Eric Organization
Weddings & Events

Professionisti
al vostro servizio

Raffinatezza, organizzazione impeccabile e risultati di alto livello.

Ecco ciò che siamo in grado di garantirvi.

CHI SIAMO

La passione per la cucina, l'attenzione per la qualità di ogni singolo ingrediente, la continua ricerca in ambito culinario per rendere unico ogni tuo evento.

LO CHEF, Eric Fontanesi

Modenese doc, dopo aver agito per anni come chef de rang negli alberghi della riviera e nel distretto di Modena, crea nel 2007 Eric Organization, una realtà di ampio raggio con collaboratori e partner di fiducia.

"La nostra filosofia è quella di diffondere la cultura del mangiare e bere bene attraverso una proposta culinaria basata su piatti gustosi e naturali, oltre a materie prime di qualità a Km zero.
Per questo ricerchiamo, elaboriamo e sperimentiamo cotture e accostamenti, per creare emozioni ed esprimere genuinità e freschezza."

CATERING

Noi crediamo nei colpi di fulmine
e nelle scelte dettate dal cuore

La qualità dei menu e dei piatti proposti è sempre la migliore: i nostri ingredienti sono freschi e le ricette vantano sfiziosi accostamenti di sapori e piatti tradizionali sempre apprezzati. Ogni evento da voi richiesto sarà curato nei minimi dettagli e predisposto per soddisfare le più diverse esigenze dei partecipanti.

PRIMA DI FIRMARE

QUALSIASI GENERE DI CONTRATTO...

A garanzia della qualità dei servizi offerti, Eric Organization dà la possibilità ai futuri sposi di procedere con l'assaggio di alcuni piatti. Questo viene fatto presso il Club La Meridiana, a Formigine, location in gestione esclusiva della nostra azienda. L'incontro viene fatto per lasciare agli sposi la libertà di valutare bene la qualità del cibo e degli impiattamenti.

GARANTIAMO QUALITÀ

DAL PRIMO INCONTRO

Ma anche delle apparecchiate e di tutti i piccoli dettagli che riusciranno a rendere unico il matrimonio. La scelta aziendale di anticipare l’assaggio alla firma del contratto è per Eric Organization un motivo di vanto e di estrema professionalità.

MENÙ

Prima di scegliere un menu
Lasciate decidere il vostro palato.

I menu preparati da Eric Organization sono strutturati in maniera da accontentare qualsiasi genere di palato. Infatti lo staff è in grado di preparare ogni tipo di piatto, dal finger food sfizioso a tradizionali ricette modenesi, oltre a menù etnici.

SAPORI RAFFINATI ED AUTENTICI

Dessert, fritture, sushi… ogni tipo di sapore preferiate è a vostra disposizione! Questo è possibile solo grazie ad una grande conoscenza dell’ambiente di catering e banqueting da parte del nostro chef, oltre che un’importante esperienza sul campo di tanti anni.

IL MENÙ

La pasta fresca dei nostri primi è fatta nel rispetto della tradizione emiliana. Impieghiamo uova freschissime con tiratura a mano al mattarello. I piatti più elaborati allo stesso modo vengono realizzati con i migliori prodotti sul mercato. Il tutto elegantemente preparato e servito con la cura e la precisione di un personale di sala altamente qualificato. Abbondanza e gusto saranno serviti per tutta la durata del vostro grande evento, privato od aziendale.

Nel caso non siate amanti della cottura a vista su barbecue di arrosti e grigliate di carne, ma desideriate assaggiare piatti più ricercati oltre a sushi e sashimi, abbiamo la possibilità di farvi gustare abbinamenti freschi e genuini. Due o più gusti che si completano tra loro in un mix tutto da assaggiare.
Affidatevi ad un servizio completo di professionisti del catering e banqueting, o usufruite dello chef a domicilio per avere un pasto completo perfetto in ogni nota di sapore.
Inoltre, con eleganti centrotavola e decorazioni di fiori, frutta e verdura intagliata, il vostro evento sarà pronto a cominciare in grande! Tutto questo è ciò su cui potrete fare affidamento scegliendo Eric Organization. Oltre che all'allestimento di un angolo bar in cui degustare i migliori vini e liquori nazionali ed esteri, in aggiunta ad una mescita di liquori e vini di qualità superiore durante il pasto.

