Nasce “El Porteño a Casa Tua”, servizio catering premium per cene private ed eventi

47430218-5267-4afb-b9db-fa20f43824df

Non più solo un ristorante ma un’esperienza che può prendere forma ovunque. El Porteño porta la sua esperienza fuori dal ristorante e la trasforma nel format itinerante “El Porteño a Casa Tua”, nuovo servizio catering premium pensato per portare l’identità del brand direttamente in location private e aziendali. Il debutto è avvenuto in occasione delle finali della El Porteño Golden Cup, dove il team ha firmato il pranzo di gala composto da oltre 450 commensali e trasformandolo nella prima vera esperienza immersiva del nuovo progetto.

“El Porteño a Casa Tua” è la traduzione fuori sede di un mondo preciso, fatto di calore, spettacolo e cucina argentina contemporanea. Al centro, naturalmente, c’è la griglia, cuore pulsante dell’esperienza. La parilla non è solo tecnica di cottura, ma rituale e racconto, dove il fuoco diventa scenografia, il taglio della carne un momento condiviso, la preparazione parte integrante dello spettacolo. Attorno alla parilla si costruisce un’esperienza completa: dall’accoglienza elegante ma spontanea al servizio di sala dinamico e coinvolgente, in un ritmo che alterna convivialità e intrattenimento, ma sempre accompagnato da grande attenzione alla materia prima e alla qualità esecutiva.

Il servizio nasce per essere costruito su misura in ogni dettaglio con menù sviluppati in funzione dell’occasione e degli ospiti e modalità di servizio che possono spaziare da formule più classiche a soluzioni dinamiche con live cooking e interazione diretta con la cucina. A rendere il tutto ancora più immersivo, la possibilità di integrare elementi iconici del mondo El Porteño come il tango argentino, direttamente ispirato al dinner show di El Porteño Prohibido. Un progetto pensato per adattarsi a diverse occasioni, dalle cene private agli eventi corporate, dai gala alle brand experience, grazie alla presenza di una squadra completa composta da chef, brigata, asador, esperti della parilla, personale di sala e un team accoglienza dedicato.