AUTUNNO INVERNO

FAVALLI GROUP

BROCHURE EVENTI

IL GRUPPO FAVALLI

DAL 1992, UNA STORIA DI PASSIONE E OSPITALITÀ

Tutto nasce dalla passione e dalla determinazione di due fratelli, Ivan e Paolo, che hanno trasformato la loro vocazione per la cucina in un vero e proprio progetto di vita.

Negli anni, con talento e visione, hanno dato forma a un gruppo solido e in continua crescita, che oggi abbraccia ristoranti d'eccellenza, laboratori di pasticceria e forneria, wine store e un resort di lusso affacciato sul lago.

Ogni esperienza, da una cena all'Aquariva a un aperitivo all'Honorè, fino a un momento di relax alla SPA dello Splendido Bay, è pensata per offrire qualità, accoglienza e attenzione ai dettagli. Per noi ogni ospite è speciale, e ogni evento è un'occasione per lasciare un ricordo indelebile.

LE NOSTRE LOCATION PER EVENTI BANQUETING & FINE DINING

AQUARIVA
www.aquariva.it

IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it

IL RIVALE IN CITTÀ
www.ilrivale.it

BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com

LOCATION

AQUARIVA

Affacciato direttamente sul porto e dotato di una spettacolare terrazza panoramica, Aquariva è una location d'eccellenza per eventi raffinati: cene di gala, ricevimenti privati, celebrazioni aziendali.

Primo ristorante del gruppo e punto di riferimento storico sul Lago di Garda, unisce eleganza senza tempo ad ambienti ampi e luminosi.

La proposta gastronomica è incentrata sul pesce di mare e di lago, con grande attenzione alla stagionalità e alla qualità delle materie prime.

Durante la stagione estiva, la lounge fronte lago accoglie con stile momenti di networking, aperitivi e cocktail serali.

CAPIENZA
FINO A 180 PERSONE ALL'INTERNO
FINO A 220 PERSONE CON SPAZI ESTERNI

IDEALE PER
CENE DI GALA, MATRIMONI,
EVENTI AZIENDALI,
SERATE DI RAPPRESENTANZA

IL RIVALE AL LAGO

Incastonato in un palazzo del '700 e circondato da un giardino rigoglioso, Rivale al Lago offre un'atmosfera romantica e riservata, perfetta per eventi eleganti e ricercati.

La veranda immersa nel verde e l'ampio spazio esterno sono ideali per aperitivi di benvenuto o cerimonie all'aperto.

Per gli eventi più raccolti e riservati, la sala cantina, con le bottiglie a vista, offre un'atmosfera calda e suggestiva avvolgendo gli ospiti in un calore autentico che invita alla convivialità.

La cucina contemporanea propone un'ampia varietà di piatti, per soddisfare ogni tipo di ospite, con un servizio curato e su misura.

CAPIENZA
FINO A 75 PERSONE IN VERANDA
FINO A 130 PERSONE CON SPAZI INTERNI

IDEALE PER
MATRIMONI INTIMI,
CELEBRAZIONI PRIVATE,
EVENTI AZIENDALI ESCLUSIVI

IL RIVALE IN CITTÀ

Nel centro storico di Brescia, Rivale in Città è la versione urbana del Rivale al Lago, pensata per chi cerca una location di charme con un'anima senza tempo.

Tre sale tematiche dall'architettura ricercata, un privé con terrazza panoramica e una cucina rinomata fanno di questo ristorante la cornice ideale per eventi privati, pranzi aziendali o serate esclusive.

La proposta gastronomica di alto livello e il servizio curato completano un'esperienza all'insegna della raffinatezza.

Facilmente raggiungibile, è perfetto per chi non vuole rinunciare all'eccellenza, anche in città.

CAPIENZA
SALA DE PARIS: FINO A 40 PERSONE
SALA PIGALLE: FINO A 26 PERSONE
SALA ANIMALIER: FINO A 20 PERSONE

IDEALE PER
EVENTI PRIVATI,
PICCOLI RICEVIMENTI,
RICORRENZE IMPORTANTI

BBAY RESTAURANT

Situato all'interno dello Splendido Bay Luxury Spa Resort, BBAY è la scelta ideale per chi desidera un evento sofisticato in una cornice di puro benessere.

