

A  
U  
T  
U  
N  
N  
O  
-  
I  
N  
V  
E  
R  
N  
O



EVENTI  
**BUSINESS**



# 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 BUSINESS

AQUA  
RIVA

AQUARIVA  
[www.aquariva.it](http://www.aquariva.it)

IL  
RIVALE  
AL LAGO

IL RIVALE AL LAGO  
[www.ilrivale.it](http://www.ilrivale.it)

IL  
RIVALE  
IN CITTA'

IL RIVALE IN CITTÀ  
[www.ilrivale.it](http://www.ilrivale.it)

  
SPLENDIDO  
LUXURY SPA RESORT  
LAGO DI GARDA  
Bay

SPLENDIDO BAY  
[www.splendidobay.com](http://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,  
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

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



## SPLENDIDO BAY

LUXURY SPA RESORT ★★★★★

Affacciato sul Lago di Garda, Splendido Bay è la location ideale per eventi business di alto livello, all'insegna dell'eleganza.

La sala meeting, ampia e attrezzata, si presta perfettamente a riunioni, presentazioni e piccoli congressi. Gli spazi esterni, tra parco vista lago e pontile privato accessibile anche via barca, offrono un contesto esclusivo per momenti di networking o attività outdoor.

Camere e suite accolgono ospiti e relatori con tutti i comfort, inclusi spa e servizi dedicati al relax.

Il ristorante BBay propone una cucina creativa con radici tradizionali, ideale per business lunch e cene aziendali.

### CAPIENZA

FINO A 90 PERSONE IN VERANDA  
FINO A 50 PERSONE IN SALA NUVOVA



### IDEALE PER

EVENTI AZIENDALI, MEETING,  
RICEVIMENTI DI CLASSE,  
FESTE PRIVATE



A photograph of a hotel receptionist, a woman with long, wavy blonde hair, wearing a black blazer, smiling warmly at a guest. The guest, a woman with long brown hair wearing a white jacket, is seen from the back. They are at a reception desk with a marble top. On the desk, there is a white card, a silver bell in a white tray, and some brochures. The background features light-colored vertical blinds and a modern chandelier with several glass globe lights.

**SERVIZI**

# SERVIZI



Team building e attività di gruppo



Menu personalizzati e tableau disposizione tavoli



Segnaletica personalizzata



Allestimenti floreali



Intrattenimento musicale dal vivo o dj set



Cadeau e gift bag personalizzabili



Fotografo / Videomaker



Transfer o tour con la barca - con o senza aperitivo a bordo



Transfer con navetta



Pernottamento [www.splendidobay.com](http://www.splendidobay.com)



Spa, piscina interna ed esterna [www.splendidoyou.com](http://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](mailto:eventi@favalligroup.it)



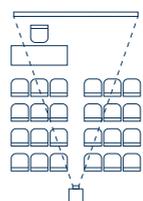
# SALA MEETING

La nostra sala meeting, situata al piano interrato per garantire massima riservatezza, è uno spazio funzionale e silenzioso, ideale per riunioni, workshop e momenti di formazione. Attrezzature, comfort e flessibilità: ogni dettaglio è pensato per favorire l'ascolto e la condivisione.

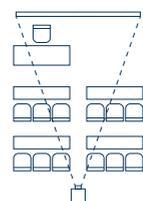
A disposizione degli ospiti:

- proiettore, schermo e impianto audio;
- connessione Wi-Fi dedicata;
- coffee break dolce e salato.

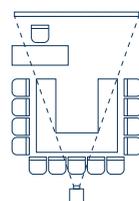
**Tre le configurazioni possibili per adattarsi alle esigenze del gruppo e alla natura dell'incontro.**



**PLATEA**  
FINO A  
80 PERSONE



**AULA**  
FINO A  
40 PERSONE



**FERRO DI CAVALLO**  
FINO A  
25 PERSONE

# TEAM BUILDING

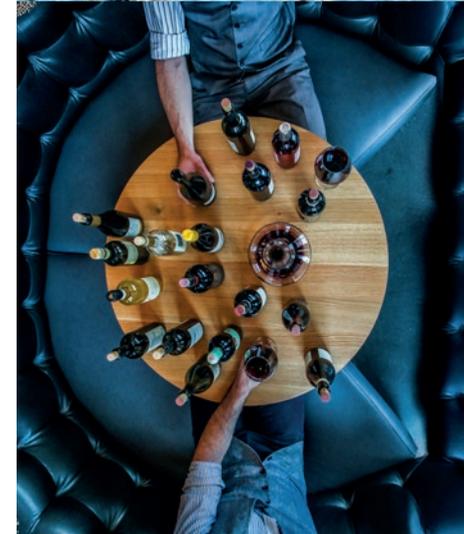
Unire il team, vivere il territorio, creare ricordi autentici.

