



P
R
I
M
A
V
E
R
A

E
S
T
A
T
E

EVENTI
BUSINESS



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 BUSINESS

AQUA
RIVA

AQUARIVA

www.aquariva.it

IL
RIVALE
AL LAGO

IL RIVALE AL LAGO

www.ilrivale.it

IL
RIVALE
IN CITTÀ

IL RIVALE IN CITTÀ

www.ilrivale.it


SPLENDIDO
LUXURY SPA RESORT
LAGO DI GARDA
Bay

SPLENDIDO BAY

www.splendidobay.com



A blurred photograph of an ornate interior space. In the center, a large, ornate mirror with a gold-colored frame reflects a doorway leading to another room. To the right, a red upholstered chair is visible. The floor is light-colored and reflective. The overall scene is dimly lit, with a focus on the central mirror and doorway.

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,
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 cerimonie 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

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 PIGALLE: FINO A 26 PERSONE
SALA ANIMALIER: FINO A 20 PERSONE



IDEALE PER

EVENTI PRIVATI,
PICCOLI RICEVIMENTI,
RICORRENZE IMPORTANTI



SPLENDIDO BAY

LUXURY SPA RESORT ★★★★★

Affacciato sul Lago di Garda, Splendido Bay è la location ideale per eventi business di alto livello, all'insegna dell'eleganza.

La sala meeting, ampia e attrezzata, si presta perfettamente a riunioni, presentazioni e piccoli congressi. Gli spazi esterni, tra parco vista lago e pontile privato accessibile anche via barca, offrono un contesto esclusivo per momenti di networking o attività outdoor.

Camere e suite accolgono ospiti e relatori con tutti i comfort, inclusi spa e servizi dedicati al relax.

Il ristorante BBay propone una cucina creativa con radici tradizionali, ideale per business lunch e cene aziendali.



CAPIENZA

FINO A 90 PERSONE IN VERANDA
FINO A 50 PERSONE IN SALA NUVOLA



IDEALE PER

EVENTI AZIENDALI, MEETING,
RICEVIMENTI DI CLASSE,
FESTE PRIVATE







SERVIZI

SERVIZI



Team building e attività di gruppo



Menu personalizzati e tableau disposizione tavoli



Segnaletica personalizzata



Allestimenti floreali



Intrattenimento musicale dal vivo o dj set



Cadeau e gift bag personalizzabili



Fotografo / Videomaker



Transfer o tour con la barca - con o senza aperitivo a bordo



Transfer con navetta



Pernottamento www.splendidobay.com



Spa, piscina interna ed esterna 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

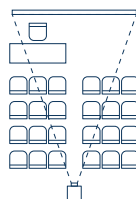
SALA MEETING

La nostra sala meeting, situata al piano interrato per garantire massima riservatezza, è uno spazio funzionale e silenzioso, ideale per riunioni, workshop e momenti di formazione. Attrezzature, comfort e flessibilità: ogni dettaglio è pensato per favorire l'ascolto e la condivisione.

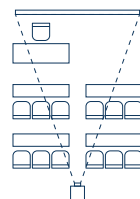
A disposizione degli ospiti:

- proiettore, schermo e impianto audio;
- connessione Wi-Fi dedicata;
- coffee break dolce e salato.

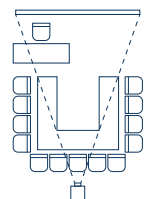
Tre le configurazioni possibili per adattarsi alle esigenze del gruppo e alla natura dell'incontro.



PLATEA
FINO A
80 PERSONE



AULA
FINO A
40 PERSONE



FERRO DI CAVALLO
FINO A
25 PERSONE

TEAM BUILDING

Unire il team, vivere il territorio, creare ricordi autentici.

Con i nostri locali e partner sul Lago di Garda, organizziamo attività di team building su misura, pensate per stimolare la collaborazione e valorizzare l'unicità del paesaggio gardesano.

Proponiamo esperienze variegata e di grande impatto:

- **escursioni tra le colline moreniche in auto d'epoca;**
- **avvincenti regate in barca a vela;**
- **degustazioni di olio e vini del territorio;**
- **tour culturali e storici tra castelli, borghi e luoghi d'arte.**

Ogni attività è progettata per offrire emozione, autenticità e spirito di squadra, in un contesto naturale e ricco di eccellenze.





A white square plate with a green leaf and sauce drizzle. The plate is positioned in the lower-left corner of the frame, with a green leaf and several small drizzles of green and orange sauce on it. The background is a light-colored, textured surface.

BUSINESS LUNCH

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

PACCHETTI BUSINESS LUNCH

VALIDI PER IL PRANZO NEI GIORNI INFRASETTIMANALI



PROPOSTE FOOD

Antipasto + Primo Piatto + Dessert

Antipasto + Secondo Piatto + Dessert

Antipasto + Primo Piatto + Secondo Piatto + Dessert

Quotazione su richiesta: eventi@favalligroup.it

PROPOSTE BEVERAGE

Bevande disponibili a consumo oppure

PACCHETTO VINI DEL TERRITORIO

Lugana DOC, Benaco Bresciano IGT, Chiacetto Valtenesi DOC

Supplemento per aggiunta di Franciacorta Dosaggio Zero

ANTIPASTO A SCELTA TRA:

Tiepido di seppia, patate Ratte e fagiolini croccanti con condimento alla ciliegia 6.9.14.

