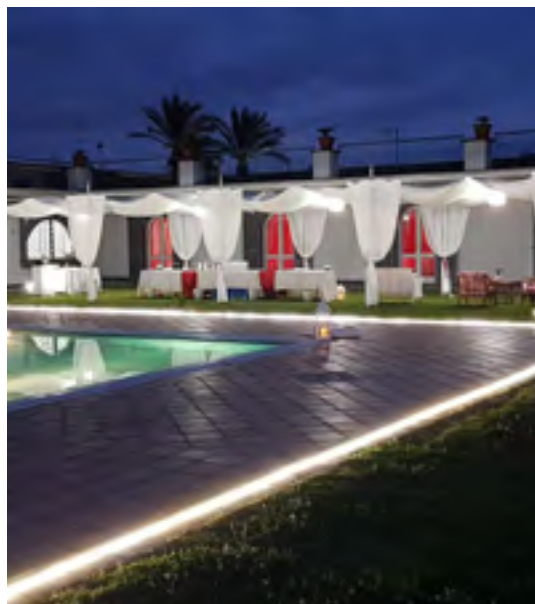






**MATRIMONI**



**EVENTI DI LUSO**



**PARTY PRIVATI**



**MEETING & CONGRESSI**

## ABOUT US



La **AMIS SRL** è un' attività di ristorazione che organizzano ricevimenti, di qualsiasi livello e dimensione, presso palazzi storici, ville, fiere, aziende e appartamenti privati e gestisce ristoranti, bar e alberghi.

Il servizio offerto comprende la ricerca degli spazi e delle locations, allestimenti, addobbi floreali, secondo le circostanze e gli eventi per i quali sono richiesti. Disponiamo di una struttura operativa, di mezzi e materiali e di uno staff direttivo in grado di pianificare ogni aspetto dell'evento.

Prepariamo sul posto o in laboratorio, cibo e bevande, con personale nostro, la peculiarità è il servizio all inclusive, una organizzazione completa ed efficiente di tutti i servizi ad essa collegati, dagli addobbi, alle decorazioni, all'allestimento floreale e del tovagliato, dalla musica all'intrattenimento degli ospiti.





### **Tipicamente il servizio offerto riguarda:**

- Organizzazione di ricevimenti, colazioni di lavoro, banchetti o buffet in sedi proprie in occasioni di convegni, meeting e congressi.  
*COFFE BREAK - LIGHT LUNCH - BRUNCH - TEA OR COFFE TIME*
- Realizzazione di grandi eventi ristorativi d'elit  o di massa in occasione di manifestazioni sportive o organizzazioni di qualsiasi evento richiesto da ordini professionali, associazioni o enti pubblici, nonch  privati sia all'interno che all'esterno.

Con riferimento a:

- ISTITUTO ZOO PROFILATTICO SPERIMENTALE DEL MEZZOGIORNO DI PORTICI
- UNIVERSITA' FEDERICO II DI NAPOLI
- ASL SEZIONE NAPOLI I/PLESSO ULISSE
- ASSOCIAZIONE EUBEA/FELTRINELLI
- UNIVERSITA' POLICLINICO DI NAPOLI
- CCIIA DI NAPOLI
- ASCOM CONFCOMMERCIO
- IRCCS/FONDAZIONE PASCALE MAT MEDIA





## I NOSTRI SERVIZI



- Allestimenti di degustazioni, di servizi di ristorazione ed anche manifestazioni concorsuali o festival della cucina in occasione di fiere, mostre e rassegne.
- Creazione di ricevimenti, banchetti e buffet in casa o in luoghi privilegiati, in occasione di ricorrenze familiari, per grandi e piccoli gruppi.
- Gestione del ramo ristorazione all'interno di strutture alberghiere  
*FITTO DI RAMO D'AZIENDA (RISTORAZIONE)*  
*HOTEL POSEIDON DI TORRE DELGRECO*







## LA NOSTRA MISSION



In termini di **mission aziendale** l'obiettivo è quello di offrire diverse tipologie di prodotto, garantendo professionalità, affidabilità commerciale e continuità al fine di dare risposte concrete alle richieste della clientela sempre più esigente e a fidelizzare il target di riferimento.

Grande spazio viene dato all'interpretazione della nostra cucina regionale, un'impronta importante della dieta mediterranea, all'autenticità dei prodotti tipici stagionali, dei nostri marchi Dop, Igt, senza dimenticare delle presentazioni e dei particolari.

Prestiamo molta attenzione alla selezione dei prodotti alimentari, leggeri e digeribili, la creatività dei piatti curati nei minimi particolari, sottoposti ad un'attenta analisi salutistica edietetica, unitamente alla cordiale sobrietà e competenza del nostro staff assicurano, un stile misurato ed discreto, pronto a soddisfare ogni esigenza e richiesta. La possibilità di disporre di soluzioni modulari, infine, ci consente di attrezzare e gestire, con successo ed efficienza, un'ampia varietà di locations per catering messe a disposizione dei nostri clienti.

Il nostro stile è quello di integrarci perfettamente nel contesto in cui siamo chiamati ad operare, adeguando le nostre soluzioni alla logistica del posto, anche dove gli spazi sono ridotti, con inserimento di piccole ma eleganti postazioni.





## ***PUNTI DI FORZA***

- Diretto interessamento e partecipazione dei promotori all'attività lavorativa, questo modus operandi comporta:
  1. Elevato livello qualitativo dei servizi che sono realizzati sotto la continua supervisione dei titolari.
  2. Realizzazione di economie dovute alla migliore utilizzazione dei fattori produttivi e delle risorse umane.
- Notevole livello della domanda del mercato di riferimento.
- Know How acquisito.
- Introduzione di nuovi servizi richiesti alla clientela.
- Notevole conoscenza dell'attività sul mercato e presenza di una forte richiesta.

## ***PUNTI DEBOLI***

- Sincerità
- Grande disponibilità verso tutti i nostri collaboratori.
- Trasparenza





## IL NOSTRO MERCATO



Estrema attenzione verrà fatta inoltre all'ampio spettro delle intolleranze e delle allergie, oggetto oggi di grande notorietà ed apprensione tra la nostra potenziale clientela.

Le linee guida che ci contraddistinguono sono professionalità nell'organizzazione e nel servizio, puntualità nel rispettare i programmi, eleganza negli allestimenti e anche nella scelta dei menu, con libertà di scelta da parte dei nostri clienti, in funzione di un evento a tema o su schemi classici. Il prezzo di vendita dei prodotti/ servizi

SERVIZIO	UNITÀ DI MISURA	PREZZO MEDIO UNITARIO ESCLUSO IVA 10%
Coffe Break	30 Pax minimo	€5,90 per Pax
Light Lunch	30 Pax minimo	€11,90 per Pax
Lunch	30 Pax minimo	€14,90 per Pax
Brunch	30 Pax minimo	€16,90 per Pax
Battesimi & Comunioni	50 Pax minimo	€45 per Pax
Matrimoni	50 Pax minimo	€70 per Pax
Buffet	50 Pax minimo	€20 per Pax







## CONTATTI



L'organigramma societario è formato da:  
**Ignazio Accardi** (Rappresentante legale) (Socio unico)

*Amis SRL catering & banqueting*  
*Via Giulia Lama 28, 80147 Napoli*  
*P.iva 06750221217*

**Tel ufficio:** 0815721206

**Cel:** 3911744027

**Email:** info@amiscatering.it info@amiseventi.it

**[www.amiscatering.it](http://www.amiscatering.it)**

**[www.amiseventi.it](http://www.amiseventi.it)**