Gli spazi moderni, la cucina internazionale e una vista impareggiabile sul lago, si fondono per creare momenti indimenticabili.

In estate, il Beach Bar a bordo piscina diventa il palcoscenico perfetto per aperitivi glamour, serate informali o after dinner rilassati.

A disposizione una sala meeting attrezzata, perfetta per ospitare eventi aziendali, sessioni di team building o presentazioni di nuovi prodotti.

CAPIENZA
FINO A 90 PERSONE IN VERANDA
FINO A 50 PERSONE IN SALA NUVOLA

IDEALE PER
EVENTI AZIENDALI, MEETING,
CERIMONIE DI CLASSE,
FESTE PRIVATE

SERVIZI

SERVIZI

- Gran buffet di dolci e frutta fresca
- Fontana di cioccolato con frutta fresca
- Degustazioni di olio e vino
- Menu personalizzati e tableau disposizione tavoli
- Allestimenti floreali e composizioni con palloncini
- Intrattenimento musicale dal vivo o dj set
- Cadeau personalizzabili con olio o vino
- Fotografo / Videomaker
- Transfer o tour con la barca - con o senza aperitivo a bordo
- Transfer con navetta
- Pernottamento www.splendidobay.com
- Spa, piscina interna ed esterna www.splendidoyou.com

LOCALI IN ESCLUSIVA

Nel caso in cui si desideri riservare uno dei nostri locali in esclusiva, si informa che, in funzione del giorno e del periodo richiesto, potrà essere applicata una tariffa di minimum spending. Tale modalità non prevede il pagamento di un canone di affitto, ma richiede il raggiungimento di un importo minimo tramite i servizi erogati durante l'evento, garantendo così l'esclusività della location.

Per conoscere le tariffe e ricevere un preventivo personalizzato, contattaci all'indirizzo **eventi@favalligroup.it**

MENU

I nostri piatti possono contenere allergeni,
indicati con numeri accanto alle voci del menu.
L'elenco completo degli allergeni è consultabile al link:
www.favalligroup.it/allergeni

PROPOSTE DI PESCE

MENU 1

Snack di benvenuto

•

Carpaccio di polpo con melograno, cuore di sedano
e citronette agli asparagi di mare 9.14.

•

Ravioli di orata e maggiorana
su crema di pisellini fini 1.3.4.7.

•

Rollè di branzino e basilico in crosta di zucchine verdi, sfoglie
ed emulsione di zucchine in purezza, spuma di Parmigiano
Reggiano 24 mesi e tuille al nero di seppia 1.4.6.7.14.

•

Semifreddo al pistacchio di Bronte
con carpaccio di lamponi e biscotto salato* 1.3.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

MENU 2

Snack di benvenuto

•

Tartare di tonno rosso con capperi di Pantelleria
e caviale di soia 4.6.

•

Noci di capesante arrostite, con crema di zucca
e cuore di lattuga fondente 7.14.

•

Gnocchetti di patate alle vongole veraci, olio di levistico
e caviale di aringa affumicato 1.3.4.14.

•

Rombo scottato in mantello di zucchine,
crema di carote e passion fruit e maionese di pesce 4.5.7.10.

•

Crostatina chantilly alla vaniglia e fragole
con meringa italiana flambè* 1.3.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

MENU 3

Snack di benvenuto

•

Cappuccino di seppie con croissant salato 1.3.7.14.

•

Roll di king crab e zucchine, con chutney di ananas
e vinaigrette di pomodoro verde 2.6.12.

•

Bottoni di cernia bianca all'olio extra vergine
e salsa di zuppetta di pesce 1.2.3.4.7.9.

•

Filetto di gallinella di mare alla piastra, con sedano glassato,
pil-pil di lime e crema di curry di verdure 4.7.9.10.