Flan di zucchine e basilico su crema di caprino fresco e pomodorini confit 3.7.

Parmigiana di melanzane con spuma calda di Parmigiano Reggiano e olio di basilico 3.7.

Culatello di Parma 24 mesi con panettone tostato e mostarda di melone 1.3.7.10

Magatello di vitello cotto al punto rosa con spuma di tonno e polvere di capperi 4.6.9.10.

PRIMO PIATTO A SCELTA TRA:

Calamarata con crema di burrata pugliese alla maggiorana e battuta di pomodoro e gamberi crudi 1.2.7.9.

Fregola risottata con zucchine, calamari e scorzetta di lime 1.2.7.9.14.

Risotto agli asparagi, crema di Bagòss e brace di limone 7.9.

Maccheroncini trafileti al torchio con ragoût di corte e salsa al Parmigiano Reggiano 1.6.7.9.

Risotto all'Amarone della Valpolicella con spiedo di quaglia al timo 1.7.12.

SECONDO PIATTO A SCELTA TRA:

Tentacoli di polpo alla piastra con passatina di ceci, taccole croccanti e sughetto di soia 6.9.14.

Millefoglie di verdure grigliate con crema di mozzarella affumicata e pesto di rucola leggero 7.8.

Bruschetta di branzino con ratatouille di verdure e fonduta di mozzarella affumicata 1.3.4.7.9.

Carne salada di manzo marinata agli agrumi, misticanza di insalate, scaglie di Parmigiano Reggiano e vinaigrette all'aceto di lampone 6.7.

Roll di petto di faraona ripieno di ricotta di bufala e spinaci con il suo fondo profumato alla salvia 6.7.9.10.

DESSERT A SCELTA TRA:

Semifreddo al pistacchio e lampone 3.7.8.

Tartelletta tropicale: cioccolato bianco, cocco, ananas e lime 1.3.6.7.8.

Meringata ai frutti di bosco con ganache montata alla vaniglia 1.3.7.8.





MENU GOURMET

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

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,
sopra 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

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

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

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

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

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.

•

Guancia 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

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 sciroppate 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,
pimientto 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

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

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

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

A close-up photograph of a hand pouring sparkling wine from a bottle into a flute glass. The bottle is green with a white label and a gold foil top. The glass is held by another hand. The background is blurred, showing other people and a colorful salad. The text "APERITIVI" and "STANDING DINNER" is overlaid in large white letters.

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

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

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

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

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

FINGER FOOD



FINGER FOOD DI PESCE

Gamberi in pasta brick con basilico e paprika dolce 1.2.5.

Polpo, pomodorini confit e patate con la sua maionese 6.14.

Mini burger di ricciola con insalata romana e maionese al wasabi 1.3.4.6.7.10.

Fritto di calamaretti, gamberi, fiori di zuccina e salvia
servito nel cono di bambù 1.2.4.5.14.

Canapé di acciuga del Cantabrico al caviale di basilico 1.4.

Bagel con salmone affumicato e philadelphia 1.3.4.7.11.

Burrito di tonno, fagioli neri e jalapeños 1.4.9.

Tartelletta con salmone marinato al pepe nero e ginepro
con confettura di pere 1.3.4.7.10.

Pizzette sfoglia con pomodoro piccadilly, origano e cozze 1.7.14.

Crudités (gamberi 2. - scampi 2. - ostriche 14.) **supplemento richiesto**

FINGER FOOD DI CARNE

Salame nostrano al coltello con spicchio di pane girasole caldo 1.7.

Mini tartellette di caesar salad 1.3.4.7.

Mini boulette di tartare di Fassona al BBQ 1.3.7.10.

Croissant salato con prosciutto crudo e pomodorino confit 1.3.7.

Cannoncini di sfoglia con mousse di vitello tonnato ai capperi 1.3.7.9.11.

Mini burger di manzo con cheddar e cetriolo 1.3.7.10.

Tortino salato con bacon e cipollotto 1.3.7.

Taco di manzo sfilacciato e peperoni alla griglia 1.6.9.

Bao con tacchino al curry e avocado 1.9.

FINGER FOOD VEGETARIANI

Praline croccanti alla robiola 7.11.

Parmigiana al cucchiaio 5.7.

Roll di zucca, radicchio rosso e semi di zucca 12.

Bon bon di Grana Padano DOP 1.3.5.7.

Tartelletta salata con zucchine e caprino 1.3.7.

Finanziere al pomodoro, crema di ricotta e porro grigliato 1.3.7.8.

Tortino agli spinaci, mascarpone e fave di soia 1.3.6.7.

Montanarine con pomodoro fondente e basilico 1.5.7.

Club sandwich alle verdure in agrodolce 1.12.

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



AQUARIVA
www.aquariva.it



IL RIVALE AL LAGO
www.ilrivale.it



BBAY RESTAURANT
www.splendidobay.com



IL RIVALE IN CITTÀ
www.ilrivale.it



HONORÉ MULTIFOOD
www.honore.it



KUOKI
www.kuoki.it



SPLENDIDO BAY RESORT
www.splendidobay.com



WINEB HUB & CORNERS
www.wineb.it

eventi@favalligroup.it