



# 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](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)

# 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)

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

Contattaci all'indirizzo: [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.)

## 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 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.



[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)