FORNARO
CHEF
FRANCESCO FORNARO



PRIVATE DINING • CATERING • CULINARY EXPERIENCES

Presentazione servizi

Briefing per wedding planner, event planner, location, hospitality e partner professionali

Cucina su misura. Esperienze da ricordare.

FornaroChef sviluppa esperienze gastronomiche personalizzate per eventi privati e professionali, con un approccio orientato a qualità, cura del dettaglio, flessibilità e coerenza con il progetto dell'evento.



01 | PROFILO

Una cucina pensata intorno all'esperienza



Una proposta flessibile per clienti privati, wedding planner, agenzie, location e aziende.

FornaroChef è il progetto professionale di Francesco Fornaro: un'identità gastronomica costruita attorno a cucina contemporanea, personalizzazione e servizio. Ogni incarico parte dal contesto — persone, occasione, location e obiettivi — per trasformarsi in un'esperienza coerente, curata e riconoscibile.

SU MISURA

Menu e formato vengono sviluppati sulla base del brief, degli ospiti e del tipo di evento.

INTEGRABILE

La proposta è pensata per lavorare in sinergia con planner, location, hospitality e fornitori.

CURATO

Cucina, presentazione e servizio sono trattati come parti di un'unica esperienza di marca.



Pensato per collaborazioni B2B e progetti su misura

- Wedding planner e destination wedding planner
- Event planner, agenzie eventi e brand
- Ville, dimore, boutique hotel e strutture ricettive
- Aziende e organizzatori di meeting, hospitality ed eventi corporate
- Clienti privati che cercano un'esperienza gastronomica dedicata

02 | SERVIZI

Cosa può offrire FornaroChef

I format possono essere combinati e adattati in funzione dell'evento, della location e del numero di ospiti.



01

Private Chef & Private Dining

Esperienze gastronomiche private a domicilio o in location selezionate, con menu personalizzato e servizio costruito attorno agli ospiti.

02

Wedding & Ceremony Catering

Proposte gastronomiche per matrimoni, elopement, anniversari e cerimonie, sviluppate in coordinamento con planner e location.

03

Private & Social Events

Cene, compleanni, ricorrenze, feste private e occasioni speciali con formule flessibili, dal servizio al tavolo al format più dinamico.

04

Corporate & Brand Events

Catering e format culinari per eventi aziendali, hospitality, incontri con clienti, presentazioni, networking e brand experience.

05

Expo, Fiere & Show Cooking

Presenza gastronomica per stand, fiere e manifestazioni: degustazioni, preparazioni live e format capaci di valorizzare il brand ospitante.

06

Tailored Menus & Culinary Concepts

Ideazione di menu e percorsi gastronomici su misura, stagionali e coerenti con il concept dell'evento e il profilo degli ospiti.



Servizi e opzioni sviluppabili su progetto

- Degustazioni e piccoli percorsi tasting
- Aperitivi, cocktail food e finger food gastronomico
- Menu dedicati a esigenze alimentari e preferenze specifiche, previa verifica di fattibilità
- Packaging, welcome box e piccoli cadeau gastronomici coordinati al progetto
- Soluzioni di catering mobile e logistica di servizio definite sulla base della location

03 | WEDDING & EVENT PLANNER

Un partner gastronomico dentro il progetto



L'obiettivo non è 'fornire un menu', ma inserirsi nel disegno complessivo dell'evento senza creare attrito operativo.

Cosa porta FornaroChef

- Proposta gastronomica costruita sul brief
- Menu, stile di servizio e presentazione coordinabili con il concept
- Valutazione preventiva delle esigenze operative della location
- Interlocuzione diretta con planner o referente di progetto
- Flessibilità nell'impostazione del servizio e nella timeline

Cosa serve dal partner

- Data, location e numero indicativo di ospiti
- Tipologia e stile dell'evento
- Timing e momenti chiave del servizio
- Budget o fascia di investimento, quando disponibile
- Vincoli tecnici, allergie, preferenze e richieste speciali



Format indicativi

Cena privata — servizio intimo e personalizzato, ideale per piccoli gruppi e occasioni speciali.
Wedding reception — proposta coordinata al ritmo dell'evento, dalla mise en place al servizio.
Aperitivo gastronomico — soluzione dinamica per accoglienza, cocktail hour o eventi serali.
Corporate hospitality — format professionale per brand, aziende, presentazioni e networking.
Show cooking — presenza scenica e interazione diretta per expo, fiere e attivazioni.

