

ARRIA di FESTA



Dalle cerimonie più eleganti alle feste più frizzanti, sempre con il gusto e la raffinatezza de L'Officina.

DA L'OFFICINA, OGNI FESTA DIVENTA
UN'ESPERIENZA CULINARIA
PREZIOSA E MEMORABILE.



L'Officina disegna allestimenti, mood e percorsi di gusto su misura per battesimi, comunioni, compleanni, anniversari e tutti i momenti più importanti per te.

Una location elegante, con molti spazi aperti e un incantevole dehor interno, incantevole per tutti i tipi di rinfresco - menù a portate, buffet, aperitivi, show cooking e molte altre formule su misura. Una coreografia sapiente di sapori e servizi, pensati per rendere indimenticabili le tue occasioni speciali.

APERITIVO NEL DEHOR

FINGER FOOD

[ Senza lattosio -  Senza glutine]

Pecorino e salmone affumicato



Tataki di tonno, salsa di soia in agrodolce, riso nero soffiato e pomodori confit

Pancake salato con cremoso di asparagi e noci

Tartare Burger



Selezione di mini quiche vegane con crema di carbonara, pesto e pomodoro

Vitello con acciuga del Cantabrico e salsa tonnata



BUVETTE

- Prima Cuvée Albis - Cantina Bellenda
- Acqua minerale naturale e frizzante
- Drink analcolico

20 Euro a persona

MENU ZAFFIRO

MENU SERVITO CON:

[ Senza lattosio -  Senza glutine]

Amuse-bouche dello Chef

Tonno affumicato con citronette al pompelmo e pepe rosa



Risotto Carnaroli al blu di bufala con gel di lamponi ed essenza al basilico



Ombrina al timo limone con caponatina di verdure e salsa al Valdobbiadene



Torta celebrativa

Caffè

DRINK INCLUSI:

Prima Cuvée Albis - Cantina Bellenda

Olivini – Lugana DOC

Olivini – Il Guardiano Benaco Bresciano

Acqua minerale naturale e frizzante

65 Euro a persona

Il prezzo comprende anche: menù al tavolo per persona, decorazione floreale e allestimento tavolo per le bomboniere.

Esalta il gusto del menù Zaffiro con l'esclusivo pacchetto di vini premium:

Solve - Franciacorta Brut DOCG

Le Corne - Forte Terra Pinot Grigio IGP

La Cipriana - Scopaio Bolgheri Rosso

Supplemento di 5 Euro per persona

MENU RUBINO

MENU SERVITO CON:

[ Senza lattosio -  Senza glutine]

Amuse-bouche dello Chef

Vitello CBT al sale affumicato con salsa tonnata e cipolla di Tropea marinata al lampone 

Risotto Carnaroli con crema di asparagi, fonduta di Asiago DOP e polvere di tuorlo d'uovo 

Controfiletto di manzetta prussiana, salsa al Valcalepio Rosso e patate alla paprika affumicata  

Torta celebrativa

Caffè

DRINK INCLUSI:

Prima Cuvèe Albis - Cantina Bellenda

Olivini – Lugana DOC

Olivini – Il Guardiano Benaco Bresciano

Acqua minerale naturale e frizzante

65 Euro a persona

Il prezzo comprende anche: menù al tavolo per persona, decorazione floreale e allestimento tavolo per le bomboniere.

*Esalta il gusto del menù Rubino con l'esclusivo pacchetto di vini premium:
Solve - Franciacorta Brut DOCG
Le Corne – Forte Terra Pinot Grigio IGP
La Cipriana - Scopaio Bolgheri Rosso*

Supplemento di 5 Euro per persona