
SAVORO
cooking + events
Raum für
echte
Erlebnisse.



Was zählt, ist das Dazwischen.

In einer Welt voller Termine, Meetings und Konferenzen schaffen wir Raum für das, was wirklich verbindet: **gutes Essen, persönliche Gespräche und besondere Erlebnisse.**

Savoro steht für hochwertige Firmenveranstaltungen, Teamformate und Business-Events mit Atmosphäre, Charakter und feinem Geschmack.

Ob Kundendinner, Teamkochen oder Strategietag – wir verbinden maßgeschneiderte Event-konzepte mit gehobener Küche, gelebter Gastfreundschaft und einer Atmosphäre, die bleibt.

FÜR GUTE GESPRÄCHE.

FÜR GEMEINSAME MOMENTE.

FÜR GENUSS MIT GOLDSTATUS.

Inhalt

SAVORO
cooking + events

04 — **Firmenveranstaltungen**
Exklusiv feiern. Eindruck hinterlassen.

06 — **Teamkochevents**
Gemeinsam kochen. Gemeinsam wachsen.

08 — **Tagen bei Savoro**
Raum für neue Perspektiven.

10 — **Location & Atmosphäre**
Was Savoro so besonders macht.

12 — **Kontakt**
Lassen Sie uns ins Gespräch kommen.



Tel.: 0049 151 19455985 | E-Mail: kontakt@savoro.de



Exklusiv feiern. Eindruck hinterlassen.

FIRMENVERANSTALTUNGEN BEI SAVORO SIND KEINE PFLICHTTERMINE –
SONDERN ECHTE HIGHLIGHTS.

Ob Private Dining für Ihren Aufsichtsrat, Produktlaunch, Jubiläum, After-Work-Dinner, Weihnachtsfeier oder Sommerfest – Savoro bietet den passenden Rahmen für Veranstaltungen, mit Charakter.

Die offene Kochinsel und unsere Bar werden dabei oft zum kommunikativen Mittelpunkt des Abends. Hier entstehen Begegnungen jenseits klassischer Business-Routinen – ungezwungen, nahbar und begleitet von sichtbarer Kochkunst.

Unser Anspruch: Ihr Event ist so individuell wie Ihr Unternehmen. Deshalb stimmen wir jedes Detail auf Ihre Wünsche ab – von der kulinarischen Idee bis zum passenden Rahmen.







SAVORO
cooking + events

Full Service. Persönlich geplant. Stilvoll umgesetzt.

Von Empfang über Menü bis hin zu Dekoration, Getränken und Service übernehmen wir die gesamte Organisation Ihrer Veranstaltung.

Auf Wunsch begleiten wir Ihr Event weit darüber hinaus – von Einladungsmanagement über Ablaufplanung bis hin zur professionellen Gesamtkoordination.

So entstehen Veranstaltungen, die nicht nur hochwertig organisiert sind, sondern sich auch genauso anfühlen.

Warum Firmen Savoro wählen

- ✓ Private Atmosphäre – exklusiv für Ihr Unternehmen
- ✓ Stadtnah und dennoch im Grünen
- ✓ Hochwertige Küche & individuelle Menüs
- ✓ Persönliche Betreuung & professionelle Eventorganisation
- ✓ Wandelbare Räume für kleine und große Formate
- ✓ Beheizte Loggia mit Blick auf Stadtpark & Amberger Stadtmauer
- ✓ Außenbereich & Hof für Empfänge mit Blick auf die Vils
- ✓ Auch für höchste Ansprüche – bis hin zum Top-Management

SAVORO
cooking + events

Unser Rezept für echte Teammomente

GENUSS VERBINDET – UND KOCHEN NOCH MEHR.

Kochen, genießen und Zeit miteinander verbringen – in einer Umgebung, die inspiriert und Raum für ungezwungene Momente bietet.

Ob als Dankeschön zum Jahresausklang, kreativer Auftakt oder besonderes Teamformat: Gemeinsames Kochen stärkt den Teamgeist, fördert den Austausch und bringt Menschen auf natürliche Weise zusammen.

So entsteht eine Atmosphäre, die verbindet – ohne Business-Druck, dafür mit guten Gesprächen, Freude am gemeinsamen Tun und echtem Genuss.

> **“ Teamkochen bei Savoro schafft gemeinsame Erinnerungen, stärkt das Miteinander und verbindet auf besondere Weise – entspannt, hochwertig und mit viel Raum für wertvollen Austausch.**



Gemeinsam kochen. Gemeinsam wachsen.

Unsere Teamkochevents verbinden Genuss, Teamspirit und gemeinsame Erlebnisse – fernab von Meetings, To-do-Listen und Tagesgeschäft, begleitet von unserem erfahrenen Profikoch.

Das erwartet Sie

- Gemeinsames Kochen in modernem Ambiente
- Hochwertige Zutaten & kreative Menüs
- Raum für Austausch, Teamgeist und echte Begegnung
- Individuelle Formate – abgestimmt auf Ihr Unternehmen
- Auch als saisonales Event oder Weihnachtsfeier möglich
- Auf Wunsch mit Weinbegleitung, Aperitif oder kulinarischem Ausklang

Kurzinfos

Alkoholfreie Getränke & Kaffee inklusive.

