

teatro7 | Lab

Catering e banqueting

Grazie alla professionalità dei propri collaboratori teatro7 è in grado di fornire servizi di catering e banqueting di altissima qualità, tenendo conto del corretto rapporto tra il personale addetto al servizio e il numero dei presenti.

I servizi vengono svolti presso le sedi indicate dal cliente, con possibilità di scelta tra servizi a buffet, a passaggio o placé: ogni intervento viene concordato con il cliente partendo dal budget a disposizione.

teatro7 può, all'occorrenza, prendersi carico della completa organizzazione dell'evento, occupandosi di tutti i dettagli organizzativi, a partire dalla selezione delle location, passando attraverso tutte le fasi della preparazione della sala, spesa, cucina eccetera.

Il numero delle persone addette al servizio è calibrato in funzione sia del tipo di evento che del numero di presenze, in modo da garantire sempre la massima qualità. Naturalmente anche tutti i servizi collaterali, come welcome coffee e coffee break saranno gestiti con lo stesso grado di professionalità.

Gli eventi e i servizi forniti da teatro7 si rivolgono a privati o aziende, con presenze dai 50 ai 1000 ospiti e ogni singolo evento viene studiato e ritagliato su misura per ogni cliente.

In aggiunta ai servizi di catering e banqueting, teatro7 si occupa anche della gestione di coffee break e light lunch presso uffici e/o sale riunioni.

Un'ulteriore genere di servizio fornito consiste nella gestione di bar interni alle strutture aziendali attraverso l'utilizzo di nostro personale specializzato in questo genere di prestazioni.

Naturalmente tutte le nostre strutture sono sottoposte a continui controlli di qualità e ottemperano pienamente agli obblighi previsti dalle normative vigenti.

Dal 2008 la nostra società gestisce con successo il ristorante interno della Giorgio Armani Spa, nostro principale referente, servendo oltre 50.000 pasti all'anno e fornendo una serie di servizi interni all'azienda relativi al servizio bar/tavola fredda; da due anni teatro7 gestisce anche il bar interno al Silos Armani, sia per quanto riguarda il servizio ordinario che, soprattutto, per l'organizzazione degli eventi che vengono tenuti all'interno del museo, occupandosi di tutto ciò che serve a rendere l'evento piacevole, raffinato ed elegante.

teatro7 | Lab

La scuola di cucina, teatro7 | Lab

La scuola di cucina a teatro7 è innanzitutto cultura, convivialità e creatività; infatti, grazie alla varietà e all'originalità delle ricette proposte, è possibile avvicinarsi con grande piacevolezza non solo alla preparazione dei piatti, ma anche alla degustazione di tutto ciò che comprende la ritualità della "Cultura in Tavola", che mette in evidenza la raffinatezza e la genuinità dei prodotti italiani.

Le lezioni sono a tema, e si può partecipare anche ad una singola serata, in modo da poter imparare a cucinare con le proprie mani un intero menù e cenare con tutto quello che si è appena preparato.

Ogni ricetta trasmette un ritorno ai sapori perduti della tradizione, rivisitati in modo semplice, creativo e originale. Il momento della degustazione, in un clima euforico e conviviale, riconduce alla ritualità della buona tavola. Dopo tre ore "sul campo" è come conoscersi da una vita: una portata dopo l'altra, complice una buona selezione di vini, si chiacchiera amabilmente, si ripassa la lezione appena conclusa e già si pensa alla prossima.

I temi di ogni lezione rispettano la stagionalità dei prodotti utilizzati.

Il numero dei partecipanti per lezione varia dai 15 ai 20 ed è possibile imparare a cucinare 3 o 4 ricette in base alla durata ed alla difficoltà. Ogni gruppo ha a disposizione tutti gli ingredienti necessari a sviluppare la ricetta, cioè creare dal "nulla" un piatto anche elaborato.

