Milano Marittima

OGGETTO**:** **Corso MOLLO TUTTO E DIVENTO PROCURATORE SPORTIVO 24-27 luglio 2017**

**PROGRAMMA: Lunedì 24 luglio**

\_arrivo Partecipanti in mattinata con presentazione del corso alle ore 11

\_13:00 Light Lunch servito

\_15:00 Inizio Lavori Sala Meeting Bellini

\_18:00 Conclusione Lavori

\_20:00 Cena servita

\_Pernottamento

**Martedì 25 luglio**

\_Breakfast Buffet internazionale

\_10:00 Inizio Lavori Sala Meeting

\_13:00 Light Lunch servito

\_15:00 Inizio Lavori Sala Meeting

\_18:00 Conclusione Lavori

\_20:00 Cena servita

\_Pernottamento

**Mercoledì 26 luglio**

\_Breakfast Buffet internazionale

\_10:00 Inizio Lavori Sala Meeting

\_13:00 Light Lunch servito

\_15:00 Inizio Lavori Sala Meeting

\_18:00 Conclusione Lavori

\_20:30 Cena a tema: Romagnola

\_Pernottamento

**Giovedì 27 luglio**

\_Breakfast Buffet internazionale

\_10,00 inizio lavori Sala Meeting

\_13:00 Conclusioni Lavori con consegna dell’ATTESTATO DI PARTECIPAZIONE

**SISTEMAZIONE: Camere Doppie Uso Singolo** e **Camere Doppie**

 Tutte le camere sono dotate di comodi **letti king size (mt. 2 x 2 sistemazione letto matrimoniale)** balcone con vista mare (di cui 8 vista Pineta) servizi privati con doccia, asciugacapelli, telefono diretto, presa per PC con connessione **ADSL e WIFI gratuita**, Tv Led, climatizzazione con gestione indipendente, cassaforte e frigobar. Accappatoio e Ciabattine.

**TRATTAMENTO: Pensione Completa**

**RISTORAZIONE:**

**Il nostro Ristorante\_**basilico

La passione per la Cucina è uno dei punti di forza del Gruppo Fabbri. Gli Chef **“2 Forchette Michelin” Omar Torresani e Gianluigi Salvato** propongono una cucina raffinata dove la tradizione si fa innovazione nel rispetto della stagionalità e selezione dei prodotti. Una Cucina di alta qualità che si completa con le creazioni del Maestro Pasticcere (prodotti per la colazione, torte e dessert) realizzate interamente nel laboratorio interno.

**Breakfast\_Buffet**

Ricca prima colazione con “Brunch Buffet” dolce (tutta la pasticceria è di nostra produzione) e salato, completata da un angolo di prodotti biologici, per celiaci ed ipocalorici.

**Light Lunch**

* Buffet di verdure ed insalate
* 1 Antipasto
* 1 Primo piatto (o 1 Secondo piatto)
* Buffet di Dessert e Frutta Fresca

Bevande Incluse (½ Acqua Minerale, 1 Calice di Vino del Territorio).

**Cena Servita**

* Buffet di verdure ed insalate
* 1 Antipasto
* Primo Piatto
* Secondo Piatto
* Buffet di Dessert e Frutta Fresca

Bevande Incluse (½ Acqua Minerale, 1 Calice di Vino del Territorio).

**Cena Tipica Romagnola**

* Antipasto del Gourmet
* Primi piatti fatti in casa
* Secondo piatto di carne della Tradizione
* Buffet di Dessert e Frutta Fresca

Bevande Incluse (½ Acqua Minerale, 1 Calice di Vino del Territorio).

**Coffee break**

Pasticceria secca assortita (interamente di nostra produzione) – Caffè americano e The - Succo di Pompelmo e Arancia - Acqua minerale.

**MEETING:** **Sale Meeting:** Bellini

La Sala è dotata di:

* Impianto diffusione oli essenziali naturali, per aumentare la Recettività dell’ascoltatore:
* lavagna a fogli mobili;
* videoproiettore;
* connessione WIFI e linea telefonica;
* Acqua tavolo relatori;
* sedute ergonomiche SEDUS