

EVENT, SERVICE & KITCHEN I SORANIS

#collectingmomentsofsimplebeauty



CHI SIAMO

I Soranis nasce nel 2016 dall'intuizione di Paolo: portare in Lombardia un modo di fare banqueting che profuma di Mediterraneo, di ricordi di famiglia, di momenti da custodire.

Crediamo che un ricevimento non sia solo cibo e allestimento, ma un'esperienza fatta di emozioni, dettagli e atmosfera.

Per questo selezioniamo con cura materie prime da produttori locali e siciliani, scelti per la loro passione, la qualità e il rispetto per la terra.

Ogni matrimonio è unico, e per noi è un onore renderlo indimenticabile.



I NOSTRI SPOSI

Le coppie che scelgono noi, scelgono molto più di un servizio: scelgono un percorso fatto di ascolto, empatia e fiducia.

Crediamo che ogni matrimonio nasca da un dialogo sincero, dove i desideri degli sposi diventano la guida per creare qualcosa di davvero personale.

Dall'inizio alla fine, accompagniamo ogni coppia con cura e discrezione, interpretando i loro gusti, lo stile e le emozioni che vogliono condividere.

Il nostro compito è tradurre tutto questo in un'esperienza che parli di loro, in ogni dettaglio, in ogni piatto, in ogni sorriso.



I NOSTRI RICEVIMENTI

Ogni ricevimento è pensato per accompagnare gli ospiti in un percorso di gusto e convivialità.

Si comincia con un welcome per mettere gli ospiti a proprio agio mentre si attende l'arrivo degli sposi.

A seguire, un ricco buffet a isole, pensato per incontrare tutti i palati: piatti di mare, selezioni di salumi e formaggi, creazioni vegetariane, ogni angolo è un invito a scoprire sapori autentici e prodotti da noi studiati, ricercati, selezionati.

Il servizio placè è pensato su misura: si adatta allo stile scelto dagli sposi e accompagna con equilibrio il ritmo del ricevimento.

Arriva poi la magia del taglio torta, come lo avete immaginato: scenografico, intimo, gioioso.

Chiude il percorso un buffet di dolci tipici e proposte gourmet, che unisce tradizione e golosità. E per chi vuole proseguire la festa, un open bar pensato per ballare, brindare, sorridere ancora.





WELCOME

Prima dell'arrivo degli sposi e del brindisi d'inizio, gli ospiti sono accolti da freschezza e leggerezza: acqua, acque aromatizzate e succhi di frutta fresca.

Se l'attesa si prolunga, un'accoglienza su misura con canapè e bollicine rende speciale ogni momento, preparando al meglio la festa che sta per cominciare.

PASSIONI DI TERRA

Un angolo dedicato ad una selezione di salumi che attraversa l'Italia: la coppa padovana stagionata, compatta e saporita; il prosciutto di Parma, morbido e bilanciato; la mortadella al tartufo nero, profumata e intensa, capace di sorprendere al primo assaggio.

Completano il percorso gusti meno comuni ma ricercati, territoriali, artigianali: le salsicce ragusane, aromatiche e delicate, i salami campagnoli e il salame di asino nero, per chi desidera esplorare qualcosa di diverso.

Non è solo un'isola di salumi, ma un momento di scoperta, dove ogni taglio diventa un invito a fermarsi, condividere e lasciarsi guidare dai sapori della terra.



FORMAGGI IN SCENA

L'isola propone una selezione di formaggi pensata per valorizzare sapori autentici e abbinamenti equilibrati: il Parmigiano Reggiano servito in forma è accompagnato da miele siciliano, confetture e paté artigianali, scelti per esaltare ogni sfumatura.

Non mancano i bocconcini di mozzarella di bufala, freschi e cremosi, e un cheese bar dedicato alle tome: di latte ovino dell'Etna, di varia aromatizzazione, e di latte caprino, disponibili in diverse stagionature.

Un'isola che racconta il formaggio nelle sue diverse espressioni, offrendo un percorso di gusto semplice, vario e curato nei dettagli.



AMORE DI MARE

In un catering mediterraneo, i sapori del mare non possono mancare! L'isola porta a tavola pesci e preparazioni che raccontano tradizioni diverse, attraverso lavorazioni studiate per valorizzare la qualità della materia prima.

