

# CHIÙ CATERING MILANO



VIA V. MONTI 32 – 20123 MILANO TEL. 02.39400694 info@chiu.eu www-chiu.eu

## Chi

#### SERVIZIO CATERING

Ci rivolgiamo ad aziende e a privati nella città di Milano.

#### Parola d'Ordine: Flessibilità per ogni Occasione

Siamo in grado di coprire ogni tipo di evento, dalla pausa pranzo veloce all'evento formale, garantendo la massima personalizzazione:

- Business e Pranzo: Business Lunch, Light Lunch e la pratica soluzione Box Lunch.
  - Momenti di Relax e Networking: Cocktail, Aperitivi e Rinfreschi.
    - Eventi Speciali: Feste aziendali o Private, Eventi e Convention
      - Pausa Caffè: Coffe Break

#### Modalità di Servizio: dalla Sostenibilità all'Eleganza

Offriamo due opzioni principali per l'allestimento, pensate per soddisfare diverse esigenze:

- Soluzione Sostenibile (Lunch Box): Fornitura della sola preparazione di piatti pronti con o senza bevande in lunch box in materiale ecofriendly.
- Servizio Completo: Allestimento e mis-en-place in vetro-porcellana o anche monouso, con la possibilità di includere il servizio camerieri professionale.

#### Personalizzazione

Le nostre proposte sono estremamente variegate. Poniamo particolare attenzione alle esigenze alimentari specifiche, garantendo opzioni dedicate e sapori autentici per tutti gli ospiti, inclusi:

- Piatti Vegetariani 💂
- Preparazioni senza Glutine o Lattosio
- Piatti Vegani 🐇

**Ogni evento** sia privato che aziendale viene **studiato con il Cliente** e le soluzioni vengono condivise insieme per rendere l'evento il più adatto possibile alle singole esigenze di **gusto** e di **spesa**.

#### PERCHE' CHIU'

Dopo oltre 15 anni sul campo abbiamo affinato l'arte di trasformare un evento - che sia un **coffee break elegante**, un **business lunch** per i vostri partner o un **evento aziendale** che deve lasciare il segno - in un'esperienza di gusto impeccabile.

Ecco perché dovreste sceglierci

- Esperienza ultradecennale: La garanzia di un servizio consolidato e affidabile.
- Sapori Autentici: Solo materie prime di altissima qualità.
- Servizio su Misura: Dalla cura del menu all'allestimento, eleviamo l'immagine del vostro brand.
- Trasparenza della proposta: le nostre proposte «sono trasparenti», nel senso che ogni proposta esplicita esattamente cosa, quanto e come verrà fornito.
- Trasparenza su chi siamo: siamo certificati dalla Prefettura di Milano come fornitori di beni, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativi d'infiltrazione mafiosa (c.d. 'White List').
- Delivery, Allestimento e Ritiro: Garantiamo il servizio anche per un numero esiguo di partecipanti.. Effettuiamo la consegna con o senza un nostro allestimento presso il cliente.
- Sicurezza alimentare: è la nostra priorità. La preparazione delle pietanze, il loro trasporto, e la pulizia e sanificazione delle attrezzature e dei luoghi di lavoro sono gestiti con il massimo rigore, in conformità al Piano di Autocontrollo HACCP



#### **BUSINESS LUNCH – LIGHT LUNCH - BOX LUNCH**

Forniamo servizio di Business Lunch e Light Lunch a buffet o anche Box Lunch, in occasione di incontri con i clienti o board meeting, riunioni interne, attività di coaching o shooting fotografici,, allestimenti di set o convention, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento.

Dalla fornitura dei soli **piatti pronti** sia caldi che freddi, **box lunch** o **sandwich** alle **bevande**, dal **vettovagliamento** in porcellana o in materiale **ecofriendly** compostabile, all'allestimento con o senza attrezzature e a richiesta anche il servizio **camerieri**.

Proponiamo sia pacchetti chiavi in mano sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione, anche per numeri ristretti di persone (con un minimo di 10 pax).















#### COKTAIL - APERITIVI - RINFRESCHI

Abbiamo maturato una elevata esperienza nell'organizzare catering per Cocktail, Aperitivi (anche rinforzati) e rinfreschi in occasione di eventi aziendali, inaugurazioni, vernissage, ricorrenze, sfilate, mettendo a disposizione tutto il necessario per il suo svolgimento.

