



ORDINE DEGLI INGEGNERI DELLA PROVINCIA DI VITERBO

Viterbo, li 15 novembre 2018
Prot. 448/18

A TUTTI GLI ISCRITTI

Caro collega,

abbiamo il piacere di invitarti a partecipare alla riunione Conviviale fissata per il prossimo venerdì 7 dicembre alle ore 20,00 presso il Ristorante "L'Antico Casale", Strada Sammartinese, 50, S. Martino al Cimino (VT) – tel. 0761 291032.

Come negli anni passati, durante la cena verrà conferito un riconoscimento per la lunga attività professionale ai colleghi che sono iscritti all'Albo da quaranta anni. Quest'anno verrà consegnato anche un piccolo dono di benvenuto ai nuovi iscritti.

Ci auguriamo che l'iniziativa incontri il favore dei colleghi.

La quota individuale di partecipazione è fissata in € 45,00 e, come consuetudine, l'accompagnatore dell'iscritto sarà gradito ospite dell'Ordine.

Si prega di segnalare tempestivamente eventuali intolleranze o allergie al fine di predisporre un menù idoneo.

Per evidenti motivi di organizzazione è necessario che la partecipazione venga segnalata entro e non oltre lunedì 3 dicembre ore 11,00 con una mail ad uno dei seguenti indirizzi:

info@ordingvt.it

segreteria@ordingvt.it

ordine.viterbo@ingpec.eu

specificando il numero di partecipanti.

Si allega il menù della serata.

Cordiali saluti



Il Consiglio dell'Ordine



MENU' CONVIVIALE ORDINE INGEGNERI 2018

Cocktail di Benvenuto :

*Prosecco superiore di Valdobbiadene, Cocktail Mimosa, cocktail Bellini, Kir Royal,
Succhi di frutta (Arancia, Pompelmo ed Ananas) Coca Cola e Aranciata, Sciroppi (Menta ,Orzata e
Granatina)*

*Acqua minerale naturale e gassata,
Fantasia di Canapes (Cotto e senape, Salmone e caviale, Gamberetti e limone, Julienne di verdure)
Torte rustiche alla parigina, Pizzette partenopee,
Intrecci di pasta sfoglia con olive, con acciughe ed ai carciofi,
Piccoli panini napoletani ripieni con salumi e formaggi.*

Angolo Finger Food :

*Rosa di crudo con pralina di melone ,Sfoglia di bresaola con mousse di formaggi e rucola
Dadolata di mortadella bolognese al gorgonzola
Miele di acacia con bocconcini di formaggio al peperoncino
Miele di corbezzolo con formaggio semi-stagionato
Mostarda di pere primo sale
Bandierina all'italiana (bufala, pachino e pesto di basilico)*

Antipasto servito a tavola:

*Rose di crudo semidolce, lamelle di capicollo di Norcia ,salsicette di cinghiale tartufate,
Crostone di pane francese e patè di olive taggiasche e al lardo di colonnata
Involtini di zucchine farcito con cotto e caprino e cotto, sfoglie di melanzana alla parmiggiana
Spicchio di torta rustica alle verdure
Spiedino di pomodorini e mozzarella aromatizzato al basilico,e spicchi di caciotta alle erbe con miele e
mostarde*

Primi Piatti :

*Ravioli di chianina con julienne di carciofi romaneschi, pancetta croccante ,mousse di formaggio e
profumo di limone
Fettuccina tirata a mano con ragu di cinghiale,cubettata di porcini e scaglie di grana*

Strada Sammartinese, 50
Loc. Casalone
S.Martino al Cimino - VT

Tel. e Fax 0761.291032
Cell. 347.6772702
Cell. 338.1517038

info@antico-casale.it
eventi@antico-casale.it
www.antico-casale.it





Secondi Piatti:

Lombatina di vitello da latte in crosta di mandorle

Patate lamellate croccanti

(Degustazione di Dolci al buffet)

(Brindisi Augurale con moscato Dolce Sandro Bottega)

Bevande Incluse:

Acqua Nepi effervescente Naturale + Bibite varie

Vino Bianco: Vermentino di Gallura (Cant.P.Mancini)

Vino Rosso : Aglianico del beneventano (Cant.Vesevo)

Open Bar :

Allestimento dell'angolo del caffè espresso illy,

Selezione di grappe, Whisky, Amari nazionali,

Limoncello, Meloncino, Liquirizia e Finocchietto (Nostra produzione)

Il costo del menù è di 45,00 € per persona

Strada Sammartinese, 50
Loc. Casalone
S.Martino al Cimino - VT

Tel. e Fax 0761.291032
Cell. 347.6772702
Cell. 338.1517038

info@antico-casale.it
eventi@antico-casale.it
www.antico-casale.it