Il percorso si muove tra consistenze e intensità: dalla freschezza delle tartare, lavorate il minimo indispensabile, alla decisa personalità dei carpacci affumicati, fino a preparazioni più strutturate, dove cremosità e morbidezza trovano spazio senza mai appesantire.

Un'isola pensata per incuriosire e coinvolgere, dove ogni assaggio offre una sfumatura diversa del mare, tra radici locali e ispirazioni che arrivano da lontano.



CAREZZA D'ORTO

L'angolo green nasce non solo per accompagnare le altre proposte, ma trova una sua identità ben precisa: è un'alternativa completa e gustosa per chi segue un'alimentazione vegetariana, pensata con la stessa cura riservata a ogni dettaglio del ricevimento.

La caponata siciliana apre un percorso in cui ogni preparazione valorizza le verdure di stagione, con accostamenti che richiamano la cucina mediterranea e suggestioni da altre tradizioni culinarie.

Un'isola ricca, colorata e armoniosa, dove il rispetto per le scelte alimentari incontra il piacere di sapori autentici, in un equilibrio tra creatività e radici.



FRIGGITORIA A PASSAGGIO

Il servizio di fritti a passaggio accompagna l'aperitivo con un tocco di calore e convivialità, senza rinunciare all'eleganza.

Ogni proposta viene servita al momento, per preservare la croccantezza e l'intensità dei sapori, in un'esperienza dinamica e attenta al dettaglio.

Tra le piccole delizie che circolano tra gli ospiti, non può mancare il nostro mini arancino signature: una presenza iconica, personalizzabile secondo i gusti degli sposi, che racconta la tradizione siciliana con un tocco sartoriale.

Un modo raffinato per portare in scena la frittura mediterranea, trasformandola in un gesto di accoglienza e festa.



LA NOSTRA BUVETTE

La buvette dell'aperitivo è pensata per rispecchiare i gusti degli sposi e accogliere con cura quelli degli ospiti.

Alla proposta analcolica già presente nel welcome, si affiancano i grandi classici dell'aperitivo: l'intramontabile Aperol spritz, la sua variante al Campari e l'immancabile calice di bollicine.

Su richiesta degli sposi, è possibile arricchire la proposta con drink personalizzati o altri cocktail leggeri.

Fin da questo momento, inoltre, brindiamo alla Sicilia anche attraverso il vino, con una selezione di etichette siciliane, dal bianco al rosso al rosato, per raccontare il territorio in ogni calice.



LA SCELTA DELLE MISE EN PLACE

Il racconto delle nostre coppie inizia ascoltando ciò che le rende uniche: il loro stile, la loro visione, il tratto che le distingue.

Ogni dettaglio parla di loro, e la mise en place è uno degli elementi che più racconta questa identità.

Per questo offriamo un ampio Catalogo, pensato per ispirare e guidare nella scelta della combinazione perfetta.

Colori, materiali, texture e forme vengono selezionati insieme, per creare un'atmosfera che rispecchi appieno l'immaginario degli sposi e renda la tavola un'estensione autentica della loro storia.



LA NOSTRA IDEA DI CUCINA

La nostra cucina si ispira alla tradizione mediterranea, con un'attenzione particolare alla Sicilia e alle sue molteplici influenze. In ogni piatto portiamo un frammento di questa terra ricca di storia e sapori, un racconto che si intreccia con le storie delle coppie che scegliamo di accompagnare.

Collaborando con piccoli produttori e artigiani locali, selezioniamo con cura materie prime di qualità, che diventano il cuore pulsante delle nostre creazioni.

Così, ogni preparazione diventa un gesto d'amore, capace di unire tradizione, passione e identità, trasformando il cibo in un'esperienza che celebra il territorio e le persone.







IL TAGLIO TORTA

Il taglio torta è uno dei momenti più attesi e carichi di significato: una scena che resta impressa negli occhi e nei ricordi. Per questo, lo progettiamo insieme agli sposi, ascoltando desideri, gusti e atmosfere, per renderlo davvero unico e personale.

