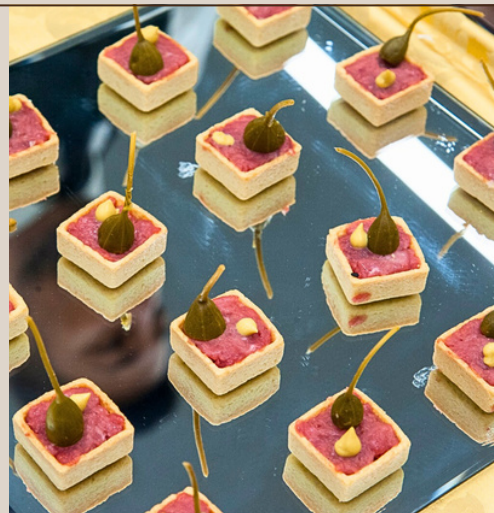


EVENT, SERVICE & KITCHEN I SORANIS

#collectingmomentsofsimplebeauty



CHI SIAMO

Siamo un'azienda di catering e banqueting attiva a Milano e in tutto il nord Italia dal 2016.

Il nostro focus è rendere ogni tipologia di evento unico e riconoscibile attraverso una trasparente collaborazione con il cliente, offrendo pietanze di qualità e un servizio attento e puntuale.

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

Selezioniamo con cura e attenzione i nostri partner, sia per quanto riguarda la fornitura delle materie prime sia per quanto riguarda il supporto riguardo gli allestimenti, i service audio e video e la logistica.



I NOSTRI CLIENTI

Chi sceglie i Soranis sceglie un interlocutore unico per realizzare servizi su misura, rispetto alla scelta della location, della tipologia di manifestazione, del budget.

I nostri servizi di catering e banqueting si rivolgono ad aziende di piccole, medie e grandi dimensioni, a liberi professionisti, utenti privati.

Gestiamo eventi di ogni tipologia e numerica cercando di rispettare i parametri e le necessità del cliente attraverso colloqui preventivi, sopralluoghi senza impegno e componendo ogni singola offerta in condivisione.



CATERING & BANQUETING

I nostri servizi:

- colazione e welcome coffee
- coffee station e coffee brack
- standing lunch
- pranzi istituzionali
- aperitivo e cocktail
- open bar
- standing dinner
- cene di gala
- servizio di consulenza
- convegni
- manifestazioni fieristiche
- feste private
- matrimoni







I SORANIS

Tutte le richieste sono evase dopo colloquio telefonico mediamente in 3 giorni lavorativi con preventivo formale.

Successivamente, e prima dell'accettazione, viene programmato un sopralluogo presso lo spazio per garantire che quanto preventivato sia realizzabile nei modi e nei tempi concordati.

In questo modo il cliente avrà sempre un prezzo definito chiaro e trasparente e senza addebiti non preventivamente concordati.

COLAZIONE E COFFEE STATION

I nostri servizi di colazione e coffee station riguardano specialmente ambiti aziendali in occasione di riunioni, convegni o manifestazioni fieristiche.

Le offerte base prevedono **macchina del caffè a cialde, caffè classico 100% arabica e caffè decaffeinato** con possibilità di servire **caffè macchiato, cappuccino, latte macchiato o altro**.

Viene sempre previsto un assortimento food che comprenda mini croissant artigianali, biscotteria, torte di credenza.

Il servizio può essere implementato offrendo, in base all'orario e alla tipologia di richiesta, **piccole colazioni da forno, mini muffin dolci o salati, frutta fresca, yogurt, piccola pasticceria salata**.

Ogni servizio viene garantito con il supporto di nostro personale addetto.

Sono previsti, in base alla disponibilità della giornata, **servizi di delivery** in eleganti box.



STANDING LUNCH

Si ricorre a questa tipologia di servizio in occasione di riunioni, congressi o altro tipo di manifestazione. La nostra offerta base prevede **pietanze calde e fredde servite a vassoio**.

