

**I love
Ostrica.**

Eventi, Chef a domicilio, Shop online



“Oyster e Mixology a Regola d'Arte”

Un viaggio culinario tra eccellenza, creatività, sapori e sensazioni che lasceranno un'impronta duratura nella vostra memoria.



Il format si inserisce elegantemente in qualsiasi evento grazie ad un raffinato concept di presentazione realizzato per esaltare l'offerta proposta.

Eleganti banchi di esposizione caratterizzati da un design contemporaneo e minimalista, illuminati di notte, fanno da cornice alle diverse specie di ostriche, alle freschissime crudité di mare ed alla creatività del drink pairing perfetto.

Basta uno sguardo per capire la filosofia :
trasformare la serata in un evento in cui cibo e mixology comunichino in un mondo fatto di emozioni capaci di coinvolgere tutti i sensi all'insegna dell'eleganza, del lusso, della sensualità e della voglia di divertirsi.

I love
Ostrica.

Eventi, Chef a domicilio, Shop online





Oyster Bar

Smart/Premium

- Banco per esposizione e apertura ostriche a spina
- Ostriche della Loira cal. 2
- Ostrica Gillardeau cal 3 *premium
- Ostrica spèciale Geay cal 2 * premium
- Apertura ostriche al momento e spiegazione prodotto
- Limone, pepe e tabasco
- Vinagre aceto e scalogno
- Pane nero e burro bretone di J.Y. Bordier *premium
- Flan di pane nero Luxury con bottigliera
- Classic Cocktail Martini
- Champagne Cocktail Kir Royal
- Il Gin&Tonic premium
- Flavour Blaster Show (bolle aromatizzate)

**I love
Ostrica.**

Eventi, Chef a domicilio, Shop online





L'Ostricarò Fisico

Come da tradizione Francese, un servizio verace e smart

- Servizio nelle originali ceste di legno
- Ostriche aperte al momento
- Ostriche della Loira cal. 2 media sapidità con dolcezza finale
- Apertura espressa delle ostriche
- Limone, pepe e tabasco
- Vinagre aceto e scalogno 750

Un servizio innovativo a passaggio tra gli ospiti.

Creazione di **mini drinks** con decorazioni attente e d'effetto in abbinamento alle proposte dell'Ostricarò Fisico.

In alternativa, una divertente parete decorata con verde e fiori dietro alla quale si nasconde una Wine buvette o Drink pronta a servire tutti gli ospiti al suono di una campanella.

* In questo servizio non è previsto il bancone Oyster Bar né il Banco Bar di servizio.
Verranno utilizzate ceste in legno su piano d'appoggio fornito dalla location e servizio drink a passaggio.

**I love
Ostrica.**

Eventi, Chef a domicilio, Shop online





Proposta Gourmand

Un viaggio gastronomico attraverso le eccellenze del mare e della terra, abbinato ad una selezione di studiati Cocktails e presentato con creatività e raffinatezza.

Questo Pairing menù che conta 8 portate con una degustazione di 11 diversi prodotti, viene servito a passaggio su eleganti supporti e offre una varietà di sapori e consistenze, con una presentazione accattivante.

Personalizza ulteriormente a seconda dei gusti specifici della tua clientela e delle disponibilità stagionali dei prodotti.

**I love
Ostrica.**

Eventi, Chef a domicilio, Shop online











CRUDO DI MARE

- Gambero rosso di Mazara al naturale
- Tris tonno rosso mediterraneo, salmone Scozzese, spada mediterraneo con germogli
- Sashimi di mazzancolla con erba cipollina
- Accompagnamenti olio evo Provenzeni e sale di maldom
- Ostriche della Loira cal 2 servita su blocco di sale, con fetta di limone

APERITIVO IBERICO

- Prosciutto iberico Pata negra, servito con pan tomate
- Acciuga del mar cantabrico cal 0 servita con crostino di pane nero, burro bretone e pimienta de pequillo

DEGUSTAZIONE FORMAGGI

- Regalis cesar blue, Kaltbach, Comtè 18/24 mesi, Camembert
- Accompagnati con Frutta disidratata, Ribes, Uva, Miele, Confettura di fichi

ABBINAMENTO MINI DRINKS

- Banco Bar di servizio a scelta
- Classic Cocktail Martini
- Champagne Cocktail Mimosa o Bellini (in stagione)
- Il Gin&Tonic Premium
- Select Spritz originale
- Gin Fizz 25ZERO14 (Mare Fuori) con acqua del Mediterraneo
- Flavour Blaster Show
- Cloud Show nuvole d'aria volanti

I love
Ostrica.
Eventi, Chef a domicilio, Shop online



PERSONALIZZAZIONI

Banchi disponibili bianchi, neri, con o senza slogan.

Possibilità di personalizzare con proprio logo € 300 + iva

Dimensioni banchi 150 x 80, 110 x 80 per modulo

Dimensioni banchi Bar 135 x 110 per modulo, disponibili bianchi, neri o a specchio

OUTFIT

Black & White

Total Black

INFO SERVIZIO

La durata del servizio è da intendersi 2 ore circa

SERVIZI ESCLUSI

Tavoli e sedie

Stoviglie in porcellana e posateria inox (preventivo a richiesta)

Personale per servizio sala (preventivo a richiesta)

Quanto sopra non espressamente indicato

Costi per location entro i 50 km da Bergamo, per altre località verrà applicato un costo di trasferta da definire

SCONTISTICA E CONDIZIONI

Sconto 5% per acquisto di almeno 2 servizi

Per prenotazione 50% vista fattura, saldo 5 gg prima dell'evento

I love
Ostrica.
Eventi, Chef a domicilio, Shop online



I love Ostrica.

Eventi, Chef a domicilio, Shop online

Luca Nicoli

T. +39 035 0869160

Mob. +39 347 0946020

E-mail luca.nicoli@iloveostrica.it

Web www.iloveostrica.it



Davide Galeazzi

Mob. +39 339 8668668

E-mail info@flairdivision.it

Web www.flairdivision.it

Un viaggio culinario tra eccellenza, creatività, sapori e sensazioni che lasceranno un'impronta duratura nella vostra memoria.