Perché questo approccio funziona

- Riduce incomprensioni operative tra cucina, planner, venue e altri fornitori.
- Rende il progetto più coerente con il tono dell'evento e il profilo degli ospiti.
- Permette di adattare la proposta al contesto reale, non a un format rigido.
- Trasforma la parte gastronomica in una componente di valore percepito e di marca.

04 | METODO

Come si sviluppa una collaborazione



Un processo semplice, leggibile e costruito per dare chiarezza a planner, partner e cliente finale.

01
BRIEF
Raccogliamo obiettivi, stile dell'evento, numero ospiti, location e vincoli operativi.

02
CONCEPT
Definiamo format, direzione gastronomica e livello di servizio più adatto al progetto.

03
PROPOSTA
Prepariamo una proposta dedicata con menu, organizzazione e condizioni da validare.

04
COORDINAMENTO
Allineiamo timing, accessi, spazi di lavoro, logistica e interfaccia con gli altri fornitori.

05
EVENTO
Produzione, finitura e servizio vengono gestiti secondo il format concordato.

06
FOLLOW-UP
Chiusura del progetto e possibilità di sviluppare collaborazioni ricorrenti o nuovi format.



Principi operativi

- **Qualità e coerenza prima della complessità:** ogni format deve essere realmente eseguibile nella location scelta.
- **Comunicazione chiara** con planner, venue e partner per prevenire imprevisti e sovrapposizioni.
- **Attenzione a ingredienti, temperature,** conservazione, igiene e organizzazione del servizio secondo le esigenze del progetto e le norme applicabili.
- **Nessun format standard imposto:** la proposta viene dimensionata in base all'evento e alla fattibilità.

06 | FORMATI

Formati flessibili per eventi diversi



Ogni progetto può essere costruito in modo più intimo, scenografico o dinamico, in base al contesto, agli ospiti e al risultato desiderato.

Private dining

Cena privata con servizio personalizzato, ideale per piccoli gruppi e occasioni speciali.

Cocktail gastronomico

Proposta dinamica per accoglienza, aperitivi e momenti informali ad alto valore percepito.

Servizio placée

Percorso al tavolo coordinato nei tempi, nella presentazione e nell'esperienza complessiva.

Buffet curato

Soluzione più fluida con attenzione estetica, qualità di esecuzione e leggibilità del servizio.

Show cooking

Preparazioni live pensate per aggiungere presenza scenica e coinvolgimento degli ospiti.

Expo / brand corner

Degustazioni, assaggi e format di hospitality pensati per fiere, stand e attivazioni.



Adattabile al contesto

- Numero di ospiti e ritmo dell'evento
- Location, spazi e logistica disponibile
- Stile dell'evento e tono della marca
- Obiettivi di accoglienza, relazione o celebrazione
- Esigenze alimentari e preferenze specifiche
- Possibilità di integrare servizio, packaging o cadeau

07 | OPERATIVITÀ

Operatività, logistica e standard di servizio



Una buona esperienza gastronomica dipende anche da organizzazione, chiarezza operativa e capacità di adattarsi alla location.

