

Festa na Alegratto

Postado em 02 de junho de 2016



Chef de cozinha do Hotel Marbor, Roberto Morais

Quem está planejando um evento social, como casamento e aniversário, ou corporativo, como reuniões e festas de empresas, tem na sua lista de tarefas a difícil escolha do cardápio, que precisa combinar com o estilo do evento, com os convidados e os anfitriões, com o clima e, ainda, caber no orçamento.

Para que tudo ocorra dentro do planejado, **todas essas particularidades devem ser discutidas com profissionais especializados** e a empresa contratada precisa ser séria e oferecer soluções personalizadas. “Nós temos cardápios prontos, com inúmeras opções e

todas elas são adaptáveis. Além disso, criamos cardápios exclusivos, com cada item de acordo com o gosto e o interesse do cliente. E temos altíssima qualidade tanto nos serviços, com uma equipe muito bem-preparada, quanto nos produtos que oferecemos”, **revela a responsável pelo espaço Alegratto e gerente do Hotel Marbor, Patricia Correa.**

Os cardápios da Alegratto são formulados e executados pelo **chef de cozinha do Hotel Marbor, Roberto Morais (ex-Terraço Itália e Hotel Hilton)**. “Nossos pratos são feitos só com produtos selecionados e nos preocupamos tanto com o sabor quanto com o visual, que precisam estar à altura da expectativa de quem nos contrata. Mas trabalhamos sempre para superar essa expectativa”, completa Patricia.

Serviço

Site: www.alegratto.com.br

Rede social: facebook.com/alegrattoeventos

Eventos e Gastronomia: reservas@grupomarbor.com.br; (11) 4735-7300

Móveis e Objetos de decoração: alegratto@alegratto.com.br; (11) 4727-1359