Le nostre torte, a uno o più piani, nascono nella pasticceria interna e vengono realizzate su misura, con cura artigianale e attenzione a ogni dettaglio, dal sapore alla presentazione.

Una chiusura che racconta dolcemente l'identità degli sposi e lo stile della loro festa.



DOLCE CONCLUSIONE

Il nostro buffet dei dolci è un invito a concludere il momento della placè con una nota di raffinatezza e dolcezza. Una selezione di pasticceria mignon gourmet, accompagnata da una tagliata di frutta fresca che aggiunge leggerezza e colore, pensata per lasciare agli ospiti un ricordo delicato e piacevole.

Anche in questo momento la Sicilia è protagonista con i nostri mini cannoli, riempiti a vista con ricotta di pecora fresca, simbolo di una tradizione autentica. Accanto a loro, la selezione di cioccolato di Modica aggiunge note intense e fragranti.

Completa il buffet la nostra pasticceria di mandorla, proveniente da Giannone, storica realtà di Scicli, che porta con sé la sapienza e la passione dell'artigianato dolciario siciliano.



OPEN BAR

Un open bar pensato per sorprendere e coinvolgere, capace di adattarsi a ogni tipo di situazione con stile e versatilità. Offriamo una selezione curata di distillati di pregio, amari ricercati e liquori siciliani autentici, per un'esperienza di gusto che unisce eleganza e tradizione.

Ogni dettaglio è personalizzabile: dalla drink list alla postazione, tutto può essere modulato in base all'atmosfera che desiderate creare.

Perfetto per il vostro matrimonio il nostro open bar è molto più di un servizio: è un viaggio sensoriale tra sapori raffinati e profumi dell'isola.

Un'esperienza su misura, che lascia il segno.



PRODUTTORI 2026

Non portiamo in tavola solo gusti: raccontiamo storie.

Collaboriamo con piccoli produttori, artigiani e fornitori locali, custodi di un sapere antico e di materie prime eccellenti, per far vivere agli ospiti un'esperienza di gusto che nasce dal territorio e dalla passione.

- Si.Sa.Gro: formaggi bio di capra Saanen (Mottalciata, Biella - Scicli, Ragusa)
- La Cava, Caseificio: formaggi di latte ovino dell'Etna (Randazzo, Catania)
- Macelleria Oberto: Fassona Piemontese (Roddi, Cuneo)
- Passione Carni: razza Modicana, suino Ragusano, asina Modicana (Scicli, Ragusa)
- Salumificio Brugnolo: salumi (Vigonza, Padova)
- Fumagalli Danilo: frutta e verdura (Besana in Brianza, Monza e Brianza)
- La Sfoglia 2.0: pasta ripiena (Reggio Emilia)
- Pastificio Barosi: pasta ripiena (Cinisello Balsamo, Milano)
- Ittica Rosolina: pesce fresco, crostacei (Porto Viro, Roma)
- Algela Fish: pesce fresco, crostacei (Mazara del Vallo, Trapani)
- Andrea Giannone: pasticceria (Scicli, Ragusa)
- Fratelli Bonanno: olio extravergine di oliva Cultivar Biancolilla (Misilmeri, Palermo)
- Fagone: cipolla di Giarratana, olio extravergine, Cultivar Tonda Iblea (Giarratana, Agrigento)
- Pastificio Fratelli Giacalone: pasta di grano Russello (Marsala, Trapani)
- Pastara: pasta di grano Russello (Chiaramonte, Ragusa)
- Visagrì: erbe aromatiche, spezie (Calamonaci, Agrigento)
- Azienda Agricola Rapio: riso Carnaroli (Vespolate, Novara)
- PiantaNatura: fiori edibili, erbe aromatiche, microfrutti (Mezzago, Monza e Brianza)



ENOTECA I SORANIS

La nostra enoteca nasce da un legame autentico con le cantine siciliane: un incontro diretto con produttori che abbiamo conosciuto sul territorio, ascoltato, apprezzato.

