

# EVENTO

OFFICINA

Hochzeit • Geburtstag • Events





ab 50 Personen

# „Hochzeitspauschale Gusto“

129€ pro Person für 6 Stunden

- **Prosecco zum Empfang**  
auf Wunsch mit Bitter- Aperitif aromatisiert (auch alkoholfrei)
- **Reichhaltiges Buffet d'Amore**
- **Alkoholfreie Getränke**  
Officina Aqua / Säfte / Schorlen / Afri-Cola / Bluna / Rauch Icetea etc.
- **Bier vom Fass & aus der Flasche**  
Früh Kölsch, Radeberger Pilsner, Schöffelhofer Weizen & italenisches Bier Peroni
- **Ausgesuchte Weine**  
Weißwein: Officina Hauswein Elbling Friends Collection  
Roséwein: Monferrato Chiaretto  
Rotwein: Officina Hauswein Nero D'Avola Exklusivabfüllung Sizilien
- **Italienische Kaffeespezialitäten**
- **Tischplan mit runden Tischen oder eckigen Tafeln für Ihre Planung**
- **Menükarten, weisse Tischwäsche, weisse Dunilin Servietten**
- **Stehische zum Empfang**
- **Mobiliar / Loungemöbel im Sommer für den Außenbereich**
- **Festliche Kandelaber mit Spitzkerzen / LED-Tischleuchten Radius Design für die Tische**
- Bereitstellung unseres goldenen „Rolls-Royce Silver Shadow II“ für Fotos  
(ausschliesslich auf unserem Gelände)
- Als Erinnerung: Mitnahme eines persönlichen PKW-Kennzeichens
- Kostenfreies Parken auf dem Gelände des Officina und der Radius Garage  
vor dem Veranstaltungsraum und dem Nachbargrundstück Radius Design (Hausnr. 8a.)
- **Kostenfreies W-LAN**
- **Möglichkeit zum Laden Ihres E-Fahrzeug** (zusätzliche Kosten pro kw/h)
- **Raummiete / Bestuhlung / Endreinigung / Personalbereitstellung**

## Bei 80 Personen und mehr:

- Bereitstellung unseres Restaurants Officina del Gusto exklusiv und Zutritt zum Showroom der Radius Garage

## Zusatzkosten:

- Ab 01:00 Uhr berechnen wir eine Pauschale von 230 € pro angefangene Stunde.  
Wir feiern gerne mit Ihnen bis 03:30 Uhr
- **Fingerfood:** Butterfly Garnele / Capreseturm / hausgemachte Minipizzen  
zum Empfang plus 12 € pro Person
- **Mitternachtsimbiss** Chili Con Carne oder Käseplatte - plus 10 € pro Person
- Für mitgebrachten Kuchen berechnen wir ein „Tellergeld“ von 2 € pro Person, für die Bereitstellung und Reinigung von Porzellan und Besteck
- Mitgebrachte Weine werden pro Flasche mit 15 €, Spirituosen mit 50 € Korkgeld berechnet



ab 50 Personen

# „Hochzeitspauschale Gusto“ „Buffet d`Amore“

---

Sizilianisches Landbrot ofenfrisch zum selber schneiden  
Paniniauswahl / Crissini / Butter / Officina Creme / Pesto-Aioli

Gemischte Blatt - und Rohkostsalate zum selber mischen  
mit verschiedenen Dressings

Vitello Tonnato / Rindercarpaccio / Parmesanspähne

Modena Schinken auf lingurischem Grillgemüse im Glas

Caprese originale / Oliven

Antipasti della Casa

\*\*\*\*

Roastbeef am Stück rosa gebraten  
am Buffet tranchiert

Saftige Maishähnchenbrust

Gebratene Zanderfilets

Kartoffelgratin

Rosmarin-Bratlinge

Gnocchi al Pesto

Mediterrane Gemüsepfanne

Blattspinat

Sautierter Spitzkohl mit Rahm verfeinert

\*\*\*\*

Hausgemachtes Tiramisu

Panna Cotta im Glas

Waldfrucht & Mangosauce

Auswahl von Südtiroler Käsespezialitäten



# EVENTO **UNSERE**

---

## OFFICINA **BUFFETS**

---

**Inklusive Raumbereitstellungskosten / Endreinigung /  
LED Radius Design Tischleuchten / Design-Licht-Ausleuchtung  
Stehtische im Raum / Leder Lounge Sitzecke / Geschirr / Gläser**

Personalkosten Service von 18 bis 24 Uhr.

