



APERITIVI & STANDING DINNER

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

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

Desideri scoprire tutte le proposte Signature Tasting nel dettaglio e pianificare il tuo evento con noi?

Contattaci all'indirizzo: eventi@favalligroup.it

FINGER FOOD



FINGER FOOD DI PESCE

Gamberi in pasta brick con basilico e paprika dolce 1.2.5.

Polpo, pomodorini confit e patate con la sua maionese 6.14.

Mini burger di ricciola con insalata romana e maionese al wasabi 1.3.4.6.7.10.

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

Canapé di acciuga del Cantabrico al caviale di basilico 1.4.

Bagel con salmone affumicato e philadelphia 1.3.4.7.11.

Burrito di tonno, fagioli neri e jalapeños 1.4.9.

Tartelletta con salmone marinato al pepe nero e ginepro
con confettura di pere 1.3.4.7.10.

Pizzette sfoglia con pomodoro piccadilly, origano e cozze 1.7.14.

Crudités (gamberi 2 - scampi 2 - ostriche 14)

FINGER FOOD DI CARNE

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

Mini tartellette di caesar salad 1.3.4.7.

Mini boulette di tartare di Fassona al BBQ 1.3.7.10.

Croissant salato con prosciutto crudo e pomodorino confit 1.3.7.

Cannoncini di sfoglia con mousse di vitello tonnato ai capperi 1.3.7.9.11.

Mini burger di manzo con cheddar e cetriolo 1.3.7.10.

Tortino salato con bacon e cipollotto 1.3.7.

Taco di manzo sfilacciato e peperoni alla griglia 1.6.9.

Bao con tacchino al curry e avocado 1.9.

FINGER FOOD VEGETARIANI

Praline croccanti alla robiola 7.11.

Parmigiana al cucchiaio 5.7.

Roll di zucca, radicchio rosso e semi di zucca 12.

Bon bon di Grana Padano DOP 1.3.5.7.

Tartelletta salata con zucchine e caprino 1.3.7.

Finanziere al pomodoro, crema di ricotta e porro grigliato 1.3.7.8.

Tortino agli spinaci, mascarpone e fave di soia 1.3.6.7.

Montanarine con pomodoro fondente e basilico 1.5.7.

Club sandwich alle verdure in agrodolce 1.12.



www.favalligroup.it



AQUARIVA
www.aquariva.it



IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it



BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com



IL RIVALE IN CITTA'
www.ilrivale.it



HONORE MULTIFOOD
www.honore.it



KUOKI
www.kuoki.it



SPLENDIDO BAY RESORT
www.splendidobay.com



WINEB HUB & CORNERS
www.wineb.it

eventi@favalligroup.it