•

Tartelletta con namelaka al cioccolato bianco e cocco
con mango e passion fruit* 1.3.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

DEGUSTAZIONE PESCE DI LAGO

Snack di benvenuto

•

Sfogliatina di patate
con tartare di salmerino marinato al coriandolo,
e salsa al Franciacorta Dosaggio Zero 1.3.4.7.12.

•

Risotto all'onda con code di gambero di fiume,
carciofi trifolati e polvere di maggiorana 2.7.9.12.

•

Cotoletta di filetto di luccio al profumo di limone,
misticanza di oxalis e chips di arancia 1.3.4.

•

Torta di rose
con chantilly all'amaretto* 1.3.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

PROPOSTE DI CARNE

MENU 1

Snack di benvenuto

•

Risotto mantecato all'Amarone della Valpolicella
con spiedo di petti e cosce di quaglia al rosmarino 7.9.12.

•

Guancialino di vitello
su soffice di patate ratte 7.9.10.

•

Brownie tiepido al cioccolato fondente
con pere e nocciole* 1.3.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

MENU 2

Snack di benvenuto

•

Terrina di zucca Butternut con rollatina di petto di faraona
e salsa al burro di arachidi 3.5.7.9.

•

Gnocchi di patate alle erbette dolci,
con speck di Angus e tartufo nero 1.3.7.

•

Pluma Iberica arrostita con carotine,
arance e Campari 9.12.

•

Monoporzione alla vaniglia
con inserto al caramello salato* 1.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

MENU 3

Snack di benvenuto

•

Lombetto di coniglio ripieno di olive taggiasche, galletta di polenta, maionese all'acciuga e peperone lombardo 3.4.7.9.

•

Uovo di pollastra bio in camicia su spuma calda di patate, ragoût di porcini e tartufo nero 3.7.9.

•

Bottoni ripieni di anatra, salsa al foie gras e nocciole tostate 1.3.7.8.9.12.

•

Filetto alla Wellington con mazzetto di fagiolini al bacon e cimetta di cavolfiore panato 1.3.7.9.12.

•

Pavlova ai frutti di bosco e ganache montata alla vaniglia* 3.7.8.

•

Coccole dolci

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

PROPOSTE VEGETARIANE

MENU 1

Snack di benvenuto

•

Uovo di pollastra bio in camicia su galletta di polenta croccante e composta di cipolle rosse al balsamico di Modena 3.7.9.12.

•

Tajarin 100% semola, con straccetti di pollo "Planted" e pak choi 1.3.6.

•

Cardoncello alla Wellington 1.3.7.

•

Tartelletta vegana alla pera con ganache al cioccolato bianco Amatika e cremoso alle noci 7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

MENU 2

Snack di benvenuto

•

Scaloppa di sedano rapa arrostita in padella,
con succo ridotto di zucca, chips di topinanbur e tartufo nero 5.

•

Orzotto mantecato con carciofi,
crema di mascarpone e menta piperita 1.7.9.

•

Sfogliatina calda con radicchio rosso brasato
e salsa di porri affumicati 1.3.7.12.9.

•

Lingotto ai tre cioccolati* 1.6.7.8.

•

Coccole dolci 1.3.7.8.

Quotazione menu su richiesta: eventi@favalligroup.it

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO BEVANDE:
(acqua, caffè e 1 bottiglia di vino del territorio ogni 3 persone)
Vini del territorio selezione Uvariva:
Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiaretto Valtenesi DOC,
Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

*possibilità di sostituire il dolce con una torta del nostro catalogo

APERITIVI
STANDING DINNER

I nostri piatti possono contenere allergeni,
indicati con numeri accanto alle voci del menu.
L'elenco completo degli allergeni è consultabile al link:
www.favalligroup.it/allergeni

STANDING DINNER GOURMET

Per la vostra Standing Dinner Gourmet, proponiamo una selezione di assaggi d'autore: piccole creazioni servite a passaggio, pensate per offrire l'esperienza di un menù completo in versione dinamica e raffinata.
La selezione si ispira ai piatti più apprezzati nel tempo nei nostri ristoranti, reinterpretati in formato degustazione per l'occasione.