Negli anni, questo progetto si è ampliato, accogliendo anche realtà italiane che condividono i nostri stessi valori: attenzione al territorio, rispetto delle materie prime e passione per il vino come espressione di cultura e identità

Sicilia

- Cantine Colomba Bianca (Mazara del Vallo, Marsala)
- Tenute Orestiadi (Gibellina, Trapani)
- Cantine Fina (Marsala, Trapani)
- Cantine Florio (Marsala, Trapani)
- Martinez (Marsala, Trapani)
- Carole Bouquet (Pantelleria, Trapani)
- Donnafugata (Masala, Trapani)
- Cantine Birgi (Marsala, Trapani)
- Marino Abate (Marsala, Trapani)
- Principi di Spadafora (Camporeale, Palermo)
- Alessandro di Camporeale (Camporeale, Palermo)
- Vini Tonnino (Alcamo, Trapani)
- Tenute Valle delle Ferle (Caltagirone)

Italia

- Azienda Agricola Ca' Rugate (Montecchia di Crosara, Verona, Lombardia)
- Davide Fregonese (Serralunga D'Alba, Cuneo, Piemonte)
- Tenuta Montauto (Manciano, Grosseto, Toscana)
- Umani Ronchi (Osimo, Ancona, Marche)
- Vallone Società Agricola (Lecce, Puglia)
- Pescaja (Cisterna D'Asti, Asti, Piemonte)
- Sutto (Noventa di Piave, Verona, Lombardia)



PROGETTI

Treedom: www.treedom.net

Piantare alberi per un futuro sostenibile

Una piattaforma che permette di piantare alberi a distanza e seguirne la crescita online. Ogni albero è geolocalizzato e fotografato, per garantire trasparenza e tracciabilità. Treedom sostiene progetti agroforestali in diversi paesi e promuove lo sviluppo sostenibile, assorbendo CO2 e supportando le comunità locali

Si.Sa.Gro: www.sisagro.it

Agricoltura biologica e filiera corta

Energia rinnovabile, sostenibilità e qualità a Km0.

Azienda attiva in Piemonte, Toscana e Sicilia. Produce formaggi di capra Saanen, cereali antichi, olio e riso biologici.

Adottando una delle loro caprette, si sostiene il progetto biologico “Latte e Fieno STG”, l’economia locale e la valorizzazione dei prodotti caseari di capra

Adotta un vigneto: www.adottaunvigneto.com

Supportare i vignaioli e la viticoltura sostenibile

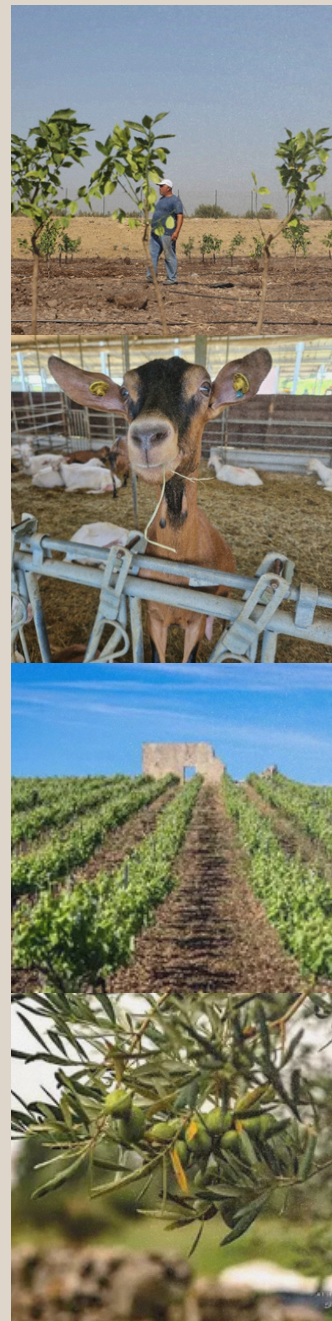
Un progetto che, tramite l’adozione di una porzione di vigneto, valorizza i piccoli produttori e le biodiversità, riducendo l’impatto ambientale. Adottare un vigneto significa contribuire a un’economia agricola equa e circolare.

Ufarmer: www.ufarmer.it

Adotta una vite on ulivo e segui ogni fase della sua crescita

Una piattaforma che collega direttamente chi coltiva e chi consuma. E’ possibile seguire online la crescita della pianta adottata da coltivatori in tutta Italia e ricevere a casa il vino e l’olio prodotto.

