



Massimo Salerno



Massimo Salerno

General Manager

- 1998** | Apro un importate laboratorio di pasticceria e gastronomia e avvio la mia professione di General Manager Eventi-Banqueting con particolare riferimento al settore Wedding.
- 2009** | Inizio a gestire il reparto Food&Beverage dell'Hotel di Charme "Castello Chiola" a Loreto Aprutino in Abruzzo riuscendo a triplicare fin dal primo anno gli eventi dedicati alle Cene di Gala e ai Matrimoni.
- 2013** | Mi viene affidata dall'Hotel Mercure Roma West la gestione del reparto Food & Beverage e del Ristorante De Gustibus per migliorarne le prestazioni e accordarli negli obiettivi al piano di sviluppo dell'intera struttura. Gli attuali risultati sono stati molto apprezzati dall'azienda che ha potuto riscontrare un consistente aumento del fatturato.



Staff

Lo staff di Everyday Banqueting è composto da **giovani professionisti del settore** e da **collaboratori di consolidata esperienza** preparati per affrontare ogni evento con efficienza e con particolare predisposizione alla cultura del servizio.

Personale per l'organizzazione, controllo e coordinamento degli eventi: professionisti laureati in scienze del turismo, in lingue straniere e in scienze dell'alimentazione per la cura dell'accoglienza e per la giusta interpretazione della cultura del cibo.

Wedding planner per la cura raffinata ed elegante degli allestimenti.

Maître e Camerieri delle migliori scuole per orchestrare il servizio di sala.

In cucina i menù e la loro realizzazione sono affidati a **Marianna De Palma**, una studiosa di tecniche sensoriali che ha applicato al suo mestiere di **chef** le sue particolari conoscenze.

La sua è una **cucina contemporanea** in cui le proposte menù rispondono ai gusti del momento, senza perdere di vista la storia della cucina nella sua evoluzione culturale.





Le nostre proposte

Il nostro servizio di catering si rivolge a qualsiasi tipologia di evento in cui si richieda **qualità e cura dei menù, efficienza organizzativa del personale, eleganza degli allestimenti e personalizzazione dell'offerta.**

Per matrimoni, cerimonie, feste private, eventi aziendali ed eventi pubblici predisponiamo:

- Banchetti
- Gala Dinner
- Cocktail Party
- Buffet Business
- Coffee Break
- Cene con degustazione vini
- Buffet da asporto
- Menù Veg
- Menù per intolleranti

Servizi aggiuntivi

Oltre il servizio di Catering, per completare ogni evento che deve farsi ricordare proponiamo:

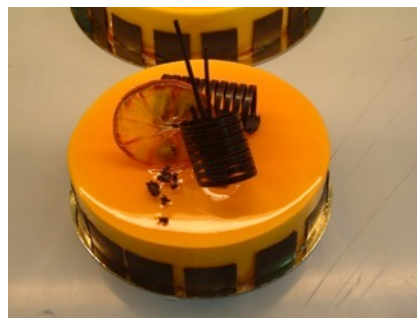
- Arredi a tema
- Addobbi floreali
- Allestimento tavoli
- Ombrelloni e tensostrutture
- Arredi in e out door
- Servizio barman e sommelier
- Baby sitter
- Effetti scenografici
- Spettacoli musicali
- Animazione
- Noleggio auto



Il matrimonio a Roma



Le migliori location della Capitale
Dimore storiche
Ville di charme
Tenute in campagna
Ristoranti



I nostri Menù
Definiamo i nostri menù
“proposte sartoriali” creati su misura
per ogni evento e confezionati con cura
e meticolosità.
Le tipicità del Bel Paese
Sapori di Mare e di Terra
La Cucina Internazionale
I menù della Storia



Ristorante De Gustibus Hotel Mercure Roma West

De Gustibus è il ristorante dell' **Hotel Mercure Roma West**.

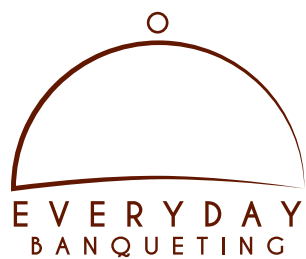
- La sala ristorante: 200 mq per 180 posti a sedere suddivisi in due ambienti comunicanti
- Per l'organizzazione di banchetti (matrimoni, ricorrenze, feste private), l'ospitalità può arrivare fino a 550 posti a sedere dislocati su più sale:
Domus Aurea 220 posti Romolo e Remo 330 posti
- Il ristorante è al servizio anche dell'elegante centro congressi di 2000 mq: 16 sale meeting modernamente attrezzate e dotate di luce naturale, ideali per eventi e convention fino a 800 partecipanti.

Bar Divinus: 50 posti a sedere

Servizi dell'offerta ristorativa:

- brunch giornaliero per i clienti interni ed esterni all'hotel
- ristorante serale à la carte
- serate a tema con degustazioni selezionate e curate dagli chef Marianna De Palma e Samuel Umai.





Massimo Salerno

Telefono: +39 349 7748556

E-mail: massimosalerno@everydaybanqueting.com

Viale Eroi di Cefalonia 301, 00128 Roma

www.everydaybanqueting.com