Not staged. Simply Italian.

LUIGIA

The best of Italy

LUIGIA

The best of Italy

Luigia ne fait pas du catering.
Elle apporte l'Italie partout.

Une Italie vraie, conviviale et artisanale — faite de gestes, de lumière, de parfums et de générosité.

Chaque événement devient un voyage, une célébration de la vie et du partage à l'italienne.

Luigia Events, the Italian Experience, c’est :

100 % Italie : ingrédients, gestes, design, esprit

Émotion et humanité avant tout



Live cooking & food theatre

Artisans et maîtres italiens

Stations iconiques

Modularité totale, indoor ou outdoor

Nos Corners & Expériences Signature

Des formats vivants, immersifs et authentiquement italiens, pensés pour créer émotion et convivialité.



La Vespa de la Pizza

Une Vespa iconique transformée en station de pizza minute.

Spectaculaire, conviviale, irrésistiblement italienne.

LUIGIA
The best of Italy
CORNER

Maxi Mozzarella Show

Une treccia géante travaillée en direct :
généreuse, authentique et théâtrale.

Un moment qui fait sourire et rassemble.

LUIGIA
The best of Italy
CORNER



LUIGIA
The best of Italy
CORNER

Il Gelatiere Gentile

Glace artisanale préparée à la minute, recettes exclusives créées avec un chef étoilé Michelin.

La douceur de l’Italie, dans toute sa poésie.

La Pizzeria dei Campioni

Pizzaioli primés, four à bois, performance culinaire et atmosphère napolitaine.

L’Italie dans toute sa maîtrise.

LUIGIA
The best of Italy
CORNER



Fritto Napoletano on Wheels

Un street food italien croustillant, généreux et festif.

Le goût de Naples qui arrive directement chez vous.

LUIGIA
The best of Italy
CORNER

LUIGIA
The best of Italy
CORNER

Il Bar Italiano

Cocktails, cafés et spritz
servis avec le charme italien.

Version classique ou Sober
Bar pour une élégance
contemporaine.



capocaccia
since 1990

Capocaccia

L’Add-On Gastronomique Premium

L’élégance de la haute cuisine italienne comme module complémentaire pour vos événements.

Exemples :

- Oyster Gozzo Show
- Pesce Spada Show
- risotti signatures
- chefs invités

Luigia in Piazza

L’Italie comme vous l’avez rêvée

Tavolatas en bois, lumières suspendues, musique italienne et cuisines vivantes.

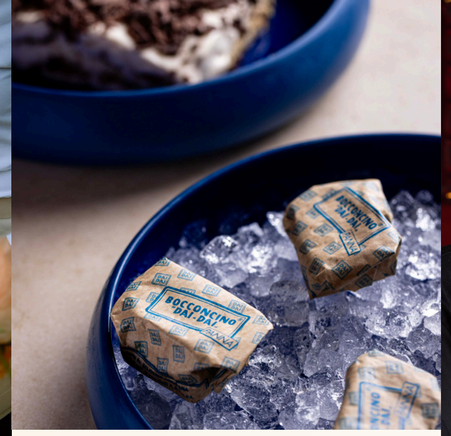
Une atmosphère chaleureuse inspirée des fêtes de village.

Le format idéal pour des événements corporate, garden parties, mariages et festivals lifestyle.

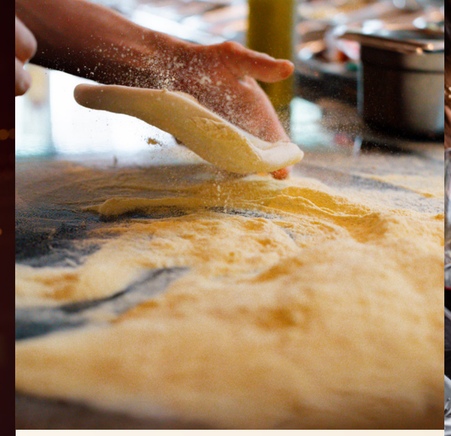














Add-ons Expérientiels

Construisez votre propre histoire

En complément de notre offre culinaire, nous proposons une sélection d'add-ons expérientiels qui permettent de transformer chaque événement en une véritable mise en scène émotionnelle.

