



## I ristoranti di Milano dove organizzare una perfetta cena aziendale di Natale a prova di capo

di Fabrizio Arnhold



Tweet



E' ufficialmente iniziato il *countdown*: a **Natale** manca poco più di un mese. Te ne accorgi appena entri in qualsiasi negozio o centro commerciale: alberi di Natale, **addobbi**, palle colorate. Insomma, se non è ancora ufficialmente iniziata la **corsa al regalo**, in ufficio si comincia a pensare alla cena aziendale con tanto di canzoncina natalizia di sottofondo. Di *location* perfette per le cene aziendali a Milano ce ne sono a decine. La difficoltà, in questi casi, è trovare una soluzione in grado di accontentare tutti. **Cucina etnica**, **cena tradizionale** per la **festa aziendale** di Natale e soprattutto uno spazio riservato in grado di facilitare il *team building*. Perché va bene che è Natale ma mica si può smettere di lavorare, nè!

Dimenticati il tavolo noioso con **colleghi** apatici e i soliti regali che una volta aperti poi finiscono puntualmente nel cestino. La festa aziendale non deve essere per forza una delle solite cene aziendali a Milano. **Panettone** e spumante per il brindisi, d'accordo, ma in questo caso il **menù della serata** e la *location* hanno la stessa importanza per la buona riuscita della cena. Sei pronto per fare un giro tra i **ristoranti perfetti** per organizzare la cena aziendale a Milano? Il trucco è muoversi per tempo. Eh sì perché poi nelle due settimane prima del 25 dicembre, ogni sera sarà impegnata a suon di auguri. Speriamo almeno con tanti brindisi!

### Per la cena comfort food



La cena aziendale da **Dersett** è all'insegna del **comfort food**. Le ricette della nonna che amiamo sin da quando siamo bambini, reinterpretate con un tocco di creatività da **Riccardo Danesi**, esperienza stellata in Francia, che porta a Milano il primo ristorante *comfort food*. Location elegante ma non ingessata, per cene aziendali fino a 50 ospiti il **menù** è **personalizzabile** - con proposte che spaziano dal comfort food alla tradizione meneghina - con il fine di mettere anche a tavola in risalto i **valori dell'azienda**. Ambiente, piatti e atmosfera si adattano all'immagine aziendale, compiacendo il palato. Un **menù aziendale** d'esempio? "*Bocconcino*" di benvenuto a sorpresa, *sandwich di cotechino cremonese*, patate dolci alle nocciole, cavolo nero e maionese al wasabi. Si prosegue con un *riso Carnaroli Cascina Battivacco*, zucca mantovana, rosmarino e pistacchi. *Guancetta di manzo* al dolcetto, accompagnata da polenta di Storo e cippollotti agrodolce. Si chiude con un *semifreddo ai marroni*, con salsa di cachi e cornetto a cioccolato.