Ogni buffet è sempre comprensivo di una parte vegetale e può essere composto secondo le indicazioni e le preferenze dei vostri ospiti.

E' sempre possibile implementare l'offerta presentando un piatto caldo, anche offrendo un **servizio di show cooking** qualora l'ambiente lo consente.

Un **offerta tipo** prevede:

carpaccio di terra o mare, tramezzini o mignon di panino farciti,

focaccia artigianale, caponata, frittattine alle verdure,

insalate di riso, farro, cerali, con condimenti di stagione, torte salate, dessert.

Come piatto caldo abbiamo un assortimento di lasagnette rustiche, facili da gestire e servire e comode per gli ospiti, servite calde grazie all'utilizzo di mantenitori elettrici a norma che garantiscono una corretta gestione rispetto ai parametri del piano di autocontrollo.

Si può sempre prevedere di affiancare al servizio di standing lunch un **wine bar dedicato**.

Per questa tipologia di servizio è sempre prevista la possibilità di **lunch box** con numeriche minime garantite e in base alla disponibilità della giornata.



APERITIVO

L'aperitivo può essere un piacevole momento di chiusura del vostro evento per condividere impressioni e ampliare conoscenze. Può essere proposto in varie forme e contenuti. Perfetto per presentazioni, inaugurazioni, vernissage, o al termine di giornate di lavoro nella vostra azienda.

Si compone di un **assortimento di finger food e canapè, terra, mare e vegetariani** per rispondere alle necessità di tutti gli ospiti, **pietanze calde e fredde**. Alla buvette prosecco, analcolico, acqua minerale. Si può personalizzare includendo **spritz Aperol o Campari**, oppure andando a prevedere un assortimento di **vin bianchi e rossi** della nostra selezione.

In casi particolari si può prevedere anche un **piatto caldo presentato a buffet o cucinato live** se lo spazio lo consente.

I nostri servizi di aperitivo sono sempre in presenza e non prevedono il servizio di delivery.



STANDING DINNER

La formula standing dinner è una soluzione sempre più scelta che coniuga le possibilità dell'assortimento di un pranzo e la versatilità di un aperitivo.

Una **selezione di finger food** viene accompagnata da **monoporzioni terra, mare e vegetariane** che possono essere presentate sia in eleganti supporti Bio che in cocotte di porcellana.

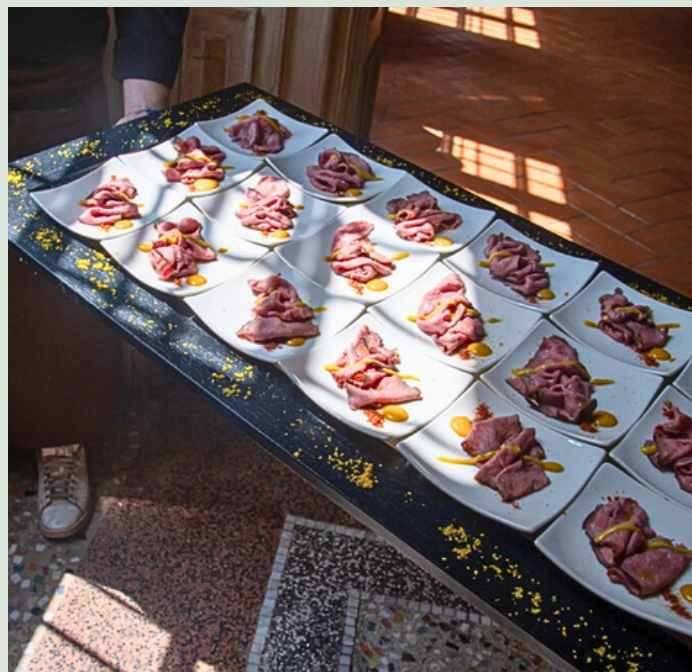
Viene sempre previsto un **piatto caldo servito a buffet o cucinato a vista** quando il luogo lo consente.