ABBINAMENTI

FRESCHI E GENUINI

ASSAGI

IL PRIMO PASTO DA MARITO E MOGLIE

A differenza di molti servizi di catering e banqueting per matrimoni, Eric Organization dedica la degustazione per gli sposi alla sola coppia. Si tratta di una decisione volta a dare un significato maggiore al momento che i promessi consorti andranno a vivere. Un’emozione unica ed irripetibile quella degli assaggi. Lì si decide lo stampo che si vuol dare al proprio matrimonio, i gusti da esaltare ed i primi piatti da mangiare come marito e moglie.

Eric Organization si occupa di organizzare degustazione e assaggi di menù appositamente studiati per ogni tipo di cerimonia nuziale. Avrete, inoltre, la possibilità di scegliere anche tra menù per esigenze alimentari particolari: il nostro Chef saprà consigliare piatti speciali appetitosi e raffinati. Senza penalizzare sapori e colori. Anche la wedding cake potrà essere realizzata nel rispetto di intolleranze ed allergie: chiedete al nostro staff per avere informazioni su qualsiasi necessità.

ASSAGGI ATTENTI

AD OGNI ESIGENZA

ANCHE
SENZA GLUTINE

Chi soffre di celiachia o di altre intolleranze alimentari fa sempre molta fatica a trovare dei professionisti del catering in grado di fornire un servizio mirato per le loro necessità.

Eric Organization è stata il prima attività in questo settore a certificarsi per celiaci a Modena ottenendo la certificazione dall'Associazione Italiana Celiachia.

PER VEGETARIANI E VEGANI

Un grande passo avanti per chi tutti i giorni si occupa di soddisfare il palato di molti. Una scelta dettata anche dalla professionalità e dalla sensibilità dello staff in relazione a questo genere di intolleranze.Il catering per celiaci a Modena di Eric Organization, però, non è l'unica accortezza fornita dal team. Infatti siamo in grado di allestire catering per vegetariani e vegani, o in relazione a qualsiasi altro tipo di intolleranza e gusto personale.

BANQUETING

Cucina a vista, preparazioni in loco e tanti prodotti freschi per dei piatti superlativi.

Il termine to banquet (da cui banqueting) significa offrire banchetti, ma anche banchettare. Ed è questo che Eric Organization offre a chiunque scelga questo servizio: la realizzazione di un banchetto in piena regola, orchestrato da professionisti del settore e pensato per stupire i vostri ospiti sia nel palato che nell'estetica dell'evento. Qualunque siano le vostre particolari richieste per il banqueting, soddisferemo a pieno le vostre esigenze al fine della corretta riuscita di ogni fase del vostro evento.

Inoltre durante la degustazione saremo a vostra completa disposizione per mostrarvi e consigliarvi la *Misè en Place* più adatta al vostro stile tra le numerosissime combinazioni. Tovaglie raffinate o romantiche, stoviglie e bicchieri abbinati al centro tavola e tanti piccoli accorgimenti che contribuiranno a rendere il pasto piacevole sia alla vista che al palato. Sarà inoltre possibile degustare i vini della nostra cantina che completeranno la scelta del Menù.

ASSAGGI ATTENTI AD OGNI ESIGENZA

TORTE NUZIALI

La torta nuziale perfetta deve abbinarsi allo stile e al tema del vostro ricevimento. Può essere decorata con fiori e frutta di stagione, cosi da esaltare l'atmosfera. Ma la personalizzazione deve necessariamente rispecchiare i vostri gusti e rispettare il vostro budget. Eric Organization, in quanto fornitore di food and beverage per matrimoni, consiglia ai propri sposi dei professionisti del settore in merito a questo aspetto del grande giorno. Infatti collaboriamo da anni con pasticceri attenti e puntuali, in grado di rendere le torte nuziali delle vere e proprie opere d'arte.

Contatti

SI RICEVE SOLO SU APPUNTAMENTO

Via dei Produttori, 10
41043 Formigine MO

Appuntamenti
333 6715983
elena@ericorganization.it

Partita Iva: 03106480365

@Ericorganizationweddings

@Ericorganizationofficial

@Ericorganization

Il nostro servizio è all’insegna della puntualità e della cortesia garantendo la realizzazione dell’evento in linea con i tuoi gusti e le tue aspettative. Seguici anche sul nostro profilo

@Ericorganization