Ufarmer promuove un’agricoltura etica, locale e sostenibile.



IL TAILOR MADE SECONDO NOI

Il percorso che abbiamo raccontato fin qui rappresenta la nostra proposta ideale: una struttura solida, versatile e replicabile in qualsiasi location, pensata per garantire qualità, fluidità del servizio e un'esperienza gastronomica completa. Ma, per noi, ogni matrimonio è prima di tutto una storia unica da realizzare.

In ogni ricevimento curato in questi dieci anni di attività c'è stata almeno un'idea, una suggestione speciale nata dagli sposi e trasformata da noi in realtà. Crediamo che la personalizzazione non sia un'aggiunta, ma un principio: si riflette in tutto ciò che rende davvero "loro" quel giorno.

Negli anni, questo approccio ci ha permesso di costruire una solida rete di collaborazione con fornitori specializzati, per dare forma a visioni sempre diverse e contribuire, con cura e creatività, alla perfetta riuscita di ogni matrimonio.



DICONO DI NOI

"Hanno reso perfetto il nostro matrimonio in ogni minimo aspetto: ero nelle mani migliori possibili."

— Elena

"La faraona ripiena di mirtilli ha conquistato tutti: servizio impeccabile e cibo straordinario!"

— Daniela

"Cura, territorialità e bontà in ogni piatto: ci hanno stupiti e coccolati in tutto."

— Mirka

"Una sicurezza assoluta: professionali, attenti e sempre pronti ad ascoltarci."

— Tommaso

"Ogni piatto un capolavoro, il buffet degli aperitivi ha lasciato tutti a bocca aperta."

— Eliana

"Con i Soranis abbiamo sentito solo leggerezza e sicurezza: come a casa di amici."

— Silvia

"Cibo abbondante, ricercato e impeccabile anche per esigenze alimentari complesse."

— Elena

"Una garanzia assoluta: cucina sopraffina e supporto impeccabile dall'inizio alla fine."

— Marcello

"Piatti unici, alta cultura culinaria e attenzione alle allergie: una delizia perfetta."

— Veronica



DICONO DI NOI

“Un successo totale, senza sbavature: tutti entusiasti fin dal primo assaggio.”
— Pierpaolo

“Un matrimonio gustoso, elegante e mediterraneo: ci siamo sentiti a casa.”
— Matteo

“Diventati amici lungo il percorso, ci hanno regalato un giorno bellissimo e curato in ogni dettaglio.”
— Miriam

“Flessibilità, sintonia e piatti di alta qualità: ci siamo sentiti compresi e accompagnati.”
— Serena

“Ostriche, arancini, risotto e dolci: i nostri ospiti ne parlano ancora!”
— Nelide

“Ricercatezza, ascolto e qualità eccellente: hanno reso il nostro giorno unico.”
— Giulia

“Un trionfo di sapori che ha superato ogni aspettativa: impeccabili sotto ogni aspetto.”
— Sara

“Il catering che fa la differenza: organizzazione perfetta, piatti squisiti e grande passione.”
— Giulia

“Un matrimonio conviviale e impeccabile: la grigliata di carne ha lasciato il segno.”
— Riccardo



DICONO DI NOI

“Una guida preziosa che ha superato le aspettative: cibo selezionato e personale cordiale.”
— Bianca

“Cucina raffinata e sapori sorprendenti che hanno appagato occhi e palato.”
— Francesca

“Originalità, passione e grande capacità di adattamento: tutto perfetto nonostante il maltempo.”
— Michela

“Tra sole e tromba d'aria, il vero effetto speciale sono stati i piatti dei Soranis.”
— Laura

“Ricevimento perfetto: cibo divino, servizio impeccabile, complimenti da tutti gli ospiti.”
— Valentina

“Coccolati fin dal primo incontro, ci hanno regalato un matrimonio senza pensieri.”
— Annamaria

“Un sogno diventato realtà, in un matrimonio condiviso e goduto da tutti.”
— Monica



*Il matrimonio è amore che si racconta,
gioia che si respira, emozioni che si condividono.*

*Con noi sarà tutto questo — e molto di più:
sarà una festa viva, autentica, vostra in ogni dettaglio.*



