

# Tre Buoni Motivi Per Visitarci

prima di scegliere la location del Vostro ricevimento

## 1) LA NOSTRA ESPERIENZA E ORGANIZZAZIONE

La famiglia Acquaroli è nella ristorazione da tre generazioni e da 25 anni organizziamo eventi in castelli e ville. Possiamo ritenerci tra i primi in Italia ad aver attrezzato e gestito in esclusiva location storiche importanti.

Il personale è, in grande percentuale, sempre lo stesso: attento, gentile e disponibile; se non fosse così, con noi non durerebbero!

Durante l'evento sono pensati e ben organizzati non solo il servizio di sala e le cucine, ma anche tutti quei piccoli particolari che in un "giorno così unico" non devono diventare imprevisti!

Il nostro unico lavoro è l'organizzazione di eventi, le nostre energie sono tutte qui; non gestiamo altri ristoranti o, peggio ancora, mense aziendali.

Affidarsi a gestioni recenti o senza passato può essere molto rischioso!

## 2) LA BELLEZZA DELLE LOCATION

Ogni location è un posto storico, con parchi ben curati, interni in ordine e ben arredati, servizi igienici all'altezza.

Tutti i nostri visitatori concordano che le foto non rendono giustizia alla loro bellezza

## 3) LA NOSTRA CUCINA

Siamo attrezzati con cucine, cucine per pasticceria, macchinari di ultima generazione, tra cui: forni elettronici per cotture a bassa temperatura e sottovuoto, affumicatori, grandi cuoci pasta ....

senza dimenticare quelle vecchie attrezzature ma di grande fascino e atmosfera quali i barbecue e grandi spiedi a legna.

Tutto viene cucinato sul posto da cuochi esperti con la sovrintendenza di Andrea Acquaroli: giovane, bravo e appassionato chef.

La scelta e la freschezza delle materie prime è importantissima, non è possibile fare buona cucina con mediocri alimenti. I nostri furgoni si vedono la mattina presto nei mercati e nelle pescherie più importanti. Fra i nostri fornitori, alcuni sono presidi "slow food": Orobica pesca, Ortofrutta Flli Cortinovis, Carni Scaccabarozzi, Vini Az Ag Castellino, Caffé hueuecenango, Selecta, Prosciuttificio Slega, le nostre api di Monasterolo...

I piatti e i buffet che proponiamo sono da noi talmente collaudati, che è pressoché impossibile per noi sbagliarli.

