PROGRAMMA DI MASSIMA DELLA SERATA ALL’IPPODROMO GHIRLANDINA DEL 26 AGOSTO 2018

\*   Ritrovo al Bar delle scuderie per Rinfresco e visita ai BOX Corse accompagnati dal giornalista sportivo (ore 20 circa – ingresso scuderie Via Ragazzi del 99)

\*   Piccolo rinfresco di benvenuto: una hostess accoglierà ed accompagnerà gli ospiti alla locanda dei drivers appostata all’ingresso della pista con visuale diretta sui cavalli che entrano in gara

\*   Incontro con il Cavallo Assegnato al Club dentro ai box corse: 20 minuti in cui si viene accompagnati dal giornalista sportivo dentro ai BOX e conoscere i cavalli e cosa accade in preparazione alle corse

\*   Ingresso all’Area Ospiti “VIP Lounge“ con accesso a pacchetto completo di servizi (ore 20,30 circa)

       \*   Area delimitata da siepi e cordoni pavimentata in moquette green
       \*   Musica di sottofondo
       \*   Ombrelloni ,tavoli e poltroncine con braccioli e cuscineria
       \*   Servizio “betting” assistito da nostre ragazze che raccolgono le scommesse direttamente ai tavoli
       \*   Desk dedicato scommesse per ospiti con monitor quotazioni riservato
       \*   Servizio fotografico Ippodromo

Intrattenimenti Speciali riservati agli ospiti:

       \*   Viaggio sul pulmino della giuria per assistere alle corse dall’anello centrale affiancando i cavalli durante la competizione  (max due presenti a corsa).
       \*   Intitolazione corse su calendario Nazionale Ministero Agricoltura ai Club

       \*   interviste in saletta dedicata
       \*   le interviste sono inviate in diretta a sorteggio sul canale sky Unire Tv - I filmati verranno Distribuiti sul canale dedicato Ippodromo Youtube e al club

\*   Intitolazione della corsa al Club e pubblicazione sul calendario Nazionale Ministero Agricoltura + Premiazione sul Podio con driver e foto ricordo con Coppa dedicata al Club: III-IV-V-VI corsa

\*   La cucina Antica Moka : Buffett Finger Food servito libero tra i tavoli apparecchiati

Tigella, pesto di pesce e olive taggiasche
Gnocco fritto con Prosciutto di Modena F.lli Baldoni
Sandwich con spuma di Mortadella, ristretto al Grasparossa e granella di pistacchi
Burrata, astice, pomodoro e basilico
Tempura di merluzzo e zucchini
Risotto fragole e menta
Parmigiano 70 mesi
Crema pasticcera con fragole e cialda croccante

 \*   Degustazione Metodo Classico e Passito Trentino della Aziende Agricole
Letrari
Cantina Mori Colli Zugna