



DA OLTRE 20 ANNI
FACCIAMO DEL CIBO
UN'IMPRESA DI
SUCCESSO

CATERING

BANQUETING

LUXURY LOCATIONS

FOOD DESIGN

RISTORAZIONE COMMERCIALE

RISTORAZIONE ALBERGHIERA

IL GRUPPO



Nato da un'idea di Vincenzo Borrelli, SIRE è dal 1993 leader nei settori del banqueting, catering e della ristorazione alberghiera con la sua offerta variegata e sempre di altissima qualità. Guardiamo oltre i confini nazionali e da vent'anni sperimentiamo nuove idee in tutti i settori del servizio ristorativo di altissimo livello, dalle cerimonie private agli eventi, istituzionali, sportivi ed aziendali. L'esperienza e la professionalità del nostro team ci ha permesso di raggiungere grandi traguardi: per due anni consecutivi siamo saliti sul podio dei vincitori al King of Catering Bisol, l'unico concorso presente sul territorio nazionale che incorona le aziende che si occupano di Catering e Banqueting.

Con tenacia, abbiamo conquistato il premio Gold nel 2014 e nel 2015. Il nostro è un team altamente qualificato, molto attento ai nuovi sviluppi in termini di ricerca e sviluppo. Ogni esigenza organizzativa e gastronomica trova la risposta migliore attraverso una conoscenza approfondita del cliente. Non ci limitiamo ad assecondare le sue richieste ma ci impegniamo a consigliarlo e a portarlo nel nostro mondo affinché sia parte del processo di creazione.



BU- SI- NE- SS

Come, quando e dove vuoi.

Dal **meeting aziendale**, alle **cene di gala** al più istituzionale dei **congressi**, per ogni evento elaboriamo menu raffinati e di alta qualità. Siamo attenti alla scelta delle materie prime così come all'organizzazione e alla tempistica, riuscendo a gestire con successo ogni fase dell'evento.

Location esclusive, siti monumentali e dimore storiche: sono solo alcune delle infinite possibilità per chi desidera sempre poter scegliere tra diverse soluzioni che si adattino adatte al budget ed al tipo di evento. E oggi siamo orgogliosi di essere **partner di successo di aziende e istituzioni.**



Cene di gala

Dagli allestimenti curati in ogni particolare ai menù elaborati con creatività, offriamo un servizio di altissima qualità affinché qualsiasi cena di gala diventi un evento indimenticabile.



Coffee break

L'insostituibile pausa per gli ospiti di un evento, i migliori caffè e tè, una selezione di succhi di frutta e il gusto della pasticceria artigianale.

Cocktail

Un cocktail è la soluzione ideale per chi desidera offrire ai propri ospiti un rinfresco veloce, o anche deliziarli con una o più specialità, sempre con la massima attenzione all'eccellenza gastronomica.



Buffet

Il Lunch a Buffet propone soluzioni gastronomiche sempre varie e diverse, servite in modo dinamico e veloce.

Open Day

Un punto di ristoro dove il servizio è impeccabile e continuativo, con proposte personalizzate per adattarsi a qualsiasi esigenza in termini di spazi e di numeri.



Theme dinner

La rivisitazione di menù della cucina Borbonica e del '600 e '700 napoletano, con ambientazioni scenografiche, musiche e costumi riferiti all'epoca; o ancora una cena dedicata all'alimentazione biologica: una selezione di cibi naturali, in armonia con i tempi e le risorse che la natura ci offre. Una scelta tra passato e futuro che mantiene sempre e comunque una promessa d'eccellenza.



Stazione Marittima

L'edificio della stazione marittima di Napoli è una **struttura monumentale**, e tale è considerata dalla soprintendenza ai beni ambientali e architettonici. L'edificio è composto da due ali di circa 182 metri ciascuna. La decorazione dell'esterno consiste in dodici medaglioni in pietra di Trani. Di questi dodici, otto raffigurano vari luoghi geografici: l'Africa orientale, Roma, Atene, Il Cairo, Rio De Janeiro, Calcutta e, ovviamente, Napoli. Dei rimanenti quattro, due rappresentano la navigazione per mare e quella aerea, mentre altri due rappresentano un piroscampo e una nave romana. Vi sono quattro metope in bronzo, che rappresentano Castore e Polluce e la ricchezza del commercio marittimo, oltre ai classici cavalli di bronzo. La stazione marittima è **centro per lo svolgimento di importanti eventi nazionali ed internazionali**.



Mostra d'Oltremare

Lo storico "**Ristorante della piscina**" della Mostra d'Oltremare ha riaperto con un concept dedicato alla **cucina mediterranea**, con un'offerta gastronomica legata agli ingredienti della tradizione campana ma rivisitata in chiave moderna e la possibilità di poter portare la propria cucina in tutti i padiglioni e le aree congressuali della Mostra d'Oltremare.

Il progetto prevede:
3 aree ristorative;
1 location per eventi e feste private;
1 accademia enogastronomica,
la prima a Napoli.



Città della Scienza

In un contesto affascinante, per la bellezza architettonica, e innovativo, per il suo elevato contenuto tecnologico, lo Spazio Congressi è una struttura moderna e prestigiosa, con aree versatili e servizi altamente specializzati per organizzare congressi, eventi di gala, convention aziendali ed esposizioni temporanee. A cornice e integrazione dell'intera struttura, spazi polifunzionali e modulari, aree espositive, grandi aree attrezzate all'aperto, con un anfiteatro da 1.000 posti, in cui organizzare eventi e cene di gala.



Museo di Pietrarsa

Il **Museo ferroviario** è stato realizzato laddove sorgeva il real opificio borbonico di Pietrarsa, struttura concepita da Ferdinando II di Borbone come industria siderurgica prima e come fabbrica di locomotive a vapore poi. Una grande esposizione, divisa in sette padiglioni, dei più grandi gioielli della storia ferroviaria italiana.





CATERING | BANQUETING | LUXURY LOCATIONS
FOOD DESIGN | RISTORAZIONE COMMERCIALE | RISTORAZIONE ALBERGHIERA