Alcune delle nostre iniziative:

- **Chef per una sera:** Attori si diventa anche cucinando. A teatro7|Lab potrai esibirti nella tua miglior performance culinaria proprio come se fossi alla prima di un insolito spettacolo teatrale. Qui si cucina sul serio e quell'agognato desiderio di fare il cuoco si trasforma in realtà. Gli chef del laboratorio mettono a disposizione cucina, prodotti, sapienza e, rivestito il temerario di turno del grembiule d'ordinanza, lo guidano nella preparazione di un piatto o di un intero menu!
- **teatro7 invita:** Per gli appassionati di alta cucina, chef stellati e non propongono le loro perle di sapienza tra profumi, sapori e consistenze tutte da scoprire
- **Kitchen&Love:** si gioca in cucina, sia che si tratti di una coppia che di single, divertendosi e misurandosi ai fornelli.
- **Minichief:** un percorso in 4 tappe che si propone di far conoscere ai bimbi le diverse tipologie di cibi attraverso l'utilizzo e l'assaggio delle materie prime di base, mostrando come il calore o il freddo cambino gli alimenti. Un percorso sensoriale che, nel rispetto della stagionalità dei prodotti utilizzati consente di effettuare un viaggio attraverso profumi, consistenze e sapori.
- **Cena a teatro7:** una continua scoperta delle materie prime che saranno poi nel piatto degli ospiti delle nostre cene: si impara a riconoscere la qualità di ciò che si mangia attraverso assaggi e spiegazioni; il tutto accompagnato dalla presenza di sommelier che rendono partecipi i commensali dei principi di abbinamento dei vini al cibo, proponendo ogni volta vini particolari
- **Sfide tra chef:** il nostro chef Fabio Zanetello sfida in ogni appuntamento uno chef diverso, affrontando sempre temi diversi; "Innovazione contro tradizione", "Cannibali contro Vegani", "Mystery box" sono alcune delle sfide presentate.

teatro7 | Lab

teatro7 | Lab, sede di eventi

Rivolgendosi alle aziende, **teatro7 | Lab** ospita e aiuta nella realizzazione di meeting, press lunch, presentazioni di prodotti e team building anche in lingua inglese. Questi ultimi sono ormai diventati il "must" della scuola, una valida alternativa alle statiche e spesso noiose cene di lavoro. Qui si cucina a squadre e vince quella che ha dimostrato la miglior performance ai fornelli, col doppio obiettivo di divertirsi e rafforzare il senso di appartenenza al gruppo di lavoro.

Infine, teatro7|Lab è la location ideale per realizzare set fotografici, spot pubblicitari e riprese televisive.

Diversi clienti possono essere ormai considerati amici e continuano a scegliere la nostra struttura per eventi di vario tipo, comprese feste private o cene aziendali nel periodo natalizio. Tra queste possiamo citare Uvet Global Business Travel, Staff Italia Incentive & Motivation, Milanocrea, tra le aziende che organizzano eventi o The Swatch Group, Barclays Bank, Caleido Group, Candy Hoover Group tra le società con cui abbiamo un rapporto diretto.

Naturalmente la nostra attività è resa possibile e maggiormente efficace anche grazie alla collaborazione dei nostri partner commerciali, a partire da Hoover (elettrodomestici e attrezzature per la cucina), Ballarini (pentole), Zwilling J.A. Henckels (coltelleria), Parital (piani di lavoro), Tomaga (affettatrici), Gruppo Lo Conte (farine), Acquerello (riso), Latini (pasta), Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano, Acetaia Giusti, Pescolo (pesce fresco), Centonze (olio), Dolomia (acqua), Poretti (birra), Hera Caffè, Aversa, Gaber (arredi).

Resident Chef: Alessandro De Santis

Nato a Milano, Alessandro De Santis chef di cucina, ci propone la sua Arte gastronomica attraverso CucinaStyle (www.cucinastyle.it). L'intreccio di sapori, l'utilizzo di materie prime provenienti da tutto il mondo, danno vita a pietanze diverse e uniche. Il risultato finale è poi amplificato e sottolineato dal contesto scenografico. Tutto ciò è il risultato di un lungo viaggio che Alessandro De Santis ha intrapreso da tempo.

teatro7|Lab

7, Via Genova Thaon di Revel, Milano
tel. +39 02 89073719

Informazioni e organizzazione eventi

Maurizio Gerosa
mobile: +39 340 866 1959
mail: info@teatro7.com

Segreteria corsi

mobile: +39 366 666 4425
mail: iscrizioni@teatro7.com

www.teatro7.com