Teamkochevents ab 95 € pro Person.

Individuelle Menüs und ausgesuchte Weinbegleitung möglich.

Dauer: 4–5 Stunden.







Raus aus dem Standard.
Rein in den Raum für Neues.

Ob konzentrierte Workshops, kreative Strategietage oder persönliche Leadership-Runden – Savoro schafft den passenden Rahmen für Businessformate mit Anspruch.

Unsere Räume verbinden Funktionalität mit Atmosphäre, und bieten den idealen Rahmen für Meetings, Workshops und Tagungen in privater Umgebung.

Was Sie erwarten dürfen:

- ✓ Flexible Raumlösungen für Workshops, Meetings und Tagungen
- ✓ Kombinierbar oder getrennt nutzbar, mit direktem Zugang zur Loggia
- ✓ Moderne Multimediawand mit integrierter Whiteboard-Funktion
- ✓ Vielfältige Möglichkeiten für Visualisierung, Brainstormings und Gruppenarbeit
- ✓ Hochwertige Verpflegung: Frühstück, Lunch, Kaffee & Fingerfood
- ✓ Ganztags-, Halbtags- oder stundenweise Buchung möglich



Business mit Wirkung

Savoro verbindet stilvolle Businessformate mit echter Gastgeberkultur – für Menschen, die mehr erwarten als den üblichen Tagungsraum.

Formate, die zu Ihnen passen

– Strategietag mit anschließendem Dinner
– Führungskräfte-Offsite mit Lounge-Ausklang
– Werte-Workshop mit Fingerfood & Tapas
– Tagung am Vormittag, Teamkochen am Nachmittag
– Vertriebsmeeting mit Frühstück & Blick ins Grüne

Alle Formate lassen sich individuell gestalten – abgestimmt auf Ihre Ziele, Ihre Ansprüche und den Charakter Ihres Unternehmens.



Was Savoro so besonders macht.

Savoro ist mehr als eine Eventlocation – es ist ein Ort, an dem Qualität, Persönlichkeit und kreative Kochkunst zusammenkommen.

Unsere Räume sind hochwertig, flexibel und mit Liebe zum Detail gestaltet. Sie schaffen den passenden Rahmen für Veranstaltungen, die in Erinnerung bleiben.

Unsere Location – außergewöhnlich wandelbar

- ✓ Exklusive Nutzung – keine parallelen Veranstaltungen
- ✓ Stilvolle Kombination aus Bar, Lounge, Kamin, Weinraum, freistehender Kochinsel & Loggia
- ✓ Integrierte Outdoorküche mit Grillstation auf der beheizten Loggia – ideal für BBQs und Wintergrillen
- ✓ Für bis zu 60 Gäste sitzend – bei Formaten mit Flying Buffet oder kombiniertem Sitz-/Stehkonzept auch für bis zu 120 Gäste
- ✓ Indoor- und Outdoorbereiche flexibel kombinierbar
- ✓ Zentrale Lage mit privater Atmosphäre und Blick ins Grüne

SAVORO
cooking + events

Individuell statt beliebig.

JEDES UNTERNEHMEN IST ANDERS. GENAUSO SIND ES AUCH UNSERE VERANSTALTUNGEN.

Wir nehmen uns Zeit, Ihre Wünsche zu verstehen und entwickeln daraus ein Konzept, das zu Ihrem Unternehmen passt – individuell und bis ins Detail durchdacht.

Warum Unternehmen Savoro schätzen

- Persönliche Betreuung & professionelle Eventorganisation
- Erfahrung in der Planung anspruchsvoller Firmenveranstaltungen
- Full-Service-Begleitung – von der Idee bis zur Umsetzung
- Feine Küche & individuelle Konzepte
- Gastgeberkultur mit Blick fürs Detail



“ Wertschätzung zeigt sich im Rahmen. Und wir sorgen dafür, dass er stimmt.

SAVORO
cooking + events

Lust auf mehr?

LASSEN SIE UNS INS GESPRÄCH KOMMEN.

Ob konkreter Anlass oder erste Idee –
wir freuen uns, mit Ihnen über Ihr Vorhaben zu sprechen.

In einem persönlichen Gespräch klären wir Wünsche, Möglichkeiten und Details –
und entwickeln daraus ein Eventkonzept, das zu Ihrem Unternehmen passt.

Sie erreichen uns telefonisch, per E-Mail oder über unsere Website.

Gerne laden wir Sie auch zu einem Besichtigungstermin ein – damit Sie Savoro vor Ort erleben können.

Ihr Event beginnt hier.

Mit Raum, Geschmack, Persönlichkeit – und einem Team, das sich mit ganzem Herzen um Ihr Anliegen kümmert.

Wir freuen uns auf Sie.

Savoro GbR – Cooking & Event
Pfalzgrafenring 13
92224 Amberg

Telefon 0049 151 19455985
E-Mail kontakt@savoro.de
Website www.savoro.de