Buffets unter der Mindestpersonenzahl bedürfen einer neuen Kalkulation

ab 25 Personen

## „Dolce Vita“

49 € pro Person

**Brusceffa Classico**  
**Vitello Tonnato**  
**Caprese Tomate/Büffelmozzarella**  
**Blatt-und Rohkostsalate**  
**Verschiedene Dressings**  
**Gemüse-Antipasti della Casa**

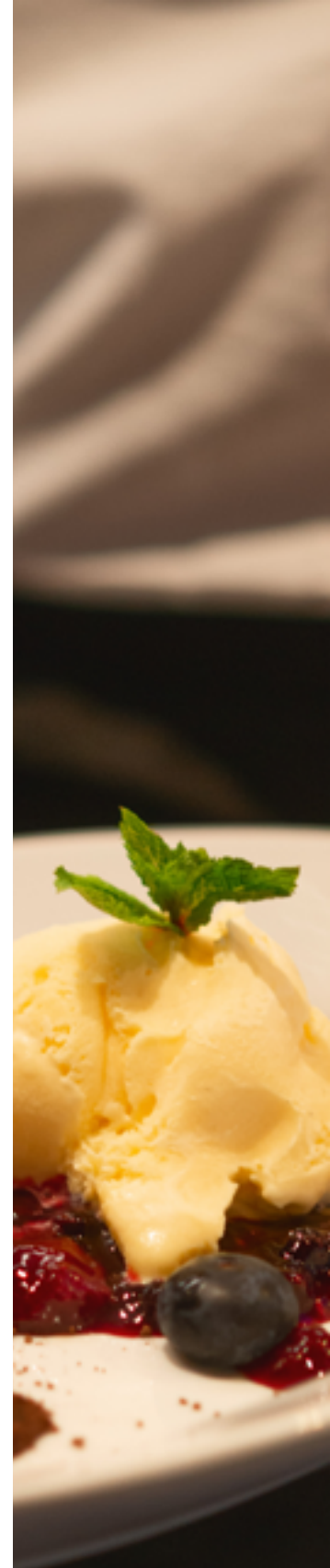
\*\*\*\*

**Scaloppine di tacchino**  
Maispoulardenbrust  
**Filetto di dorata**  
Doradenfilets in Thymian gebraten  
**Penne vegetale**  
in Tomatensauce  
**Verdure mediterranee**  
Mediterranes Pfannengemüse  
**Patate al rosmarino**  
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne

\*\*\*\*

**Panna Cotta frutti de Bosco & Mango-Maracuja**  
Panna Cotta mit Beerensauce und Mango-Maracujaspiegel im Glas

(Suppe: Minestrone oder Tomatensuppe plus 6,50 €)



# EVENTO OFFICINA

# UNSERE BUFFETS

**Inklusive Raumbereitstellungskosten / Endreinigung /  
LED Radius Design Tischleuchten / Design-Licht-Ausleuchtung  
Stehische im Raum / Leder Lounge Sitzecke / Geschirr / Gläser**  
Personalkosten Service von 18 bis 24 Uhr.

Buffets unter der Mindestpersonenzahl bedürfen einer neuen Kalkulation

ab 30 Personen

## „Fontana di Trevi“

59,50 € pro Person

**Carpaccio vom Rinderfilet**  
**Vitello Tonnato**  
**Caprese Tomate / Büffelmozzarella**  
**Blatt- und Rohkostsalate**  
**Verschiedene Dressings**  
**Gemüse-Antipasti della Casa**  
**Crepinette vom Räucherlachs**

\*\*\*\*

**Kalbsbäckchen** oder **Lammkeule**  
in Chianti-Jus geschmort / sous vide gegart

**Lachsfilet**  
in Limonen-Beurre blanc  
**Lasagne Melanzane**  
mit getrockneten Tomaten / Pinienkernen / Mozzarella-Käse

**Verdure mediterranee**  
Mediterranes Pfannengemüse  
**Patate al rosmarino**  
Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne  
**Gnocchi al Pesto**  
mit Tomatensalsa

\*\*\*\*

**Panna Cotta Frutti de Bosco & Mango-Maracuja**  
Panna Cotta mit Beerensauce und Mango-Maracujaspiegel im Glas

**Hausgemachtes Tiramisu**  
**Mousse au Chocolate**  
**Erdbeer-Minz-Salat**



# EVENTO **UNSERE**

---

# OFFICINA **BUFFETS**

---

**Inklusive Raumbereitstellungskosten / Endreinigung /  
LED Radius Design Tischleuchten / Design-Licht-Ausleuchtung  
Stehtische im Raum / Leder Lounge Sitzecke / Geschirr / Gläser**

Personalkosten Service von 18 bis 24 Uhr.

