



ristomondo

world catering a roma

CHI SIAMO, COSA FACCIAMO
WHO WE ARE, WHAT WE DO



I MENÙ SU MISURA
TAILOR MADE MENUS



IL CATERING AZIENDALE
CORPORATE CATERING



GLI ALLESTIMENTI
EVENT DESIGNING



IL SERVIZIO
SERVICE



LA NOSTRA QUOTIDIANITÀ
OUR DAILY WORK





CHI SIAMO, COSA FACCIAMO WHO WE ARE, WHAT WE DO

Siamo ricercatori appassionati della diversità e delle eccellenze gastronomiche nel mondo: la nostra offerta comprende ricette da tutti i continenti e piatti della tradizione regionale italiana.

Cuciniamo con ingredienti freschi e con prodotti biologici, con costante attenzione alla qualità, alla filiera corta, alla tracciabilità, alla stagionalità delle materie prime.

Alla nostra squadra in cucina si affiancano partner selezionati per la panificazione, l'alta pasticceria, la scelta dei vini e la miscelazione.



We are passionate researchers of diversity and gastronomic excellence around the world. Our offerings include recipes from all continents alongside traditional Italian regional dishes.

We cook with fresh ingredients and organic products, paying constant attention to quality, short supply chain, traceability and the seasonality of ingredients.

Our kitchen team is flanked by selected partners for bakery and pâtisserie products, selection of wines and mixology.





I MENÙ SU MISURA TAILOR MADE MENUS

Lavoriamo insieme ai nostri clienti per mettere a punto menù su misura, aderenti al tema dell'evento, alle molteplici culture gastronomiche ed alle diverse esigenze dietetiche.

Nel nostro portfolio abbiamo, ad esempio, catering aziendali di Natale, cene di Thanksgiving, aperitivi spagnoli con tapas, feste a tema con piatti delle diverse regioni del mondo, menù dietetici per eventi sportivi, menù completi vegani e vegetariani.

We work together with our customers to develop custom menus, suited to the theme of the event, to various culinary cultures and to different dietary requirements.

For example, our portfolio includes corporate catering for Christmas, Thanksgiving dinners, Spanish apéritifs with tapas, themed parties with dishes from different regions of the world, dietary menus for sporting events, full vegan and vegetarian menus.





**Aperitivo, evento
"Tapas Y Vino"**

Apéritif, "Tapas
Y Vino" party

IL CATERING AZIENDALE CORPORATE CATERING



Siamo specializzati in catering corporate, orgogliosi di servire da tempo e continuamente molte aziende e centri direzionali.

Forniamo gastronomia e servizio per ogni esigenza: dai coffee break e pranzi leggeri di lavoro, alle cene di rappresentanza con executive e clienti.

Decliniamo l'offerta in tutti i formati, dalle porzioni finger, a comodi impiattamenti per i buffet in piedi, alle portate per pranzi e cene placée.

Siamo consapevoli del dinamismo aziendale e restiamo sempre a disposizione dei nostri referenti per costruire menù dedicati, aderire ai budget prefissati, modificare le proposte ed essere flessibili nel servizio.

We specialise in corporate catering, and we are proud to have continuously served many companies and business centres over time.

We provide gastronomy and services for every need - from coffee breaks and light work lunches to representative dinners for executives and clients.

Our service is customised to suit all formats, including finger foods, convenient dishes for standing buffets and courses served at lunches and dinners.

We bear company dynamism in mind, always being available to create dedicated menus, adhere to set budgets, modify the offerings and display flexibility in service for our clients.

**Servizio colazione,
training centre
aziendale**

Welcome coffee,
corporate training
centre

GLI ALLESTIMENTI EVENT DESIGNING

Dedichiamo particolare attenzione agli allestimenti.

Proponiamo abitualmente soluzioni di eleganza moderna ed informale, rimanendo comunque a disposizione di ogni diversa richiesta del cliente.

Curiamo la mise en place anche quando ci vengono richieste forniture monouso, privilegiando in questi casi materiali biodegradabili che soddisfino tanto le esigenze di design, quanto il valore della sostenibilità ambientale.



Particular attention is paid to how the event is set up.

We regularly offer services with a modern and informal elegance, whilst remaining open at all times to our clients' diverse requests.

Our service includes taking care of the mise en place even when single-use provisions are requested, favouring biodegradable materials in such cases, to satisfy both the design requirements and the value of environmental sustainability.





**Mise en place,
cena di Natale**
Table setting,
Christmas dinner

IL SERVIZIO SERVICE

Forniamo tutti i servizi complementari alla consegna della gastronomia: dall'allestimento, ai camerieri, alle cotture sul posto, all'accoglienza degli ospiti, alla ricerca della venue.

Consideriamo la puntualità e l'organizzazione come elementi chiave del successo della nostra attività, tanto quanto la qualità, la freschezza e la bontà del cibo.

Siamo sempre a disposizione dei nostri clienti e felici di poter mettere a loro disposizione la nostra esperienza di oltre 15 anni nella realizzazione di eventi.

All complementary services for delivering the food are provided, including venue dressing, serving staff, onsite cooking, guest reception and finding the venue.

We consider punctuality and organisation to be key elements in the success of our business, along with the quality, freshness and taste of the food.

We are always available to our clients, and happy to be able to offer over 15 years' experience in events management.





**Servizio camerieri,
buffet**

Waiters, buffet dinner
service

LA NOSTRA QUOTIDIANITÀ OUR DAILY WORK



Nel nostro esercizio quotidiano
prepariamo coffee break
e light lunch per le riunioni aziendali,
oltre ai pranzi per i singoli dipendenti
di diverse aziende ed enti.

È quotidiana anche la nostra ricerca
e sperimentazione delle ricette
regionali e da tutto il mondo,
condotta dalle fonti originali
e con consulenze internazionali.

Siamo sempre a disposizione
dei clienti per degustazioni ad hoc,
affinché possano scegliere
i piatti più adatti a comporre
il menù a misura del loro evento.

In our everyday operations, we prepare
coffee breaks and light lunches for
company meetings, as well as lunches
for individual employees of various
companies and institutions.

Another part of our day is the continuous
research and experimentation with
regional recipes and dishes from all over
the world, conducted with local sources
and international consultation.

We are always available to create
customised tastings for our customers,
so that they may select the most
suitable dishes to compose the menu
tailored to their event.





**Preparazione
di una prova di menù
per un cliente**

Menu tasting preparation
for a client



ristomondo

Piazza F. Vannetti Donnini, 34

00144 Roma, Italia

Tel. +39 06 2112 7527

Mob. + 39 348 857 2387

Email ordini@ristomondo.it

Website www.ristomondo.it

Facebook **Ristomondo**