Dalla fornitura dei soli finger food alle bevande (disponendo di una ricchissima cantina), dal vettovagliamento in vetro o in materiale ecofriendly compostabile, all'allestimento con o senza attrezzature, prevedendo se lo si desidera il servizio camerieri/bartender per un evento a buffet o a passaggio.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano** anche per numeri ristretti di persone (con un minimo di 20 pax) sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione.















#### CENE AZIENDALI o PRIVATE

In occasione di cene aziendali o private, anche con un numero ristretto di ospiti (minimo di 10 ospiti), organizziamo in maniera impeccabile catering sia a buffet che placé.

Dalla fornitura dei soli piatti pronti da consumare alle bevande (disponendo di una ricchissima cantina), dal vettovagliamento in porcellana/vetro o in materiale ecofriendly compostabile, dal tovagliato all'allestimento, prevedendo a richiesta il servizio camerieri/chef.

Qualora necessario vi supportiamo nella selezione di location adatta al vostro evento.















#### **EVENTI E CONVENTION**

Poniamo grande attenzione organizzativa anche per la realizzazione di catering durante eventi e convegni in occasione di meeting aziendali o congressi in ambito medico, per presentazioni alla stampa o per lancio di prodotti, per mostre d'arte o aperture di spazi commerciali, per eventi istituzionali o sfilate di moda.

Dall'allestimento con del solo buffet alla fornitura delle attrezzature, per un servizio a buffet o a passaggio.

Proponiamo sia **pacchetti chiavi in mano**, sia valutiamo con il Cliente la soluzione che sia più adatta all'occasione.















# PHOTO GALLERY

Finger food
Taglieri
Lunch box
Box finger food e taglieri
Buffet
Bouvette
Events
Boards meeting
Coffee station