Buffets unter der Mindestpersonenzahl bedürfen einer neuen Kalkulation

ab 50 Personen

## „Officina Esclusivo“

69,50 € pro Person

**Carpaccio vom Rinderfilet  
Vitello Tonnato**

**Rote Beete Carpaccio**

**Blatt- und Rohkostsalate** mit verschiedene Dressings

**Toskanischer Bauernsalat**

**Gemüse-Antipasti della Casa**

**Crepinette vom Räucherlachs**

**Karamellierter Fenchel in Zitrone und Pernod**

\*\*\*\*

**Möhren-Orangensuppe** mit Croûtons

\*\*\*\*

**Roastbeef rosa am Stück gebraten**

am Buffet frisch aufgeschnitten

**Lachsfilet**

in Champanger-Hummer-Sauce

**Lasagne der Saison**

zum Beispiel: Kürbislasagne

**Verdure mediterranee**

Mediterranes Pfannengemüse

**Patate al rosmarino**

Rosmarinkartoffeln aus der Pfanne

**Kartoffelgratin**

\*\*\*\*

**Panna Cotta Frutti de Bosco & Mango-Maracuja**

Panna Cotta mit Beerensauce und Mango-Maracujaspiegel im Glas

**Hausgemachtes Tiramisu**

**Mousse au chocolat**

**Erdbeer-Minz-Salat**

**Florentiner Mandelkuchen** mit Orangenmarmelade

**Südtiroler Käsebrett**



Inklusive Raumbereitstellungskosten / Endreinigung /  
LED Radius Design Tischleuchten / Design-Licht-Ausleuchtung  
Stehtische im Raum / Leder Lounge Sitzecke / Geschirr / Gläser  
Personalkosten Service von 18 bis 24 Uhr.

Buffets unter der Mindestpersonenzahl bedürfen einer neuen Kalkulation

ab 30 Personen

## „Fingerfood - Buffet“

Stuzzichini & Antipasti - als Snack / Imbiss / zum Prosecco-Empfang - 32,90 p.P.  
6 ausgewählte Komponenten inkl. - jeder weitere 5 € pro Stück

Stellen Sie sich Ihre persönlichen 6 Favoriten zusammen:

1. Blätterteig-Spirale mit Frischkäsefüllung
2. Ziegenkäse-Schnittlauch-Praline
3. Gefüllte Zucchini
4. Mini-Büffelmozzarella-Salami-Spieß
5. Saté-Spieß vom Sesam-Hähnchen
6. Auberginen-Frischkäse-Roulade
7. Käse-Trauben-Spieß
8. Bulgursalat mit Joghurt-Minze im Glas
9. Räucherlachs-Crepinette
10. Marinierter Schafskäse – Kalamata-Oliven-Spieß
11. Spieß von exotischen Früchten
12. Falafel & Hummus-Löffelchen
13. Lachs-Avocado-Tatar auf dem Taste-Löffel
14. Käse-Häppchen
15. Roastbeef-Mini-Sandwich
16. Crissini-Parmaschinken-Stangen
17. Oliven-Paprika-Schnecke
18. Frischer Obstsalat im Glas
19. Rinder-Teriyaki-Spieß
20. Kuchen-Eckchen





# EVENTO **UNSERE**

---

## OFFICINA **BUFFETS**

---

Inklusive Raumbereitstellungskosten / Endreinigung /  
LED Radius Design Tischleuchten / Design-Licht-Ausleuchtung  
Stehische im Raum / Leder Lounge Sitzecke / Geschirr / Gläser  
Personalkosten Service von 18 bis 24 Uhr.

Buffets unter der Mindestpersonenzahl bedürfen einer neuen Kalkulation

15 Personen - bis max. 25 Personen

## „La Tavolata im Officina del Gusto“

Evento - Tischbuffet mit der famiglia - 49,50 € pro Person

Während der Öffnungszeiten von 17.00 bis 22.00 Uhr  
- Reservierung erforderlich -

Auf dem Tisch:

### Antipasti

Turm von Tomate und Mozzarella  
Scampi in Chili-Knoblauch-Marinade  
Modena-Schinken & Fenchelsalami

### Portata principale

Piccata Milanese  
Tomatensauce  
Spaghetti-Nest  
Lachsfilet in Aromaten gebraten  
Mediterranes Pfannengemüse

### Dolce im Glas vorbereitet

Tiramisu Klassik  
Panna Cotta mit Himbeermark

Inkl. La Famiglia Hausweine  
(Officina Rot-und Weißwein / Aqua Officina)  
für 3 Stunden unlimitiert