Cosa può essere gestito

- Pianificazione del timing di cucina e servizio
- Valutazione del format più adatto al contesto
- Coordinamento con planner, venue e fornitori
- Allestimento gastronomico e presentazione
- Soluzioni di catering mobile e supporto operativo
- Packaging, welcome box e piccoli cadeau

Cosa viene definito sul progetto

- Numero di ospiti e configurazione dell'evento
- Accessi, spazi di lavoro e condizioni della location
- Attrezzature disponibili o da integrare
- Personale di supporto e modalità di servizio
- Allergie, esigenze alimentari e preferenze
- Obiettivi del cliente, budget e priorità

Per una valutazione iniziale servono

01 Data dell'evento

02 Location

03 Numero indicativo di ospiti

04 Tipologia di evento

05 Fascia di budget, se disponibile

06 Breve descrizione del progetto



Da queste informazioni è possibile costruire una proposta più chiara, coerente e realmente fattibile.

FORNARO CHEF
FRANCESCO FORNARO

Ambiti di applicazione

Una cucina versatile, per ogni tipo di evento.



FornaroChef si adatta con naturalezza a contesti diversi, mantenendo sempre un unico standard di eccellenza: una cucina di alta qualità, curata nei dettagli e pensata per offrire esperienze memorabili.



01

Wedding & Destination Wedding

Proposte gastronomiche su misura per matrimoni in Italia e all'estero, in locatina esclusive.



02

Private Dining

Esperienze gastronomiche esclusive a domicilio o in location riservate, con menu personalizzati.



03

Corporate & Hospitality

Soluzioni per aziende, meeting, hotel e strutture ricettive, con format e menu dedicati.



04

Expo / Fiere / Show Cooking

Presenza gastronomica per fiere e manifestazioni, con degustazioni, show cooking e format personalizzati.



05

Ville, Hotel & Location

Cucina e servizio integrati in strutture esclusive, con soluzioni su misura per ogni tipo di evento.



06

Eventi speciali & anniversari

Cene, compleanni, ricorrenze e occasioni private con menu creativi e un servizio curato in ogni dettaglio.

09 | PERCHÉ SCEGLIERCI

Perché scegliere FornaroChef



Più di un catering, un partner per i tuoi progetti.

Scegliere FornaroChef significa affidarsi a un team che unisce passione, competenza e attenzione al dettaglio, per trasformare ogni occasione in un'esperienza gastronomica unica e su misura.

Qualità artigianale

Ingredienti selezionati, tecniche di cucina contemporanea e grande attenzione alla stagionalità, per piatti autentici e di eccellenza.

Cucina su misura

Ogni menu è personalizzato in base all'evento, al contesto e alle esigenze degli ospiti, con proposte originali e flessibili.

Flessibilità operativa

Soluzioni adattabili a location, format e numero di ospiti, con un approccio dinamico e orientato alle tue necessità.

Affidabilità e coordinamento

Un referente unico che gestisce tutti gli aspetti operativi, in sinergia con planner, location e fornitori, per un evento senza pensieri.

Presentazione curata

Piatti eleganti, mise en place raffinata e attenzione al design degli allestimenti, per un impatto visivo all'altezza dell'esperienza gastronomica.

Esperienza memorabile

Non solo buon cibo, ma un percorso sensoriale che unisce gusto, atmosfera e servizio, per lasciare un ricordo autentico e duraturo nei tuoi ospiti.



> *"L'attenzione ai dettagli trasforma un evento in un'esperienza che resta nel cuore.*

FornaroChef non si limita a offrire un servizio di catering, ma costruisce con te un'esperienza completa, dove cucina, organizzazione e passione si incontrano per dare forma a momenti speciali, autentici e indimenticabili.

FORNARO
CHEF
FRANCESCO FORNARO

Costruiamo insieme il prossimo evento



FornaroChef collabora con wedding planner, event planner, location, hospitality partner, brand e clienti privati per creare esperienze gastronomiche su misura, capaci di valorizzare ogni occasione con gusto, eleganza e attenzione al dettaglio.

Per richiedere una proposta

Invia i tuoi dati, la location, il numero indicativo di ospiti, la tipologia di evento e una breve descrizione del progetto. Saremo lieti di sviluppare una proposta personalizzata, in linea con le tue esigenze.

WEB
fornarochef.com

INSTAGRAM
@fornarochef

OPERATIVITÀ
Italia • collaborazioni su progetto

