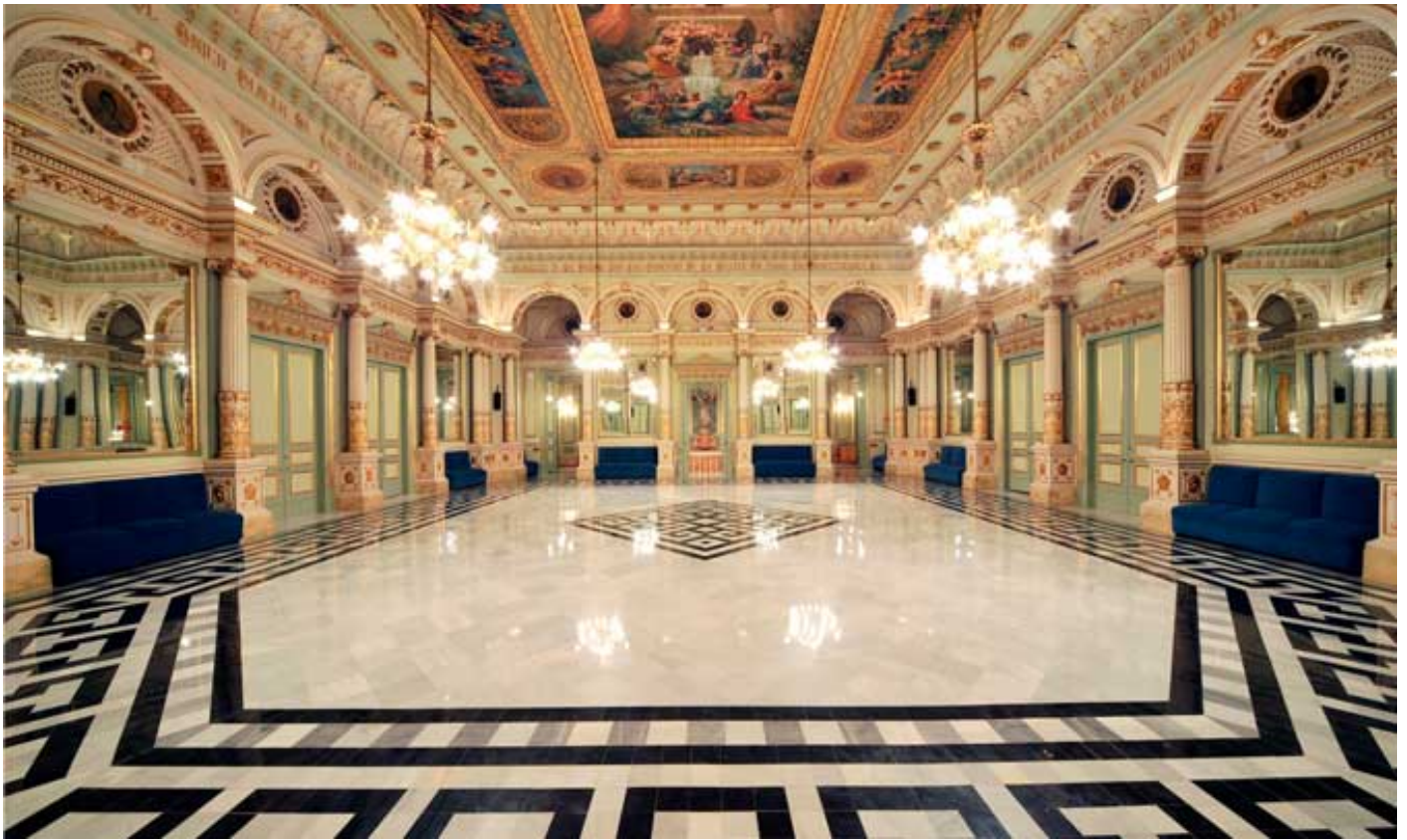




**Restauracióncolectiva**  
El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /



## **Arcs Catering de Serhs, se responsabiliza de la restauración en el *Gran Teatre del Liceu***

22-04-2016

El proyecto de Arcs Catering, del Grup Serhs, como nuevo responsable de la restauración y catering del *Gran Teatre del Liceu* reúne profesionalidad, calidad gastronómica y experiencia en un lugar emblemático de ópera a nivel mundial, donde se puede disfrutar del arte lírico y musical, mimando todos los sentidos.

Desde este mes de abril, Arcs Catering (Grup Serhs), es la empresa responsable de todos los servicios de restauración y catering del *Gran Teatre del Liceu* de Barcelona. Todo un privilegio que recaer en una empresa con dilatada experiencia en la gestión y organización del más amplio abanico de eventos, servicios de catering, asesoría y todo tipo de servicios vinculados a la restauración comercial, gestionando clientes como el Zoo de Barcelona, el FC Barcelona, RCD Español, la celebración de conciertos con aforos de hasta 92.000 mil espectadores, y que además forma parte del Serhs, el primer grupo turístico de Catalunya, con 40 años de experiencia en el sector de la hostelería, la restauración y colectividades.

Arcs Catering prestará todos los servicios de restauración y catering a las funciones y actos que se organizan en los diferentes espacios del teatro, desde una hora antes del inicio de las funciones hasta una hora y cuarto después de la bajada del telón. Asimismo también ofrecerá su servicio durante todos los días de ensayos y contemplando actos propios del Liceo: ruedas de prensa, menús diarios, cenas, cócteles, además de otros actos gestionados por el Liceo y de promotores externos.

Teniendo en cuenta los más de 200 actos programados (ya sean propios del Liceo o de promotores), para Arcs, la concesión supone todo un reto, y más si se tiene en cuenta las aproximadamente 300.000 personas que se reunirán, entre espectadores a las funciones y asistentes a los diversos actos.

El objetivo principal de Arcs Catering es que todos los comensales disfruten de la mejor experiencia culinaria, diseñando una presentación de oferta gastronómica adaptado para cada uno de los puntos de restauración: el Salón de los Espejos, el foyer, el bar de la cuarta planta, y los palcos.

Trabajar con un estilo propio, profesional, con la calidad de la materia prima para elaborar todos los platos, y priorizar los productos locales y de temporada sólo puede dar como resultado una cocina marcadamente mediterránea con pinceladas vanguardistas, que nuestros chefs, junto con el resto del equipo, se encargan de dirigir con mucha pasión, ilusión y respeto.

Este nuevo reto motiva a todo el equipo aún más a esforzarse para poder ofrecer una experiencia culinaria a la altura del melómano más exigente.

[www.serhs.com](http://www.serhs.com)