



Evento sponsorizzato da



AGENZIA PRINCIPALE DI RIMINI CENTRO



## Auguri di Natale 2015



Il Consiglio dell'Ordine nel porgere le Buone Feste a tutti gli iscritti e loro famigliari, vi invita al Cocktail - Dinner nella serata di venerdì 18 dicembre alle ore 20:00 presso il Grand Hotel di Rimini dove potremo scambiarci personalmente gli auguri.



# Cocktails - Dinner

## “Dolce vita”

*Flan tiepido di formaggio al gorgonzola*  
*Crostini di ravaggiolo, pomodorini e prosciutto*  
*Salmone marinato al sale e aneto, Salmone in carpaccio di agrumi*  
*Insalata di calamaretti con fagiolini, patate e pomodoro verde*  
*Insalata di polpo con couscous di piccoli ortaggi*  
*Bocconcini di primo sale con piquillo, capperi, acciughe e croste di pane*  
*Spiedini di gamberi&balsamico, mozzarellina&pomodorino*  
*Crostate vegetariane, focacce farcite, frittatine alle erbe, torta di verdure*  
*Gamberetti “vapore” con perle di melone, frutti di bosco e limone*  
*Insalata nizzarda, Riso basmati vegano, Couscous siciliano, Caesar salade*  
*Insalata di finocchi e agrumi con tonno “tataki”, Baguette con caprese mediterranea*  
*“Savory salade” di patate e ravanello, Insalata coleslaw con limone e cipollina*  
*Carciofini, puntarelle di cicoria, prataioli e limone, pendolini passiti, zucca e pistacchio*  
*Pendolini ripieni di caprino e cipollina, praline di robiola alle noci, mandorle e pinoli*  
*Quenelle di formaggio fresco, miele e petali di mandorle tostate*  
*Waldorf di mele verdi con scaglie di grana e noci*  
*Bignè di mortadella, quiche lorraine, brioche al salmone*  
*Pinzimonio di verdure croccanti con i suoi intingoli*  
*Mini sandwich salati, bignè al formaggio*  
*Pan brioche farcito*  
*Focaccine*

*Frittella di formaggio, Olivelle in pastella di grano*  
*Arancini di riso allo zafferano*

## “Dolce vita”



## *Emilia & Romagna*

Angolo di cucina dal vivo con prodotti del territorio di alta qualità

*Prosciutto crudo di Langhirano con lo spicchio di Parmigiano-Reggiano ripiena delle sue scaglie.*

*Il tagliere dei salumi del contado delle colline romagnole al coltello serviti con ...*

*Triangolini di Piadina cotta al momento sul testo caldo.*

*Pane casalino, l'olio e il sale di Cervia*

### *Angolo con le pietanze calde*

Primi e Secondi piatti serviti negli scaldavivande

*Gnocchetti di patate "cacio e pepe" con prosciutto, rucola e salsa di squacquerone*

*Risotto "Riviera" con ragout bianco di pesce*

*Cappuccino di zucca e spuma di parmigiano reggiano*

### *Dessert&frutta*

Assortimento di fresche bontà e dolci tentazioni in bellavista

*Selezione di dolci al cucchiaio, mousse, biscuit, torte di frolla, crostate, mignon, piccola pasticceria*

*Pezzettoni di frutta in macedonia, Composizioni di agrumi e frutta di stagione*

*Dolci dell' feste natalizie, panettone e torrone*

### *Beverage*

Proposta in abbinamento ...

*Spumante Metodo Classico*

*Selezione vini del territorio "il sommelier"*

*Acque minerali "levissima"*

*Soft Drink*

*Caffè*

Il servizio si svolge in un clima informale con cocktail analcolici soft drink realizzati al momento, serviti su piccole "Buvette"...

le pietanze, la frutta e i dessert sono al buffet.

Sono previste tavoli apparecchiati con sedute per tutti gli ospiti.



## • QUOTA D'ISCRIZIONE

Il costo della cena è di €. 25,00 a persona per l'Ingegnere iscritto e € 35,00 a persona per gli accompagnatori (max 2).

## • MODALITA' D'ISCRIZIONE

L'iscrizione può essere effettuata esclusivamente tramite il sito dell'Associazione Congenia, al seguente indirizzo: [www.associazionecongenia.it](http://www.associazionecongenia.it)

- Entrare nella sezione "Corsi";
- Scegliere "modulo iscrizione"
- Selezionare dal menu a tendina "evento" il codice del seminario in oggetto (AC15.86)
- Compilare con cura tutti i campi del form, **compreso il campo CRO** relativo al bonifico effettuato (solo per eventi a pagamento)- *(il partecipante all'evento dichiara, che tutte le informazioni fornite sono, rese ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR 28 dicembre 2000, n. 445, e di essere consapevole delle sanzioni)*

Per perfezionare l'iscrizione è obbligatorio effettuare il download sul proprio PC del file Scheda.doc dal seguente link:

<http://www.associazionecongenia.it/SCHEDA.doc>

Compilare la scheda in ogni sua parte ed inviarla (esclusivamente in formato word) all'e-mail: [segreteria@associazionecongenia.it](mailto:segreteria@associazionecongenia.it)

N.B.: le iscrizioni verranno chiuse il giorno 17 Dicembre 2014.

Per qualsiasi informazione contattare l'organizzazione, ing. Elio Amati, scrivendo una mail a [info@studioplanning.net](mailto:info@studioplanning.net)

## • MODALITA' DI PAGAMENTO

da verificare Tramite bonifico bancario intestato a:

**ASSOCIAZIONE CONGENIA - Corso d'Augusto. n°213, 47921 Rimini**

**COORDINATE BANCARIE: BANCA MALATESTIANA**

**IBAN: IT 10 X 07090 24212 025010150460**

**Causale del versamento:**

"Evento AC15.86 – Nominativo di riferimento prenotazione"

Dopo verifica del bonifico, verrà inviato per e-mail (alla persona di riferimento indicata nella "SCHEDA.doc" scaricabile dal link: <http://www.associazionecongenia.it/SCHEDA.doc> ) un pass per ogni partecipante da dover esibire la sera della cena. Se il bonifico verrà effettuato il giorno 17/12/2015, sarà sufficiente portare la copia del bonifico emesso la sera della cena di natale e consegnarla direttamente alla segreteria di Congenia. Verrà emessa successivamente fattura ed inviata a mezzo e-mail secondo i dati di fatturazione indicati in fase di iscrizione.

Si ricorda che i dati forniti per l'iscrizione, sono rilasciati in conformità a quanto espresso nell'articolo art.76 del D.P.R. 28/12/2000 n.445, relativamente alla consapevolezza dei risvolti penali in caso di dichiarazioni mendaci e/o uso di atti falsi.

## VARIAZIONI:

Per l'eventuale necessità di menù particolari, vegetariano, vegano, celiaco o intolleranze alimentari, si prega di comunicarlo per e-mail a [segreteria@associazionecongenia.it](mailto:segreteria@associazionecongenia.it) entro il 17 dicembre 2015, inviando il modulo "SCHEDA.doc" (esclusivamente in formato word) compilato in ogni sua parte, scaricabile dal seguente link:

<http://www.associazionecongenia.it/SCHEDA.doc>

