




pinzimonio
Group



La filosofia dei servizi di Catering & Banqueting si traduce nel *"Servire il meglio come a casa propria"*.

La pinzimonio Group è la madre di una serie di servizi di ristorazione sviluppatasi e specializzatasi nel corso degli anni per poter soddisfare ogni tipo di preparazione culinaria richiesta dal cliente.





pinzimonio
Barqueting

*Piatti innovativi e della tradizione
si alternano in armonia tra loro
seguendo le stagionalità delle materie prime.*



Pinzimonio Banqueting ha una passione per la cucina, intesa nel suo significato più autentico.

Cucina all'avanguardia concepita con prodotti ricercati e consulenza dei migliori chef.

Opulenza alla genuinità che da sempre ci contraddistingue fino a farla interfacciare con i clienti che ripagano con la loro gratificazione.

I menù di Pinzimonio Banqueting sono l'espressione autentica dell'arte culinaria.

Piatti innovativi e della tradizione si alternano in armonia tra loro seguendo le stagionalità delle materie prime.

Chef rinomati e food designer lavorano con grande passione e dedizione per la delizia non solo del gusto, ma di tutti i cinque sensi.

I migliori prodotti alimentari certificati vengono elaborati direttamente sul luogo del ricevimento, nell'assoluto rispetto delle norme sanitarie.



La Corte
RICEVIMENTI

*Una cornice perfetta
per qualsiasi tipo di evento.*

La Corte

La Corte

RICEVIMENTI

La Corte Ricevimenti sulla scia della Pinzimonio Banqueting nasce dalla nostra volontà di gestire la location in esclusiva ne "LA VECCHIA FILANDA" sita in Brusaporto (BG) non solo dal punto di vista enogastronomico, ma aiutando a creare una cornice perfetta per qualsiasi tipo di evento.

Dalla scelta dei tovagliati ai bicchieri, dalle posaterie e alle stoviglie, dalla scelta del menù alla richiesta di gestire qualsiasi operatore del settore, dallo staff di camerieri alla wedding cake, curando sapientemente ogni dettaglio, organizzando e coordinando tutto quanto è necessario ad un ricevimento di classe, in una location di classe, non lasciando niente al caso.



La Corte

R I S T O R A N T E

La Corte Ristorante all'interno della nostra location in esclusiva "LA VECCHIA FILANDA" è un connubio perfetto tra il "TIPICO" ed il "RIVISITATO".

Un ambiente in chiave moderna che non vuole abbandonare la tradizione e si propone con vari menù che racchiudono antichi sapori e nuovi abbinamenti. La Corte Ristorante "è il locale che vuoi per i momenti che sai..." perché vuole distinguersi per la sua fantasia nei menù curati per ogni avvenimento e per il confort nel suo ambiente elegante e moderno, adatto sia a cene romantiche o in compagnia, che a cene aziendali o meeting di lavoro.





*I nostri prodotti hanno il gusto delle
migliori tradizioni gastronomiche*



PFS PFOODSERVICE con gli oltre 500 mqw di centro cottura, identifica l'organizzazione di ristorazione collettiva, più vicina alla grande ristorazione, fornitura pasti per mense pubbliche e aziendali, basata sulla preparazione di cibi semipronti e precotti destinati al trasporto ed al consumo presso luoghi/strutture esterne ai ristoranti o alle cucine dove vengono preparati.





PFS PFOODSERVICE offre anche un servizio di gestione mense aziendali interne, abbracciando tutti i punti cardine che contraddistinguono un ottimo servizio:

- menù settimanale in continua evoluzione, con diverse proposte quotidiane;
- controllo dell'apporto calorico minimo necessario per una corretta fase nutrizionale, che soddisfi l'utenza e che non incida sulla produttività di quest'ultima;
- produzione di pasti igienicamente sicuri e facilmente digeribili, appetibili e nutrienti.

I nostri prodotti hanno il gusto delle migliori tradizioni gastronomiche.

Quotidianamente riceviamo prodotti freschi dai nostri fidati fornitori presso il nostro centro cottura.

Questo fa sì che il nostro prodotto sia sempre delizioso e gradevole, ma soprattutto di giornata.

La gastronomia di **PFS PFOODSERVICE** offre una valida alternativa ai vostri pranzi familiari o con amici e con un servizio di personalizzazione e di consegne.





*Km zero, filateria corta,
riscoperta del territorio*



Agriprom Catering ultima realtà nata nel gruppo, ma non per questo meno importante... Terra, territorio, questi sono i valori che ci spingono a far conoscere i prodotti tipici bergamaschi e a sviluppare un'idea eno-alimentare di qualità e soprattutto nel rispetto delle più antiche tradizioni di realizzazione di prodotti di nicchia di altissima qualità. Km zero, filateria corta, riscoprire il territorio, questa è la mission di Agripromo Catering, la consapevolezza di poter offrire un servizio impeccabile ma con un occhio all'ambiente. Alimenti realizzati con materie prime genuine, frutto del grande amore per il proprio lavoro e di quell'enorme attaccamento che gli imprenditori bergamaschi hanno nei confronti della loro terra, della loro cultura e delle loro tradizioni.

Agripromo Catering è in grado di soddisfare ogni richiesta in fatto di pranzi, cene, degustazioni, aperitivi, coffee break. Tutto effettuato esclusivamente con tipicità delle terre bergamasche.



Pinzimonio Group S.r.l.

Via Mazzucotelli 2

24020 Gorle (BG)

Tel. +39 035 512691

info@pinzimoniobanqueting.it

www.pinzimoniobanqueting.it