



Battirame 11

Panoramica

Battirame 11 è una location per eventi immersa in un ampio giardino urbano con piante, arredi artigianali, oggetti di recupero e opere artistiche. A completarlo, una tensostruttura di 2.000 mq rigenerata, riscaldata e arredata con materiali di recupero e verde.

La proposta gastronomica valorizza prodotti autoprodotti o selezionati da realtà locali, in un innovativo catering sociale che utilizza ingredienti di stagione per menù su misura, deliziosi e sostenibili.

La location offre inoltre originali esperienze di team building con laboratori di vetro, legno, ceramica e vivaio.

Categoria

Sede non convenzionale

Indirizzo

Via del Battirame 11, Bologna

Distanza In Km

Centro storico: 9 km
Stazione Centrale: 8 km
Aeroporto: 13 km

Parcheggio

Ampio parcheggio esterno pubblico, non custodito e gratuito

Raggiungibile con i mezzi pubblici

Linee autobus TPER: 56 e 14/b

Contatti

Irene Govoni
+39 351 4082737
eventi@battirame11.eu
<https://www.battirame11.eu/>



Caratteristiche

Nome Sala	Area Mq	 Platea	 F. Cavallo	 Banchi	 Tavunico	 Tav.tondi	 Cocktail	Altezza Mt	Luce
Colonne	70	30	/	/	30	/	40	3,8	Sì
Sala Gialla	58	30	/	/	/	25	/	da 4,78 a 2,81	Sì
Sala Rossa	35	20	/	20	20	/	30	da 4,98 a 2,80	Sì
Fienile	105	70	/	/	50	50	80	da 3,25 a 6,05	Sì
Tensostruttura	1.000	300	/	/	300	300	350	Max 11,75	No



Dotazioni tecniche di base

- Wifi
- Amplificazione
- Riscaldamento / aria condizionata
- Lavagna a fogli mobili
- Luce Naturale
- Microfono
- Pedana
- PC
- Video proiettore

Altri spazi non congressuali

Presenza di zona guardaroba, possibilità di affitto di spazi e sale minori da utilizzare per appoggio, riunioni, meeting preliminari o di affiancamento all'evento principale

Orario apertura per eventi

Da concordare

Orario massimo apertura notturna

Da concordare

Servizio di ristorazione/catering

Fornitura con catering interno in esclusività

Musica dal vivo/intrattenimento

Possibile

Accessibilità

Sì, la location è accessibile

Sostenibilità

Battirame 11 è molto più che una location, è un progetto sociale che individua le potenzialità di persone in difficoltà e le forma. La proposta di ristorazione tiene conto della salute degli ospiti, con proposte realizzate con prodotti autoprodotti. Il servizio è plastic free, con particolare attenzione alla riduzione degli sprechi alimentari, promuovendo un modello di consumo circolare rispettoso delle risorse naturali, secondo la regola del "maggiore gusto e meno emissioni".