unici e personalizzati**. **Professionalità, eccellenza e originalità** sono i fattori che ci contraddistinguono. Il nostro punto di forza? La **versatilità**.

serim

take your time



vending



bar



catering

NUMERO VERDE
800 612 151

info@serim.it

www.serim.it

Serim S.r.l.
SEDE LEGALE
Via T. Tasso, 5
24030 Paladina (BG)