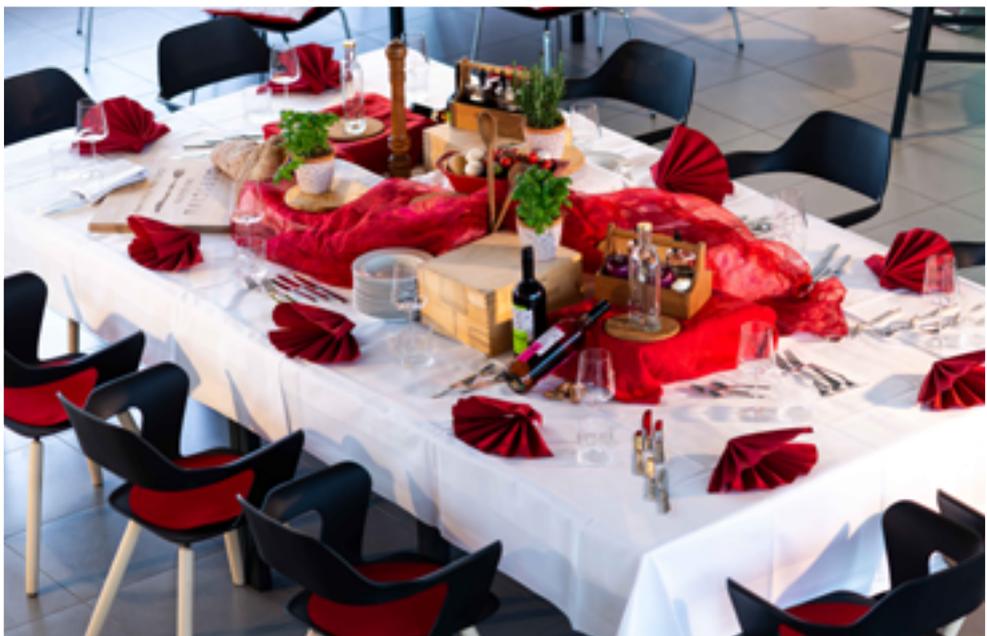


EVENTO

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 Ice tea etc.
- **Bier vom Fass & aus der Flasche**
Früh Kölsch, Radeberger Pilsner, Schöfferhofer Weizen & italesisches 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)
- **Raummierte / 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

Bruschetta 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 **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 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
Stehtische 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

