

SPECIALE AZIENDE Piatti gustosi e ingredienti sempre freschi consegnati direttamente e puntualmente in ufficio

Gastronomia servita sulla scrivania

Dai pasti completi alle insalate, dalle bibite allo champagne, "la carta" offre una vasta scelta

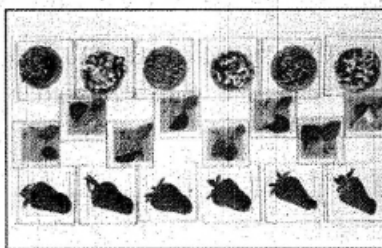
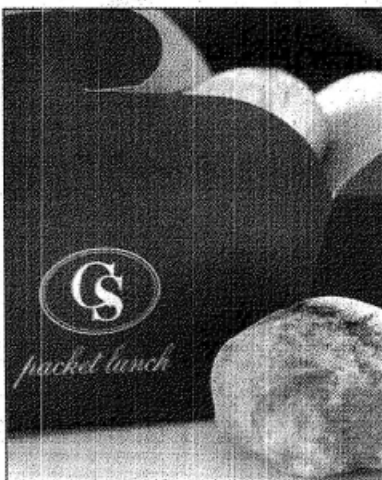
Pausa pranzo. Per chi lavora significa panino, coda al bar e tutti i giorni lo stesso menù. Un rito che molti preferirebbero evitare, e da oggi si può. Packet Lunch, infatti, offre un esclusivo servizio di consegna a domicilio di piatti di alta cucina che si possono ordinare on line, telefonicamente o via fax. Si tratta di veri e propri pasti che comprendono primo, secondo e dessert, il tutto servito in contenitori usa e getta con tanto di posate e consegnato in eleganti confezioni blu. Si può prenotare fino alle 17,30 del giorno prima per i menù completi e addirittura fino alle dieci del giorno stesso per quelli "dell'ultimo minuto".

I palati più esigenti possono scegliere a la carte tra pesce, affettati e verdure. Mentre chi vuole mantenersi leggero ha a disposizione un vasto assortimento d'insalate composte.

Tutte le portate sono studiate da chef che le rendono non solo gustose, ma anche equilibrate. Inoltre, variano a seconda delle stagioni e vengono consegnate puntualmente in ufficio per dare un tocco di stile in più ai pranzi "di rappresentanza".

Ad esempio da lunedì 9 maggio CS Packet Lunch proporrà i nuovi menù primavera/estate della Collezione Giacomo Puccini, che coniugano cucina di tradizione e innovazione, e sono serviti in un packaging monouso, igienico e molto raffinato. Infatti, non ci si deve immaginare piatti e bicchierini di plastica bianca, che si deformano appena presi in mano, o forchette che si spezzano alla prima inforcata.

I vassoi che contengono queste

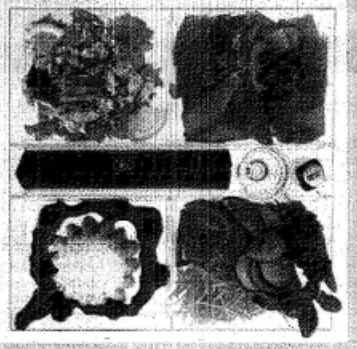


Le portate sono studiate da chef che le rendono non solo gustose, ma anche equilibrate. Inoltre, variano a seconda delle stagioni e vengono consegnate puntualmente in ufficio per dare un tocco di stile ai pranzi "di rappresentanza"

La Bohème in tavola

In attesa di ammirarla (è in programmazione alla Scala a fine giugno e inizio luglio) chi ama la lirica e il buon cibo anche se ha pochi minuti a disposizione, può assaggiarla. Sono, infatti, dedicati alle opere di Giacomo Puccini i nuovi menù per la primavera e l'estate di CS Packet Lunch, il catering che arriva direttamente sul posto di lavoro.

La tragedia più famosa del compositore toscano si è trasformata, grazie alla bacchetta magica degli chef milanesi, in un piatto prelibatissimo. Gli ingredienti? Granchio reale in salsa di citronette, verdura cruda di stagione, tonno affumicato con miscela di agrumi e, per finire, un tortino al sapore di ciliegie. Nomi elaborati infoltano piatti semplici e preparati con ingredienti freschissimi e di prima qualità. Il tutto accompagnato da vini scelti dai sommelier e serviti con un packaging raffinato.



prelibatezze sono belli come quelli veri e allo stesso tempo pratici come gli usa e getta. Accanto alle pietanze CS Packet Lunch offre un'accurata selezione di vini scelti da sommelier (bianchi, rossi, rosè e champagne) e di bevande e bibite. Non solo, le nuove proposte includono servizi di Coffee break, Cocktail dolce e Cocktail salato, per le piccole pause mattutine, il tè delle cinque o un mini-aperitivo in studio. Per usufruire di tutti questi servizi basta iscriversi sul sito. In questo modo si ottiene un "conto Cliente" al quale è abbinata una CS Card, sulla quale vengono accreditati i punti che si accumulano ad ogni ordine.

Ad esempio se si compra un'insalata o una bottiglia di vino si guadagnano due punti, un packet lunch invece ne vale quattro e con ogni mezza bottiglia si acquista un punto. Chi desidera invece far conoscere CS Packet Lunch ad altre società verrà ringraziato con 80 punti. I premi in palio sono all'altezza del servizio e in linea col brand CAFFÈ SCALA®, di cui fa parte la società. Infatti, si possono conquistare bottiglie di champagne e biglietti per assistere alle opere rappresentate al Teatro alla Scala o agli Arcimboldi.

CS Packet Lunch è un'iniziativa unica nel suo genere tanto da essere stata premiata dal Comune di Milano nell'ambito del concorso "Milano Crea Impresa" e segnalato da Assinform, (Associazione nazionale produttori tecnologie e servizi per l'informazione e la comunicazione) quale caso di successo di net economy del mese di marzo.

Associazione Regionale Allevatori Valdostani

XVIII° Concorso Reina dou Lacë

III Esposizione Nazionale del Libro Genealogico della razza valdostana
Esposizione capre da latte

Domenica
1° maggio 2005
AOSTA
Arena Croix Noire

business lunch?

CS
packet lunch

www.esonline.it
Tel. 02.2152025
Fax 02.9140634