

*Raricart to koncepcja live food station, który zmienia sposób, w jaki myślimy o cateringu.*

*Nie ustawiamy stołu i nie znikamy na zapleczu.*

*Tworzymy przestrzeń, w której jedzenie powstaje przy gościach i wśród gości.*

*Mini porcje.*

*Swoboda wyboru.*

*Estetyczna forma.*

*Jedzenie jako część wydarzenia, nie jego tło.*