

					<p><i>Note corrispondenti all'evento di sinistra</i></p> <p>POC Pratica TC Gandolfo, Z4</p> <p>Inseriti dati nel foglio prenotazioni entro il 26 Maggio</p> <p>Logistica: la lista degli invitati sarà fornita alla Difesa</p> <p>Sarete registrati per cognome dell'autista</p> <p>Dress code, sportivi, scarpe comode</p> <p>Dobbiamo sbrigarci perchè, considerando che usciremo dalla base verso le 19, prenderemo le auto e saremo in hotel, case, ovvero Lido Ostia verso le 1930, abbiamo solo poco più di mezz'ora per rinfrescarci, perchè la cena inizia alle 2030.</p> <p>Parcheggio attiguo allo stabilimento. Avremo 6 cabine con doccia interna, attigue a cabine spogliatio. Portarsi accappatoio, sapone, shampoo ciabatte etc.</p> <p>Inseriti dati nel foglio prenotazioni entro il 26 Maggio</p> <p>Dress code, tutti in blue Jeans e camicia, anche signore e ragazzi, oppure</p> <p>Eventuali avanzi dalla gestione saranno resi noti e resi disponibili per beneficenza o prossimi raduni</p>				
<p>Ven 16 - Pratica di Mare</p> <p>Matt: visita a Pratica – mezzi propri</p> <p>Indirizzo: Aeroporto Militare, via di Pratica di Mare 45, 00040 Pomezia</p> <p>Luogo di incontro: Parcheggio P1 interno base</p> <p>Orario di incontro: 8:45</p> <p>Programma della visita in Aeroporto definito</p> <p>Pranzo in aeroporto. Prezzo E 20</p> <p>Pom: Dovremo andare in fretta ai bus che saranno pronti per l'uscita dalla base alle ore 1830 circa</p> <p>C'e' poco tempo per rinfrescarsi e cambiarsi per cena. Per chi abita lontano è prevista assistenza presso il lido AM ad Ostia</p> <p>Sera: Ristorante Mamaflò</p> <p>Indirizzo: Lungomare Lutazio Catulo, 6, 00122 Lido di Ostia RM</p> <p>Orario di incontro: 20:30 inizio aperitivo, cena ore 21</p> <p>Mappa del luogo e zona parcheggi di seguito</p> <p>Pranzi Costo inserito nel file, pagando con bonifico evitiamo code</p> <p>Cena del 16 Prenotato ristorante Mamaflò al prezzo di 65 E a testa</p> <p>Inviata caparra di 20E a persona entro il giorno 19 Feb necessaria per confermare il ristorante</p> <p>Sintesi: location molto bella sul mare. Ci riserva la sala piu' grande del ristorante, ha due sale una da 100 ed una da 40.</p> <p>Mamaflo www.mamaflo.it</p> <p>Al momento abbiamo disponibilità per la data indicata, ovvero venerdì 16 giugno a cena.</p> <p>La la sala gazebo con capienza 100 persone ha copertura in caso di maltempo.</p>									

Troverà in allegato la nostra miglior proposta di menù fisso servito a tavola, con uno sconto esclusivamente a lei riservato. Annesse troverà le condizioni di svolgimento.

Prezzo 65 E Di seguito i menu baby e menu carne

CONDIZIONI GENERALI EVENTI PRESSO MAMAFLO'

- I prezzi si intendono per persona, iva compresa.
 - Sarà possibile concordare i menu secondo i vostri gusti in base alla lista delle alternative proposte in sede di appuntamento.
 - Sarà compreso nel menu la possibilità di scelta tavoli imperiali e colori tovagliati della nostra gamma.
 - La sala sarà disponibile per gli eventi nei seguenti orari
pranzo: 12:30 – 17:00 cena 19:30 – 00:00
 - L'evento in location non sarà in esclusiva, salvo diversa richiesta.
 - La conferma del numero dei commensali, di allergie, eventuale planimetria della sala, etc. dovranno essere comunicate una settimana prima dell'evento
 - La scheda evento dovrà essere definita entro 1 mese dall'avvenuta prenotazione.
- Tutte le modifiche che saranno effettuate successivamente dovranno essere comunicate via e-mail all'indirizzo info@mamaflo.com o via telefono allo 0656470263.
- In caso ci sia necessità di consegnare il proprio materiale per l'evento, sarà possibile farlo il giorno precedente all'evento solo su appuntamento; il Mamaflo non si assume responsabilità su eventuali rotture, ma sarà nostra cura assicurarsi che ciò non accada.

