

TheFoodGuys

FOOD CATERING A 360°

THEFOODGUYS SRL - P.iva 13847910968- Corso Magenta 22 - 20123 Milano



TFG

Immergetevi in un'atmosfera raffinata con TheFoodGuys, dove la ristorazione incontra stile ed eccellenza. Offriamo un'esperienza culinaria completa con un servizio su misura che rende ogni evento un momento unico.

COOL CATERING & PRIVATE DINNER EXPERIENCE

thefoodguys.it

[@thefoodguysmilano](https://www.instagram.com/thefoodguysmilano)



Da The Food Guys troverete un team di esperti di cucina a vostra disposizione per aiutarvi a creare un servizio di catering esclusivo con un tocco contemporaneo che evoca l'atmosfera di un bistrot di Manhattan.



TheFoodGuys

CATERING PER NOI SIGNIFICA:

CORPORATE & EVENTS
ON-SET PRODUCTION
PRIVATE & BRAND EXPERIENCE



CORPORATE & EVENTS

Un servizio di alto livello e una cucina raffinata trasformano qualsiasi evento in un'esperienza gastronomica unica. Dai menu personalizzati alla mise en place a tema, perfezioniamo ogni dettaglio per un'esperienza di catering fresca e innovativa.

Appointments:

Corporate meeting

Brand events

In-Store opening & events

Service:

Food & Beverage

Self-service / Walk-in service

Welcome table



thefoodguys.it

ON-SET PRODUCTION

Il cibo incontra il visual storytelling. TheFoodGuys porta il suo catering nei luoghi dove nasce la creatività: set di produzione, riprese sul set, sfilate di moda, fiere ed esposizioni.

Appointments:

Shooting

Production set

Show & Exhibition

Service:

Craft tables

Light breakfast + Lunch service

Box Lunch

@thefoodguysmilano



PRIVATE & BRAND EXPERIENCE

Per chi cerca un'esperienza esclusiva, creiamo menu su misura in cui ogni piatto diventa una storia, un elemento di design gastronomico che valorizza il concetto di evento.

Appointments:

Private dining

Brand Private Events (Products launch / Press & PR)

Brand Experiences

Service:

Finger food

Tailer-made menu

Show cooking

@thefoodguysmilano

TIG **CONCEPT BITES**



Puffed pasta, potato cream

starring: mussels





TheFoodGuys

FINGER FOOD

- ALGA NORI, TARTARE DI MANZO, GEL DELLA VERDE E NOCI DI MACADAMIA
Ingredienti: manzo, torte e pasta, soia
- CAJALIA GLUTEN FREE, BATTUTA DI MANZO E SINGO AL CIPROLOGIO
Ingredienti: soia, manzo, torte e pasta
- CRACKER DI SEMI, HAMMIS BARBABIETOLA, PETA, CIPOLLA MARRONA ALLE FRAGOLE
Ingredienti: manzo, soia
- NOIPI DI AQUILINA, SALMONE MARRINATO IN BARBABIETOLA
Ingredienti: glutine, soia, latticini, manzo, pesce
- LINGOTTO DI BIKOPAN, GAMBERI MARRINATI AL LEMONGRASS E CREMA AVOCADO AL LIME
Ingredienti: glutine, glutine, soia
- PIZZINA POCOA AL TE MACHA, POCOA, SABLE GLUTEN FREE AL CACAO
Ingredienti: latticini, torte e pasta

TFG

11/12
12/13

TRUSTED BY

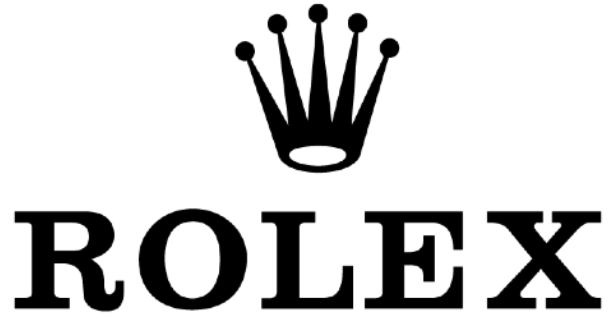


CORE:



N6

WOOLRICH



HOTEL
PRODUCTION

HIGHNOBIETY



TheFoodGuys

Minimalismo, ricerca e innovazione guidano la nostra cucina, trasformando ogni occasione in un momento unico ispirato all'eleganza essenziale di un bistrot newyorkese.

Scoprite un nuovo modo di vivere il catering.

GRAZIE!

Le informazioni, i dati e le notizie contenuti nella presente comunicazione e nei suoi allegati sono di natura privata e come tali possono essere riservati e sono comunque destinati esclusivamente ai destinatari indicati in epigrafe. È vietata la diffusione, la distribuzione e/o la copia del documento trasmesso da parte di persone diverse dal destinatario, sia ai sensi dell'art. 616 del Codice Penale che del D.Lgs. 196/2003. Se avete ricevuto questo messaggio per errore, vi preghiamo di distruggerlo e di comunicarcelo immediatamente, anche inviando un messaggio di ritorno all'indirizzo e-mail del mittente.

