



Martedì 14 settembre
presso Archi di Claudio Golf Club
alle ore 19,00
Cena a buffet

Aperitivo di benvenuto

Prosecco Superiore Doc Trieste "Cant. Santorsola"

Cocktail bellini, Aperol spritz

Bibite analcoliche

Succo di arancia rossa, di ananas, di pesca

Acqua minerale e naturale

Girandola di appetizer

Tartine di pane bianco con mousse di salmone e foglioline di aneto

Tartufino salato cacio e pepe

Pralina di mortadella igp e granella di pistacchi di Bronte

Polpettina di cicoria panata in salsa di tartufo nero

Piccoli pan brioche farciti alla mousse di gorgonzola e noci

Dischi di pane ai cereali con formaggio dolce alle erbe e code di gamberi

Cocktail

Lasagnette di pasta all'uovo con melanzane, mozzarella di bufala e pesto di basilico

Rotolini di pasta all'uovo farciti con broccolo romano e pecorino toscano DOP

Polpettine di vitella con riduzione al marsala vecchio

Bocconcini di carne bianca profumati agli agrumi

Assortimento di verdure alla griglia

Nidi di cicoria saltati

Cesto del fornaio

Pane di Lariano, focaccia bianca, pane ai cereali, pane alle olive, grissini

Angolo Dolce

*Panna cotta con arance candite al bicchiere, mousse al cioccolato con praline alla nocciola in tazza, piccoli
creme caramel alla vaniglia, mini tiramisù, mousse alla fragola con granella di pistacchi*

Cant. Tollo "Chardonnay"

Cant. Tollo "Rosso di Montepulciano"

Acqua minerale e naturale



Informativa COVID 19

Al momento attuale il Decreto Legge del 18 maggio 2021 n. 65 Art. 9 Comma 2 prevede la possibilità di effettuare eventi civili sia all'aperto che al chiuso; i partecipanti dovranno essere muniti di pass vaccinale (ottenibile 15 gg dopo la prima inoculazione del vaccino con validità di 9 mesi) o tampone negativo effettuato nelle 48 h. antecedenti l'evento o certificazione medica attestante la guarigione dal covid 19 entro 6 mesi antecedenti l'evento.

Al momento, secondo il DPCM del 17 giugno 2021, art. 13 comma c e d, tali pass dovranno essere visionati, al momento dell'ingresso, dal proprietario della struttura, ma rimanere comunque nella disponibilità degli Ospiti.

Tutto il personale coinvolto nell'evento (addetti alla logistica, alla cucina, al servizio ecc) sarà munito di pass vaccinale.

Ogni addetto all'evento indosserà obbligatoriamente la mascherina e potrà accedere ai dispenser di gel sanificante che disporremo nelle zone cucine e accanto ai buffet.

Tutto il ricevimento verrà eseguito nel pieno rispetto delle normative vigenti.

A tal proposito i commensali non potranno accedere direttamente al cibo; saranno i camerieri stessi che provvederanno alla somministrazione.

Gli ospiti si avvicineranno al "contro buffet" (il tavolo parallelo al buffet vero e proprio) fermandosi di fronte al tavolo vuoto – in tal modo verrà impedito l'accesso diretto dei commensali al cibo; riferiranno ai camerieri cosa intendono mangiare e bere, ricevendo il piatto già completo o il bicchiere con la bevanda scelta.

Restano ferme le regole inerenti il distanziamento interpersonale di almeno 1 mt e l'obbligo di tenere la mascherina in caso di assembramento (obbligo che decade nel momento in cui si mangia o si assumono bevande).

Visto inoltre che la situazione epidemiologica risulta essere in continua evoluzione, tutti gli allestimenti saranno rivalutati in prossimità della data dell'evento.

