

2026

IL OSTRICA BROCHURE

Presentato a: L'HUÎTRIÈRE



www.lhuitriere.com/ilostrica

Een reis door de smaken, geuren en tradities van Italië

Il Ostrica brengt de authentieke Italiaanse keuken tot leven op uw evenement. Van vers bereide pasta uit een traditioneel Parmezaans kaaswiel tot verfijnde antipasti, Italiaanse wijnen, ambachtelijke tiramisu en sprankelende aperitivo's. Alles wordt live bereid door onze culinaire professionals, zodat uw gasten niet alleen genieten van de smaak, maar ook de passie, het ambacht en de beleving ervaren. **Geen catering, maar een Italiaanse ervaring.**



DE FILOSOFIE VAN IL OSTRICA

Passione per la Cucina Italiana Italië staat wereldwijd bekend om haar liefde voor eten, familie en samenzijn. Bij Il Ostrica geloven wij dat een maaltijd meer is dan alleen een gerecht. Het is een moment waarop mensen samenkomen, verhalen delen en herinneringen maken.

Wij combineren hoogwaardige ingrediënten met traditionele bereidingswijzen en een stijlvolle presentatie. Onze chefs bereiden alles live voor uw gasten, waardoor iedere creatie vers, persoonlijk en uniek wordt. Il Ostrica brengt de ziel van Italië naar uw evenement.

Geschikt voor:

- *bedrijfsfeesten;*
- *bruiloften;*
- *privé-evenementen;*
- *festivals;*
- *luxe recepties;*
- *exclusieve diners.*



IL VIGNETO

Italiaanse Wijnbeleving

Een Italiaanse avond is niet compleet zonder een zorgvuldig geselecteerde wijn.
Met Il Vigneto nemen wij uw gasten mee langs de mooiste wijnstreken van Italië.
Van frisse witte wijnen uit het noorden tot krachtige rode wijnen uit Toscane en Veneto.
Onze wijnspecialisten vertellen graag het verhaal achter iedere fles.

Inclusief:

- ✓ Italiaanse wijnselectie
- ✓ Wijnbar presentatie
- ✓ Uitleg en service
- ✓ Glaswerk
- ✓ Persoonlijke begeleiding

Prijsindicatie:

Vanaf:

€ 17,50 per persoon
(2 uur wijnservice).

Uitbreiding premium arrangement:

€ 27,50 per persoon



IL SAPORE & IL CASARO



Il Sapore Antipasti Experience

Een tafel vol Italiaanse verleiding.
Onze antipasti worden vers samengesteld met onder andere:

- Italiaanse kazen;
- vleeswaren;
- olijven;
- gegrilde groenten;
- bruschetta;
- focaccia;
- authentieke delicatessen.

Alles wordt stijlvol gepresenteerd en live aangevuld.

Prijsindicatie:

Vanaf € 19,50 per persoon

Il Casaro Pasta uit het Parmezaans Kaaswiel

Een spectaculaire Italiaanse show.
Onze verse pasta wordt ter plaatse bereid en afgewerkt in een groot Parmezaans kaaswiel.
De warmte van de pasta laat de kaas smelten waardoor een romige, volle smaak ontstaat.
Een unieke ervaring die uw gasten niet snel vergeten.

Inclusief:

- ✓ Live bereiding
- ✓ Verse pasta
- ✓ Parmezaans kaaswiel
- ✓ Italiaanse sauzen
- ✓ Chef presentatie

Prijsindicatie:

Vanaf € 14,95 per persoon



IL APERITIVO & IL FRESCO



Il Aperitivo Italiaanse Spritz Bar

De perfecte start van een Italiaanse avond.
Onze stijlvolle aperitivo bar serveert klassieke Italiaanse cocktails:

- *Aperol Spritz;*
- *Limoncello Spritz;*
- *Hugo Spritz;*
- *Italiaanse prosecco;*
- *alcoholvrije varianten.*

Met een sfeervolle Italiaanse uitstraling wordt de bar een ontmoetingsplek voor uw gasten.

Prijsindicatie:

Vanaf € 18,50 per persoon
(2 uur onbeperkte service)

Il Fresco Sgroppino Experience

Een elegante Italiaanse afsluiting.

Onze Sgroppino kar serveert deze klassieke Venetiaanse specialiteit:

Een combinatie van:

- *citroensorbet;*
- *prosecco;*
- *een vleugje wodka;*
- *frisse Italiaanse smaken.*

Vers bereid en geserveerd vanuit onze stijlvolle kar.

