



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

- 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

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

• 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 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>

