



Partner food consigliato da *Faressere*

EVEN CAFE

Bar ristorante che ti fa stare bene.

CHI SIAMO

Un bar ristorante che mette al centro il benessere, la qualità e la cura dei dettagli. Offriamo ai nostri ospiti un'esperienza piacevole.

Vogliamo essere un partner affidabile e flessibile con proposte di qualità e in linea con i valori del benessere.

Ogni evento è diverso. Contattateci per creare una proposta su misura in base alle vostre esigenze.

DOVE CI TROVI

Al primo piano, sopra la nuova Migros di Bioggio.

*Ti aspettiamo!
Team Even*



@EVENCAFEBIOGGIO

Via Lugano 1, 6934 Bioggio

+41 - (0)76 - 618 - 07 - 25

even.bioggio@gmail.com

Scopri sui social.

COSA OFFRIAMO

da Even, da asporto o servizio catering

Colazione pre evento o brunch

Ideali per accogliere i partecipanti prima dell'inizio delle attività.

- 3 formule di colazione.
- 3 formule di brunch.
- Croissants sfornati sul posto (classici, vegani, farciti).
- Caffetteria e bevande calde, anche aromatizzate.
- Trend come matcha, golden milk, ube, pumpkin spice latte.
- Smoothie, centrifughe, spremute fresche.
- Porridge, macedonia, proposte nutrienti.

Pranzo o cena

Soluzioni pratiche ma di qualità, pensate per non appesantire la giornata.

- Menù equilibrati e stagionali.
- Varietà: ogni giorno un primo, un secondo e un piatto vegano diverso.
- Proposte veloci: piadine, focacce, toast, insalatone e pokè.
- Opzioni vegetariane, vegane e senza glutine.
- Menù evento, personalizzabile, a più portate.

Coffee break & merende

Pause che ricaricano senza rallentare.

- Dolci per tutti: biscotti, torte, crostate o dolci al bicchiere, su richiesta anche vegano.
- Presentazioni curate di frutta fresca.
- Tisane pregiate, caffè, spremute o frullati per una carica di energia pomeridiana.

Brindisi e aperitivi di fine corso

Concludere in modo conviviale e professionale.

- Finger food e formule aperitivo: pinse farcite, taglieri, selezioni di bruschette, polpettine da condividere. Su richiesta anche vegano e senza glutine.
- Cocktail classici e grandi intramontabili.
- Mocktail analcolici, freschi e curati, per chi preferisce un'alternativa senza alcool.
- Birre artigianali, vini selezionati e bollicine.