In conclusione viene servito il **dessert**, sia in formato finger food che in formato monoporzione.

Alla buvette l'assortimento vini comprende **bollicina, bianco e rosso, spritz Aperol, analcolico e acqua**.

Per loro natura questa tipologia di servizi hanno una durata maggiore di un classico aperitivo e necessitano di una gestione che preveda sempre luoghi di somministrazione idonei e proporzionati al numero di ospiti oltre che di stanza "office" per il nostro staff, per gli impiattamenti e per lo stoccaggio dei materiali.

Per questa tipologia di offerta non è mai previsto il servizio di delivery.



CENE AZIENDALI

Le cene di gala in occasione di ricorrenze aziendali o per le festività sono certamente il modo più prestigioso e istituzionale per rappresentare al meglio la vostra realtà dando una sensazione di solidità e importanza al lavoro svolto durante l'anno.

La **scelta della location** deve sempre tenere conto delle numeriche, della tipologia di servizio che si sceglie e di eventuali dinamiche di intrattenimento che vogliono proporre.

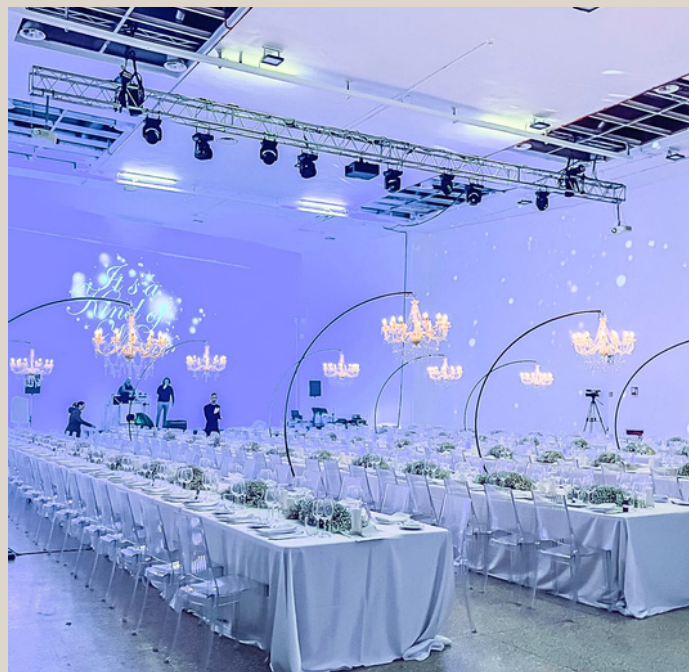
In genere e in base alla struttura dell'evento si può proporre un benvenuto a passaggio o a buffet e continuare al tavolo con una **composizione tipo**:

antipasto, primo e secondo piatto con contorno

oppure si può preferire di gestire la parte di antipasti a buffet e presentare al tavolo due primi piatti e un secondo piatto con contorno.

In chiusura il **dessert** può sempre essere servito al tavolo o presentato in corner dedicati a fine cena.

Sempre garantita un'ampia scelta di **mise en place**, **menù al tavolo** e **servizio di caffetteria, amari e liquori in genere**.



BRINDISI

Servizio dedicato alle aziende che vogliono brindare internamente per le festività o per altro tipo di ricorrenza.

Viene presentato in postazione dedicata offrendo **bollicina, calici in vetro cristallizzato** e talvolta può essere accompagnato da **Panettone, Pandoro o qualche finger food dolce o salato**.

Per la facile gestione logistica e per il tempo limitato che occupa è diventata una tipologia di servizio sempre più richiesto anche a margine di inaugurazioni o momenti istituzionali.

Ha un costo di gestione fisso indipendente dal numero di ospiti ed è sempre gestito da nostro personale in servizio, in fase di allestimento e di disallestimento.



