

P  
R  
I  
M  
A  
V  
E  
R  
A  
  
E  
S  
T  
A  
T  
E



# 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

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 CITTÀ

IL RIVALE IN CITTÀ

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

BBAY  
RESTAURANT & BAR AMERICAIN

BBAY RESTAURANT

[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, 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 ceremonie 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 PICALLE: 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



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](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)



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

# PROPOSTE DI PESCE

## MENU 1

Snack di benvenuto

• Roll di gambero rosa e zucchine con chutney di ananas  
e vinaigrette di pomodoro verde Green Zebra 2.3.

• Cappellacci di branzino al timo  
con passatina di asparagi verdi 1.3.4.7.

• Calamaretti Cacciaroli ripieni di pomodoro al forno,  
spuma di mozzarella e basilico 4.7.12.14.

• Semifreddo al pistacchio di Bronte con velo di lamponi  
e biscotto croccante\* 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

• Sfogliatina di patate con polpa di King Crab  
e salsa al Franciacorta Dosaggio Zero 1.2.3.7.12.

• Filetti di sogliola cotti in guazzetto di vongole veraci  
con broccoletti verdi, bagna cauda leggera  
e agretto all'arancia 4.9.14.

• Risotto di mare "al contrario" 1.2.4.5.7.14.

• Pavé di filetto di cernia con il suo fondo,  
indivia, uva e scorza di lime 4.7.12.

• Crostatina con chantilly alla vaniglia e fragole\* 1.3.7.

• 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

- Granceola all'olio e limone servita con finocchi ed edamame 4.7.12.
- Tiepido di mare: polpo, capasanta, gambero, calamaretto e vongole con fagiolini verdi e chips di radici di loto 2.3.4.5.6.14.
- Cannellone alle olive taggiasche ripieno di burrata, crema di pomodoro piccadilly e toast di triglia 1.3.4.7.
- Rombo scottato, zucchina e il suo fiore fritto, crema di carote e passion fruit con maionese di pesce agli agrumi 1.3.4.6.
- Tartelletta tropicale: cioccolato bianco, cocco, ananas e lime\* 1.3.6.7.8.
- 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

## DEGUSTAZIONE PESCE DI LAGO

Snack di benvenuto

- Carpaccio di salmerino marinato al coriandolo con burro salato e pane tostato alla frutta secca 1.4.7.8.
- 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 1.3.4.7.
- 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

•

Raviolo ripieno all'amatriciana con salsa al Pecorino Romano  
e chips di guanciale crock 1.3.7.12.

•

Petto di faraona ripieno di funghi cardoncelli trifolati e spinaci  
con patata Williams e jus alle erbe aromatiche 1.3.

•

Cake e cremoso al gianduia e albicocca\* 1.3.6.7.8.

•

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

## MENU 2

Snack di benvenuto

•

Magatello di vitello cotto al punto rosa con spuma di tonno,  
funghi shiitake, capperi e pomodorino arrostito 3.4.6.9.10.12.

•

Risotto con tartufo nero pregiato  
mantecato al Castelbelbo e sugo d'arrosto 7.9.12.

•

Guancina di vitello cotta lentamente  
su soffice di patate Ratte e chips di radici di loto 5.7.10.

•

Panna cotta infusa ai fiori di camomilla e lamponi\* 1.3.7.

•

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

- Speck di Angus leggermente affumicato,  
bruschettina calda con pomodoro, burrata e basilico 1.7.12.
- Foie gras d'anatra confit con mela caramellata,  
prugne sciropate alla cannella e toast brioches 1.7.12.
- Gnocco di patate alla carbonara con tartufo nero,  
fonduta di Grana Padano DOP, tuorlo d'uovo bio e guanciale 1.3.7.
- Filetto di manzo con pak choi alla soia,  
pimiento de Padrón fritti e chips di patate 1.6.7.9.12.
- Pavlova ai frutti di bosco  
e ganache montata alla vaniglia\* 3.6.7.
- 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 VEGETARIANE

### MENU 1

Snack di benvenuto

- Uovo di pollastra in camicia su galletta di polenta croccante  
e composta di cipolle rosse al balsamico di Modena 1.3.12.
- Tajarin 100% semola con straccetti di pollo "Planted"  
e pak choi 1.3.6.
- Cardoncello alla Wellington 1.3.7.
- Monoporzione cheesecake 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

## MENU 2

Snack di benvenuto

- Melanzana arrosto con pomodorini, basilico, burrata e salsa Grana 3.7.12.
- Mulinello di crespella ripieno di porcini e bagòss con tartufo nero 1.3.7.12.
- Asparagi verdi gratinati glassati al tartufo nero con zabaione caldo di Parmigiano Reggiano 7.
- 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 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 (gambari 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.

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 1.2.

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.





[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 CITTÀ  
[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)