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