

Idea e progetto

20 anni Schweitzer Project – Schweitzer Project S.p.A. Naturno – 200 invitati

Bevande

A partire dalle ore 17:
arrivo degli ospiti al MMM.

Gli ospiti sono accolti da una hostess. Se lo ritenete opportuno, potrebbero essere omaggiati con un simbolico dono di benvenuto (sarebbe perfetto se fosse consegnato direttamente da Reinhold Messner). Nel mentre gli invitati sopraggiungono, vengono serviti calici di spumante e piccoli stuzzichini.

Bocconcini di pane fatto in casa con crescione di ruscello e speck



Piccole zucchine ripiene con mousse ai peperoni



Mousse di gorgonzola su baguette alle noci con miele al tartufo

> Blanc de Blanc Arunda,
Cantina Arunda
Talento Metodo Classico,
Meltina

ALLESTIMENTO 1

Una donna si mescola tra gli invitati, bevendo spumante e intrattenendosi con loro. Improvvisamente, si avverte in lontananza il melodioso suono di un'arpa e, con grande stupore dei presenti, la misteriosa dama intona un canto.

Il cuore dell'evento è il "teatro nella roccia", con possibilità di sedersi sulle lastre di pietra o accomodarsi presso i tavolini "naturali" del caffè del castello, disposti liberamente. Inoltre, non mancano una cucina accuratamente allestita e un enorme paiolo in rame con coperchio.

A partire dalle ore 18 circa:

tavola rotonda e discorsi.

Durante gli interventi vengono servite le prime due piccole portate.

Crema di patate con tartufo nero servita in una piccola coppetta



Piccoli carciofi ripieni di salsa bearnaise

IL VINO VIENE SERVITO A
CONCLUSIONE DEGLI
INTERVENTI

> Vino della ditta Schweitzer

- > Sciroppo alla menta
- > Succo di mela bio
del maso Zöhlhof
- > Acqua minerale

Appena anche l'ultimo degli interventi si conclude...



Idea e progetto

**20 anni Schweitzer Project – Schweitzer Project S.p.A. Naturno – 200 invitati
>> continuazione**

Bevande

ALLESTIMENTO 2

In lontananza, nel buio, verso la “montagna” regno del dio Shiva, si ode il suono di una fisarmonica. La musica si fa più forte e improvvisamente il suonatore viene avvolto dal fascio di luce di un faro: la melodia risuona ancora e ancora, fino a interrompersi bruscamente. Mescolato tra gli invitati c'è un cuoco, della cui presenza finora nessuno si è accorto e, appena la musica cessa, una fiammata improvvisa esce dalla sua bocca e il fuoco che scalda l'imponente paiolo di rame si accende: la preparazione del risotto ha inizio.

Durante i 20 minuti necessari alla cottura del risotto vengono servite piccole pietanze.

3 tortelloni di segala con patate e tartufo d'Umbria



Branzino in crosta di carciofi con dragoncello in salsa al pomodoro

Il risotto è cotto a puntino e viene proposto o servito agli ospiti in piccoli piatti.

Risotto ai funghi porcini, zafferano e erbe

Su un tagliere di legno di 2 metri viene posto uno spiedo di selvaggina.

Spiedo di cacciagione interpretato da Gian Carlo Godio

ALLESTIMENTO 3

Signori elegantemente vestiti si mescolano tra gli invitati fin dall'inizio. Disposta su una pietra, una fisarmonica giace inutilizzata, illuminata dalla fioca luce di una lanterna: improvvisamente, uno dei misteriosi individui si toglie giacca e cravatta, afferra lo strumento e comincia a suonare, mentre gli altri, liberatesi anch'essi degli eleganti completi, iniziano a ballare in costume tipico.

Allestimento “Schuhplattler”

Gli artisti s'impadroniscono dei krapfen ai semi di papavero comparsi come per magia e li offrono agli invitati. Successivamente, si ode il suono di un tamburo (batteria) e una serie di candele si accendono automaticamente, illuminando un sentiero che conduce a un grosso albero.

Buffet di dessert di 36 metri di lunghezza

Il suono del tamburo si trasforma in musica, che accompagnerà gli invitati fino al termine dell'evento, così come gli artisti mescolati tra la folla, comparsi misteriosamente dal nulla.



> Blanc de Blanc Arunda,
Cantina Arunda
Talento Metodo Classico,
Meltina

IL VINO VIENE SERVITO A
CONCLUSIONE DEGLI
INTERVENTI

> Vino della ditta Schweitzer

> Sciroppo alla menta
> Succo di mela bio
del maso Zöhlhof
> Acqua minerale