Prijsindicatie:

Vanaf € 7,50 per persoon



IL TIRAMISÙ

De Italiaanse Klassieker in Nieuwe Smaken

Een traditioneel Italiaans dessert met een moderne twist.

Onze tiramisu wordt ambachtelijk bereid in verschillende smaken:

Klassiek: Mascarpone, koffie en cacao

Limoncello: Frisse citrussmaak uit Zuid-Italië

Aardbei: Een lichte zomerse variant

Alles wordt vers bereid en stijlvol gepresenteerd.

Prijsindicatie:

Vanaf € 8,95 per persoon



IL PENTOLONE



Pasta uit de Grote Italiaanse Pan

Een indrukwekkende live cooking ervaring.

Onze chef bereidt grote hoeveelheden verse Italiaanse pasta in een traditionele enorme pan.

Uw gasten zien hoe de gerechten ontstaan en genieten direct van de authentieke smaken.

Mogelijke gerechten:

- *Pasta al Tartufo;*
- *Pasta Pomodoro;*
- *Pasta Pesto;*
- *Pasta Carbonara;*
- *Pasta Bolognese;*
- *Seizoensspecialiteiten.*

Inclusief:

- ✓ *Live chef experience*
- ✓ *Grote Italiaanse presentatiepan*
- ✓ *Verse ingrediënten*
- ✓ *Uitgifteservice*

Prijsindicatie:

Vanaf € 19,95 per persoon



Complete Culinaire Beleving

De ultieme ervaring waarbij alle elementen samenkomen. Alles wordt live bereid, professioneel verzorgd en volledig afgestemd op uw evenement.

Uw gasten genieten van:

- ✓ *Il Vigneto* – Italiaanse wijnbar
- ✓ *Il Sapore* – Antipasti
- ✓ *Il Casaro* – Pasta uit Parmezaans kaaswiel
- ✓ *Il Aperitivo* – Spritz bar
- ✓ *Il Fresco* – Sgroppino kar
- ✓ *Il Tiramisu* – Italiaanse dessertbeleving
- ✓ *Il Pentolone* – Live pasta experience

Alles wordt live bereid, professioneel verzorgd en volledig afgestemd op uw evenement.

Indicatieve totaalprijs **L'Esperienza Italiana**

Vanaf: € 79,50 per persoon

Inclusief:

- ✓ Live bereiding
- ✓ Professionele presentatie
- ✓ Italiaanse Chef
- ✓ Opbouw en verzorging
- ✓ Culinaire begeleiding

Voor Exclusieve evenementen maken wij graag een offerte op maat.

Dove la cucina italiana diventa un'esperienza

Waar de Italiaanse keuken verandert in een onvergetelijke ervaring.

Zakelijke evenementen, Bruiloften,
Private dining & Exclusive catering

www.lhuitriere.com/ilostrica



Nog niet gevonden wat u zoekt?

Geen enkel evenement is hetzelfde en soms vraagt een bijzondere gelegenheid om een unieke invulling. Heeft u een specifiek idee, een eigen wens of zoekt u iets dat niet tussen onze concepten staat?

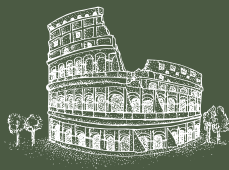
Vul dan bij uw offerteaanvraag “Non Trovato” in.

Ons culinaire team denkt graag met u mee en ontwikkelt samen met u een passende Italiaanse beleving die aansluit bij uw wensen, locatie en gasten.

Non Trovato betekent bij Il Ostrica niet “niet gevonden”, maar het begin van een nieuw culinair idee.

Offerte Aanvragen?

1. Wilt u een vrijblijvende offerte ontvangen voor uw evenement? Vul ons offerteformulier in op: www.lhuitriere.com/offerteaanvragen en vertel ons zoveel mogelijk over uw wensen, zoals de datum, locatie, het aantal gasten en de gewenste culinaire beleving.
2. Na ontvangst van uw aanvraag nemen wij zo spoedig mogelijk contact met u op om de mogelijkheden te bespreken en een passende offerte op maat uit te brengen.



OUR CONTACT

Office: Grindweg 82, 3055VD, Rotterdam
Website: www.lhuitriere.com
Mail: info@lhuitriere.com
Phone: +31 6 25 39 88 66