Con i nostri locali e partner sul Lago di Garda, organizziamo attività di team building su misura, pensate per stimolare la collaborazione e valorizzare l'unicità del paesaggio gardesano.

Proponiamo esperienze variegata e di grande impatto:

- **escursioni tra le colline moreniche in auto d'epoca;**
- **avvincenti regate in barca a vela;**
- **degustazioni di olio e vini del territorio;**
- **tour culturali e storici tra castelli, borghi e luoghi d'arte.**

Ogni attività è progettata per offrire emozione, autenticità e spirito di squadra, in un contesto naturale e ricco di eccellenze.



# BUSINESS LUNCH



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](http://www.favalligroup.it/allergeni)

# PACCHETTI BUSINESS LUNCH

VALIDI PER IL PRANZO NEI GIORNI INFRASETTIMANALI



## PROPOSTE FOOD

Antipasto + Primo Piatto + Dessert

Antipasto + Secondo Piatto + Dessert

Antipasto + Primo Piatto + Secondo Piatto + Dessert

Quotazione su richiesta: [eventi@favalligroup.it](mailto:eventi@favalligroup.it)

## PROPOSTE BEVERAGE

Bevande disponibili a consumo oppure

### PACCHETTO VINI DEL TERRITORIO

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Charetto Valtenesi DOC

Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

## ANTIPASTO A SCELTA TRA:

Tortina salata con brendade di baccalà, carciofi e salsa al prezzemolo 1.4.7.

Sfogliatina di patate con tartare di trota affumicata e salsa al Franciacorta Dosaggio Zero 1.3.4.7.12.

Flan di zucca delica su crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi e dentella croccante 3.7.

Bresaola di punta d'anca, crema di castagne e nocciole con pan brioche tostato 1.7.8.

Tatami di manzo marinata alle prugne con puntarelle crude e maionese all'acciuga 3.6.9.

## PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

Lasagnetta gratinata al ragoût bianco di pesce e carciofi trifolati 1.3.4.9.

Bigoli al torchio alla carbonara di lago 1.3.4.7.

Risotto al radicchio tardivo, vino rosso e crema di gorgonzola dolce 7.12.

Tortelli di zucca con burro nocciola e Parmigiano Reggiano 1.3.7.

Risotto mantecato allo zafferano e polvere di liquirizia 7.

## SECONDO PIATTO A SCELTA TRA:

Timballo di spigola al vapore, scorzette di limone, vongole e broccoletti romani 4.12.14.

Filetto di merluzzo bianco alla piastra con salsa al dragoncello e cipollotto grigliato 4.7.

Carciofo in tre consistenze: al forno, crema e chips 5.7.

Guancia di manzo brasata al Ramarossa e polentina morbida del molino di Bedizzole 6.7.9.10.12.

Stinchetto di maialino da latte con fondo al rosmarino e purè di patate ratte 6.7.9.10.

## DESSERT A SCELTA TRA:

Brownie al cioccolato fondente e nocciole 1.3.7.8.

Semifreddo nocciola e caffè 3.7.8.

Montblanc: disco di meringa, ganache montata alla vaniglia e crema di marroni 3.8.



# MENU GOURMET

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](http://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](mailto: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 arrostate, 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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 erbe 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](http://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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:eventi@favalligroup.it)

# FINGER FOOD



## FINGER FOOD DI PESCE

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

Fritto di calamaretti, gamberi, fiori di zuccina 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 guanciaie 1.3.7.

Polpettine di chorizo e spuma di peperone grigliato 1.3.7.

Mini tartellette di caesar salad 1.3.4.7.

Boulette di tartare di Fassona 1.3.7.10.

Vitello tonnato al cucchiaino 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 cucchiaino 5.3.7.9.

# CATERING



Se desiderate organizzare il vostro ricevimento in una location diversa, il nostro servizio catering vi accompagnerà ovunque con la stessa eccellenza: ricevimenti di nozze e tavola bianca saranno curati nei minimi dettagli con lo stile, l'eleganza e la professionalità che ci contraddistinguono.





[www.favalligroup.it](http://www.favalligroup.it)



**AQUARIVA**  
[www.aquariva.it](http://www.aquariva.it)



**IL RIVALE AL LAGO**  
[www.ilrivale.it](http://www.ilrivale.it)



**BBAY RESTAURANT**  
[www.splendidobay.com](http://www.splendidobay.com)



**IL RIVALE IN CITTA'**  
[www.ilrivale.it](http://www.ilrivale.it)



**HONORÉ MULTIFOOD**  
[www.honore.it](http://www.honore.it)



**KUOKI**  
[www.kuoki.it](http://www.kuoki.it)



**SPLENDIDO BAY RESORT**  
[www.splendidobay.com](http://www.splendidobay.com)



**WINEB HUB & CORNERS**  
[www.wineb.it](http://www.wineb.it)

[eventi@favalligroup.it](mailto:eventi@favalligroup.it)