falafel di edadame su hummus



spiedino frittelle peperoni e cacio



veggie stick ai curry masala e sesamo



Mini bao vegetariani



mini quiche alla carbonara



Bignè parmigiano e carciofi



Cheesecake salmone e pepe rosa



polpettine di melanzane e provola



pizzettine di sfoglia



scottadito di pollo



ciuffetti mortadella e zola



spiedino di noodle con verdure in teriyaki



petit dessert



assortimento macaron



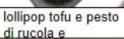
petit dessert



petit dessert









sesamo



Cous cous con gamberi



ciuffetti salmone e formaggio fresco



Canapain pane nero al salmone



Gyoza veg in salsa zafferano



mini bao con carne



crema di fave e mandorle tostate



avocado e fagiolo



torta di mele



Mini cuoppo di frittini



mini croissant vegatariano



mini croissant farcito



navetta panbrioche con bresaola e ricotta



Navetta panbrioche al sesamo farcita





Tramezzini mignon



pizzette di sfoglia



salatini milano



falafel con hummus



riso venere con gamberi e verdure



bignè con carciofi e parmigiano



tortilla alle verdure



cous cous con verdure



polpo su patate allo zafferano



Hummus con grissini verdure



pepite di mozzarella su crema di friarielli



bottoncini di panbrioche con crema di rape e pomodorino dry



bocconcini di pollo al cocco



Cheesecake con gamberi e pistacchi



gamberi croccanti incamiciati





triglia in camicia di patate



Ciuffetti di roast beef in salsa tonnata



Riso venere con verdurine



vellutata di piselli e rondelle di rapanelli



Voulevant con cappero e pomodoro



Assortimento di finger



Feta con olive e pomodorini



Mini bretezel con brie



cheesecake pomodorini



Cheescake salata con frutti di bosco



Tortello in piedi cacio e pepe



parmigianina



Voulevant speck e carciofi



Tortilla con patate e zucchine



Quiche mignon





Mini sfoglia con pomodoro



Pepita di polenta con zola



Cestino di frolla con zola e miele



Pepita mozzarella con crema basilico



Ciuffetti Parma e melone



mini hot dog



Quadrotti di torta salata



Stracciatella tricolore con crumble



Pappa la pomodoro



Quina con feta e pomodorini



Tartine di mare



polenta con caprino



Piccola macedonia



Mini pastiera



Tartelletta con frutti di bosco





Cestino di frolla salmone e formaggio



crema di cannellini con crumble



Olive ascolana farcite



caprino, salmone e pepe rosa



Insalata di pollo



Crema di patate, zafferano



Crema di zola e noci



Mini tartare di manzo



Stracciatella, sedano e salmone



Stracciatella con cime di rapa



Parmigiana migon



Mini bretezel con salumi



Mini tartare con acciughe



caponatina palermitana



Cestino di frolla con mousse Di caprimo





assortimento finger a passaggio



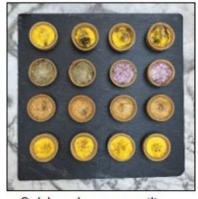
ciuffetti di spada con cucuncio



sfogliatelle mignon friarielli



Quadrotti torta spinaci e ricotta



Quiche mignon assortite



Insalata di pasta



Tagliata di pollo con verdure



Riso venere con verdure curry



Rotolini di speck annodati



Mini tartare con mostarda



Farro con verdurine



Salmone ed avocado in cestino di frolla





Voulevant assortiti



Capresina



Ciuffo di Guanciale con gambero



Degustazione di formaggi



Voulevant con acciughe



Grissini con parma



Tramezzini mignon



Panzerottini pomo e mozzarella



Supplì di riso mignon



Cheese cake a frutti bosco



Mousse cioccolato



Spidini di frutta e baba'



## **TAGLIERI**































## **LUNCH BOX**



























## **BOX FINGER FOOD E TAGLIERI**



























## **BOX FINGER FOOD E TAGLIERI**















































































































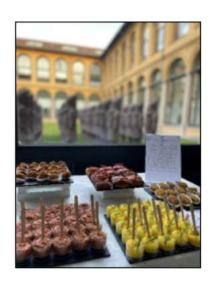






































































## **BOUVETTE**

























## **EVENTS**





















## **EVENTS**



















## **EVENTS**



























## **BOARD MEETING**





























#### **COFFEE STATION**







Frollini assortiti



Brioche senza lattosio



Brioche assortite



Tartellette di frolla con frutta



Acqua aromatizzata





Tartellette di frolla con frutta





Pasticcini assortiti



Brioche mignon



Tartellette di frolla con frutta



Box Frollini assortiti 500gr



## **QUELLI CHE LO RENDONO SUPER**









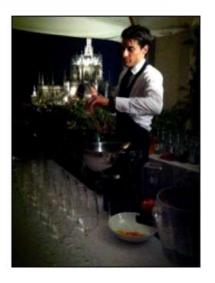




















#### PRINCIPALI REFERENZE

SALESFORCE ITALIA

MONCLER

MEDIAWORLD

ISPI

CALLIGARIS

BANCAEDMOND DE ROTHSCHILD

VILLE EUGENIE (PER MONCLER)

BEST WESTERN Head Quarter

SPA ANTIBIOTICI

VANE CK

L.V.M.H. ITALIA

FINCANT IERI

CANALI

TERNA

HEINEKEN / PARTESA

L CA STUDIO LEGALE

HOULIAN LOKEY

HUAXIA GROUP

CERESIOSIM

ANDERSEN

CLOSE TO MEDIA

E URONICS IT ALIA

COCCINELLE

COSAPORTO

E. MARINELLA

OSPEDALE SACCO

E.ON Italia

PANDORA ITALIA

EDIZIONI CONDE' NAST

PE RNOD RICARD IT ALIA

EIDOS ME DIA

GRUPPO RICHMOND

TRIE NNALE DI MILANO

SCALAPAY

SONY MUSICITALIY

BAIN COMPANY

FONDAZIONE ENI ENRICO MATTEI

MIA PLATFORM

FONDO ST RATE CICO ITALIANO

AGENZIA DELLE DOGANE

NAMIRIAL BRICOIO

SHISEIDO COSMETICI ITALIA BRAVE KIDS (OTB GRUOP)

GALLERIA CAVACIUTI

THE BANK OF NY MELLON

BANCA ICCRE A

UNICREDIT GROUP

HANNOVE R F AIRS INT

VISA ITALIA

ARCHE ION - ARCHIVIO DI STATO

POSTE IT ALIANE

VENCHI CIOCCOLATO

AMAZON AWS

BANCA MEDIOLANUM

3SHAPE

AUDIRE VI

LAMBERT OL OSANI

ZELANDO

FORVIS MAZARS

ATM AZIENDA TRASPORTI MILANO

LIUNI

SUE Z TRATT AMENT O A CQUE

HUAXIA GRUOP

ALIX PARTNERS



## CHIÙ CATERING - via vincenzo monti 32 20123 milano

tel 02.39400694

Email: info@chiu.eu



#### www.chiu.eu



https://www.facebook.com/chiumilano



https://www.instagram.com/chiu gustosita italiane/



https://www.linkedin.com/company/chi%C3%B9-gustosit%C3%A0-italiane/