Ces modules enrichissent l'atmosphère, stimulent les sens et créent des moments mémorables, entièrement personnalisables selon votre vision.

Chaque module peut être combiné pour créer une expérience unique, fidèle à l'identité Luigia et adaptable à tout type d'événement.

SCÉNOGRAPHIQUES
Création d'univers immersifs, décors italiens contemporains, installations lumineuses.

MUSICAUX & SENSORIELS
Ambiances sonores, playlists sur-mesure, dispositifs sensoriels multi-niveaux.

SOCIAL DESIGN
Espaces conçus pour favoriser les échanges, la convivialité et le networking.

FOOD THEATRE
Cuissons en direct, stations signatures, performances culinaires interactives.

LEARNING
Ateliers découverte, masterclass culinaires, storytelling produit et terroir.

CHEF EXPERIENCE
Présence de nos chefs ambassadeurs, démonstrations exclusives, menus signature.

Nos Lieux & Restaurants,
Et Nous Venons Aussi Chez Vous



Meyrin



Zurich Opfikon



Geneve, Rive Gauche

En plus de nos adresses, notre équipe et nos équipements peuvent se déplacer partout : villas privées, entreprises, jardins, places, hôtels, rooftops et lieux événementiels.

Nous apportons l'Italie là où vous souhaitez célébrer.

Suisse :

- Genève *(4 adresses)*
- Meyrin
- Lausanne
- Nyon
- Sion
- Fribourg
- Neuchâtel
- Zurich *(2 adresses)*

International :

- Dubai, Rixos Premium
- Alassio, Ligurie

V

Nous accompagnons :

- Événements corporate
- Lancements de produit
- Garden parties & festivals
- Mariages & célébrations privées
- Dîners exclusifs
- Expériences sur-mesure

Exemple de Menu

Événement Buffet & Stations

CORNER 1
Pasta Live Show
Vespa della Pasta

Spaghetti Cacio e Pepe
Penne alla Norma
Fusilli au pesto
Option : truffe noire

CORNER 2
La Pizzeria dei Campioni

Margherita DOP
Burrata & tomates confites
Diavola
Mortadella & pistaches

CORNER 3
Maxi Mozzarella Show

Treccia géante découpée
Tomates anciennes, basilic
Focaccia chaude

CORNER 4
Fritto Napoletano on Wheels

Calamars & crevettes
Courgettes frites
Croquettes napolitaines

CORNER 5
Il Gelatiere Gentile

Fior di Latte
Pistache de Bronte
Chocolat 70 %
Sorbet citron-basilic
Show : granita sicilienne

CORNER 6
Il Bar Italiano

Spritz
Negroni
Bellini
Mocktails
Espresso & affogato





La Dolce Vita

Dessert Station

Cannolo Sicilien
farcis à la minute

Tiramisù Espresso Bar
monté minute

Option Live
Gelato affogato show

Maritozzo Romain
crème légère

Dessert Collection
Babà
Crostata
Panna cotta
Tartes citron basilic
Biscotti





Add-On Capocaccia

Extended Premium Version

L’Angolo de l’Ostricaio

Oyster Show fines de claire,
huile d’olive & citron sicilien

Pesce Spada Show

Découpe & grillade live d’un
poisson entier

Mini Assiettes Gastronomiques

Risotto premium
Polpo grillé
Vitello tonnato
Gnocchi beurre-sauge

Prosciutto di Cinta Senese – Découpe Live

Avec focaccia chaude &
condiments toscans

Raw Bar Italien

Crudi & tartares : thon, saumon,
daurade
Carpaccio de bœuf

Chef’s Table Capocaccia

Création live par un chef invité





Bring Italy to your next event.

Contactez notre équipe pour imaginer ensemble votre expérience.

Nancy Vollaro

Events & Catering Manager

Capomondo SA
Rue de Contamines 18
1206 Genève

nancy.vollaro@capomondo.com
Mob: +41 (0)78 4019171

LUIGIA

The best of Italy