# EVENTO **UNSERE** OFFICINA **BUFFETS**

**Inklusive Raumbereitstellungskosten / Endreinigung /  
LED Radius Design Tischleuchten / Design-Licht-Ausleuchtung  
Stehische im Raum / Leder Lounge Sitzecke / Geschirr / Gläser  
Personalkosten Service von 18 bis 24 Uhr.**

Buffets unter der Mindestpersonenzahl bedürfen einer neuen Kalkulation

## „Tagungspauschale Incontro“

**63 € pro Person - buchbar ab 15 zahlenden Teilnehmern**

**Der Seminarleiter ist von uns eingeladen**

**Raumbereitstellung EVENTO 200qm für 8 Stunden**

**Bestuhlung nach Ihren Vorgaben  
parlamentarisch / Stuhlreihen  
runde Tische (bis zu 8 Personen pro Tisch) / U-Tafel / Blocktafel**

**Pausenterrasse im Sommer**

**Alkoholfreie Getränke zur Tagung unlimitiert  
Feingebäck ganztägig**

**Kaffeepause / Vormittag:  
Filterkaffee / herzhafte Snacks / Obst / Joghurt**

**Mittagessen im Restaurant Officina del Gusto:  
Neapolitanische Pizza oder Pasta italiana zur Wahl.  
inkl. Aqua Officina & Apfelsaft zum Essen**

**Kaffeepause / Nachmittag:  
Filterkaffee / Blechkuchen / Obst / Smoothies**

**Kostenfreies WLAN**

**Kostenfreies Parken, nach Verfügbarkeit mit E-Ladestation während der  
Veranstaltung (Zusatzkosten kw/h)**

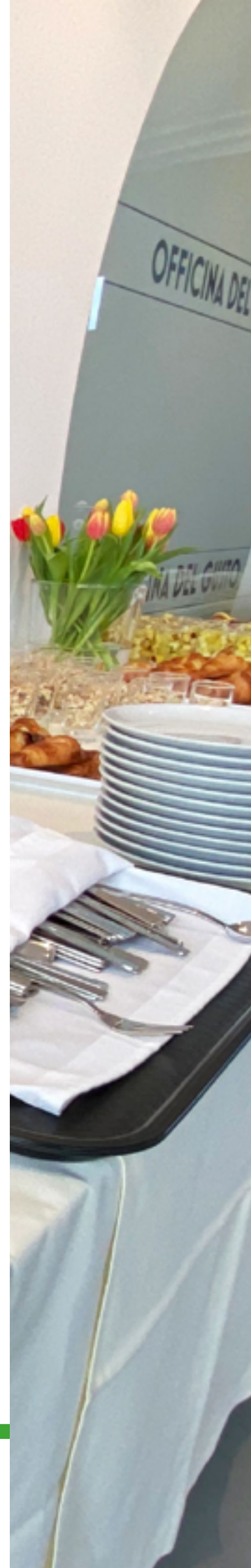
**Gerne richten wir Ihre Produktpräsentation oder Fahrzeugausstellung aus  
und erstellen mit Ihnen zusammen ein passendes Angebot**

**Sprechen Sie uns gerne an**

**02232 / 76 36 76**

**Info@Officina-del-Gusto.de**

**www.Officina-del-Gusto.de**



# EVENTO

## OFFICINA VERANSTALTUNGS - TECHNIK PRO TAG

	€
1. LCD Beamer (VGA, HDMI, S-Video Anschluss)	100
2. Flipchart	30
3. Pinnwand	15
4. 55" LCD-TV-Flatscreen	100
5. Teufel ROCKSTER 450 Watt Bluetooth Lautsprecher	100
115 dB - Integriertes 2-Kanal DJ-Mischpult mit Klangregelung	
+ professionelles Sennheiser Mikrofon / Audio-Funk	50
6. Head Set	Auf Anfrage
7. Heizpilze aussen inkl. Gasfüllung	65
9. LED Floorspots	30
10. LED-Tischleuchten von Radius Design	15
11. LED-Spots Bascia Mobiiil von Radius Design	15
12. Beleuchtung für Fahrzeugausstellung	45
13. Fahnenmast für Ihre Präsentation	30 pro

### Side Events / Aktivitäten pro Tag

14. Williams Taxi Flipper / Pinball - 1988 - 4 Spieler	200
15. Professioneller Tischfußball-Kicker	30
16. Professionelle Slotcar - Carrerabahn - 4 Spieler	790
inkl. Personalbetreuung	

### Kooperationspartner:

Radius Garage

Radius Design

Achim Fischer - Floristik & Dekoration Bonn

Preise inkl. MwSt. Stand 01 April 2023