VILLA BORRI MANZOLI

Alle porte di Milano, a Corbetta, una lussuosa dimora del 1700 capace di ospitare fino a 300 ospiti. Uno spazio unico che offre la possibilità di personalizzare la propria manifestazione in tutto e per tutto.

La villa si compone di 4 sale istituzionali: Napoleonica, Mitologia, Caccia e Musica in ambienti finemente decorati con capienza di ogni singola sala fino a 50-70 ospiti.

Un corpo di costruzione successiva negli anni, sala Orangerie può ospitare fino a 130 ospiti seduti. Oltre all'ampio parco con alberi secolari e uno scenografico fontanile la villa dispone di parcheggio fino 80 auto, 5 servizi igienici, 1 sala supplementare, la Limonaia collegata alla struttura principale che può essere utilizzata come back office, una cucina di 250mq, un locale magazzino.

Villa Borri Manzoli è il luogo perfetto per organizzare **Matrimoni**, con possibilità di **rito civile in loco, open day, esposizioni, mostre, shooting fotografici, riunioni o piccoli congressi, feste private.**

Il tutto arricchito dalla nostra disponibilità come catering residente per organizzare rinfreschi, colazioni, pranzi di lavoro o per supportarvi nella gestione della giornata.





OPEN BAR

Un open bar pensato per sorprendere e coinvolgere, capace di adattarsi a ogni tipo di situazione con stile e versatilità.

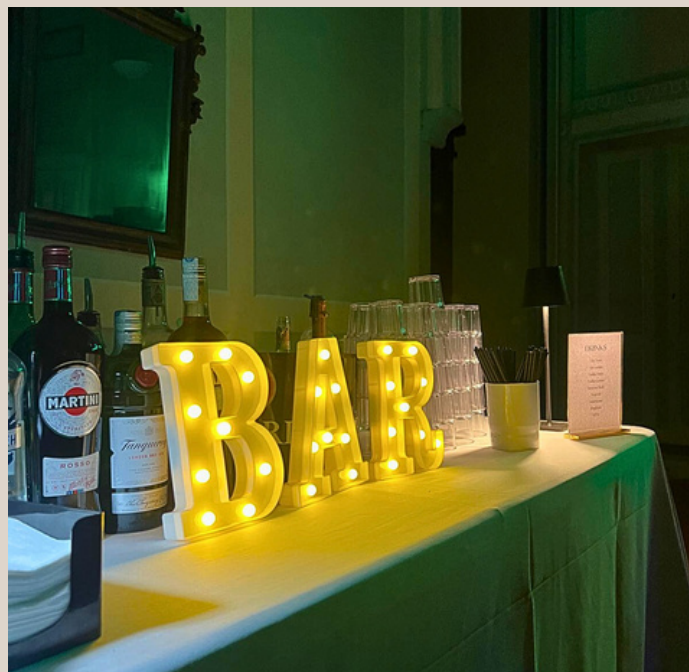
Offriamo una selezione curata di **distillati di pregio, amari ricercati e liquori siciliani autentici**, per un'esperienza di gusto che unisce eleganza e tradizione.

Disponiamo di **mobili bar luminosi e altri arredi scenografici**.

Ogni dettaglio è **personalizzabile**: dalla drink list alla postazione, tutto può essere modulato per mantenere coerenza con il vostro evento.

Il servizio è sempre curato e gestito da barman professionisti che sapranno consigliare al meglio i vostri ospiti.

Perfetto per chiudere con stile le vostre cene o le vostre feste aziendali.



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. Le nostre cantine sono sempre in aggiornamento.

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.





INNOVO
GROUP

Arthrex®

valsir®



AZIMUT
CAPITAL MANAGEMENT



Sprea
editori



■ GEBERIT



M
EVENTI & MORE



Panasonic

PharmExtracta®

MICOM