STANDING DINNER GOURMET

Selezione di 5 Signature Tastings a passaggio

Quotazione su richiesta: eventi@favalligroup.it

APERITIVI & STANDING DINNER

SELEZIONE DI FINGER FOOD

Selezione di 5 finger food a scelta - 2 per tipologia a persona

Selezione di 8 finger food a scelta - 2 per tipologia a persona

Quotazione su richiesta: eventi@favalligroup.it

STANDING DINNER

Selezione di 5 finger food a scelta - 2 per tipologia a persona
con un **primo piatto**

Selezione di 8 finger food a scelta - 2 per tipologia a persona
con un **primo piatto**

Quotazione su richiesta: eventi@favalligroup.it

PACCHETTI BEVANDE

CLASSIC
Vini del territorio (1 bottiglia ogni 3 persone) + 1 soft drink

PREMIUM
Champagne Nicolas Feuillatte (1 bottiglia ogni 3 persone) + 1 soft drink

Quotazione su richiesta: eventi@favalligroup.it

FINGER FOOD

FINGER FOOD DI PESCE

Spiedini di polpo tiepido con maionese di fagiolini verdi
e agretto all'aceto di Groppello 3.6.10.12.14.

Fritto di calamaretti, gamberi, fiori di zucchina e salvia
servito nel cono di bambù 1.2.4.5.14.

Blinis con salmone norvegese bio marinato allo zenzero e pepe nero 1.3.4.7.

Tartellette con salmone norvegese bio marinato e mostarda di pere 1.3.4.7.10.

Crostini con purea di patata viola e filetto di acciuga del Cantabrico 1.4.7.

Piccole crocchette di baccalà mantecato alle patate 1.3.4.5.7.

Spiedini di gamberi al cocco tostato e lemon grass 2.6.

Gamberi in pasta phillo con germogli di soia e miso 1.2.5.6.7.12.

Frittelle di gamberi e zucchine 1.2.3.5.7.9.

Crudités (gamberi 2. - scampi 2. - ostriche 14.): supplemento richiesto

FINGER FOOD DI CARNE

Salame nostrano al coltello con spicchio di pane girasole caldo 1.7.

Piccole quiche lorraine calde con porro e guanciale 1.3.7.

Polpettine di chorizo e spuma di peperone grigliato 1.3.7.

Mini tartellette di caesar salad 1.3.4.7.

Boullette di tartare di Fassona 1.3.7.10.

Vitello tonnato al cucchiaio 3.4.7.9.12.

FINGER FOOD VEGETARIANI

Quiche di melanzane alla brace, maionese di zucchine
e olive taggiasche 1.3.7.10.

Mini gazpacho di pomodoro e fragola con cetriolo agrodolce 12.

Rotolini di crespella con crema di porcini e cerfoglio 1.3.7.

Montanarine con pomodoro fondente e basilico 1.5.7.

Clafoutis di verdure caramellate e pesto 1.3.7.8.12.

Cruditè di ortaggi in pinzimonio 9.

Praline croccanti alla robiola 7.11.

Bon bon di Grana Padano DOP 1.3.5.7.

Parmigiana al cucchiaio 5.3.7.9.

CATERING

Se desiderate organizzare il vostro evento in una location diversa, il nostro servizio catering vi accompagnerà ovunque con la stessa eccellenza: eventi privati o aziendali saranno curati nei minimi dettagli con lo stile, l'eleganza e la professionalità che ci contraddistinguono.

FAVALLI GROUP

www.favalligroup.it

AQUARIVA
www.aquariva.it

IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it

BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com

IL RIVALE IN CITTÀ
www.ilrivale.it

HONORÉ MULTIFOOD
www.honore.it

KUOKI
www.kuoki.it

SPLENDIDO BAY RESORT
www.splendidobay.com

WINEB HUB & CORNERS
www.wineb.it

eventi@favalligroup.it