



catering



# Profumi, Sapori, emozioni



Il servizio di catering e banqueting di Da Zero è frutto di esperienza e passione.

Con un'accurata selezione di prodotti di stagione e di forniture, studiamo i menù nei minimi particolari, interpretando le più diverse esigenze dei nostri clienti: cene di gala, cene a tema, lunch, cocktail, coffee break.

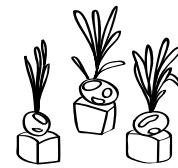
Ci distinguiamo per una raffinata ricerca gastronomica, per la cura con cui presentiamo i piatti, per la capacità di coniugare con equilibrio tradizione e innovazione. Offriamo soluzioni originali per ogni budget.

Sei pronto a lasciarti emozionare?



finger food  
primi piatti  
piatti vegetariani  
secondi piatti  
insalate e macedonie  
coffee break





## finger food

Offriamo gustosi buffet caratterizzati da un vasto assortimento sia dolce che salato.

Il servizio è veloce, leggero, funzionale ed elegante. Il nostro staff, sempre attento ai nuovi trend, ti offre un momento speciale per gustare piccole e creative specialità con la formula che preferisci: cocktail o brunch a buffet, per sostituire con stile il pranzo o la cena.





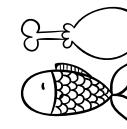
## PRimi piatti

I primi sono l'anima della cucina italiana.  
Per questo proponiamo piatti della tradizione rivisitati  
con innovazione e creatività: un'ampia scelta di ricette  
semplici che esaltano il gusto e soddisfano la vista.





—  
esperienza  
passione  
e cura  
dei dettagli  
—



## secondi piatti

A base di carne, di pesce o di verdure, i secondi di Da Zero stuzzicano l'appetito con contorni ricercati e sostanziosi.

Grazie a un'attenta selezione di prodotti certificati e lo studio di nuove ricette creative, proponiamo soluzioni originali per ogni tuo evento.





## insalate e macedonie

Insalate vegetariani, di carne o di pesce, macedonie di frutta fresca. Creiamo piatti ricchi, gustosi e colorati con brio e personalità. Realizzate solo con materie prime freschissime e di stagione, sono ideali per tutte le occasioni.



## piatti vegetariani

Dedichiamo molta attenzione alle nuove tendenze culinarie con particolare cura alla selezione e alla lavorazione delle materie prime, che da noi sono sempre e solo di stagione.





# coffee break

Specialità dolci e salate preparate con cura e passione dai nostri esperti chef, ti regalano piacevoli momenti di pausa per gustare un buon caffè o un tè caldo.





**Da Zero Catering**

Via Carlo Pisacane, 6

20129 Milano

+39 334 620 6086

[eventi@dazero catering.it](mailto:eventi@dazero catering.it)

[dazero catering.it](http://dazero catering.it)