PAGAMENTI:

- Conferma prenotazione: 20% acconto
- Saldo il giorno dell'evento

MODALITA' DI PAGAMENTO:

- Contanti (entro € 4999,99 secondo normativa vigente)
- Assegno bancario (verrà richiesta una copia del documento d'identità dell'intestatario)
- Bonifico (solo in caso di pagamento anticipato rispetto alla data dell'evento)
- Carta di credito e Bancomat (secondo disponibilità plafond personale)

COMUNICAZIONI:

Eventi sviluppati in data compresa dal 01.05 al 30.09:

- si comunica che i commensali del ristorante non avranno libero accesso alla spiaggia/servizi del lido, ma dovranno rimanere nell'area ristorativa;
- non saranno ammessi dalla normativa del demanio marittimo l'ingresso agli animali.



Aperitivo di Benvenuto...

Cocktail alla frutta analcolico
Flute con prosecco doc di Valdobbiadene
Acqua minerale, naturale
Secchielli di Fritti caldi.

Al tavolo...

Antipasto Di Mare
selezione di 6 antipasti caldi e freddi cucinati dal nostro Chef secondo il periodo di pesca,
serviti centro tavola

Due mezze porzioni di primo servite all'inglese
Gnocchetti Fiori di Zucca e Vongole

Paccheri Rombo, Pachino e Pecorino di Fossa

Secondo e contorno serviti centro tavola
Gamberoni con lardo di colonnata e bacche di ginepro
Patate Sabbiose al profumo mediterraneo

Torta millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco

Dalla Cantina

Vino Vermentino "Pariglia" - Contini
Spumante: Le Cave des Rois

Open Bar

Grappe - Amari
Limoncello e Caffè

€ 65,00

Parcheggio: strade limitrofe, vedi mappa accanto

Menu baby qualora necessario, sotto i 10 anni



Menu Baby

Antipasto Baby

prosciutto di Parma
salamè Milano
ciliegina di Bufala
Crocchetta di Patate

Lasagna al Ragù

Nugget's di pollo

Patatine Fritte

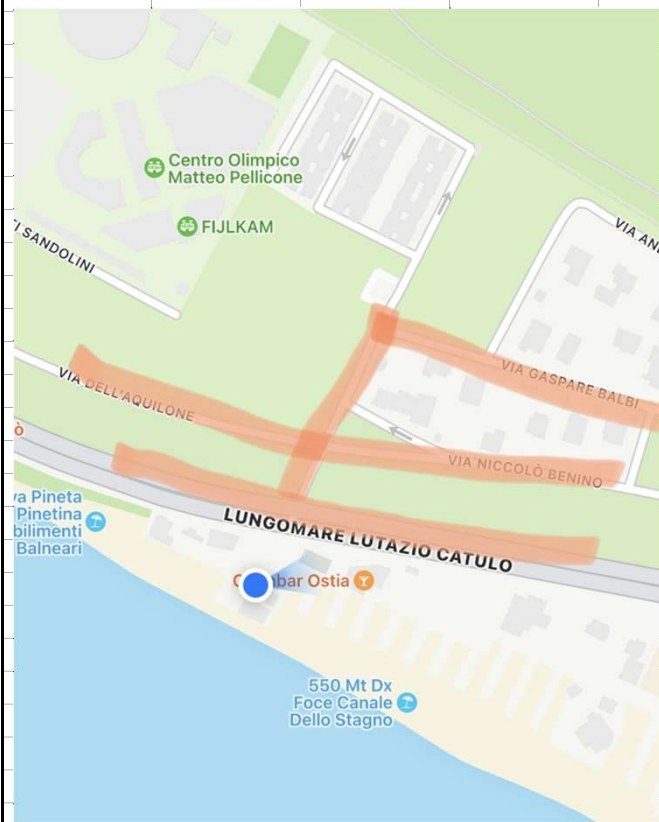
Sorbetto alla Mela Verde

Composta di frutta

Acqua minerale, naturale
Bibite incluse

€ 30,00

Per info e prenotazioni 06-56470263



Menu carne



Aperitivo di Benvenuto...

Cocktail alla frutta analcolico
Flute con prosecco doc di Valdobbiadene
Acqua minerale, naturale
Secchielli di Fritti caldi.

Al tavolo...

Antipasto Di Montagna
Selezione di formaggi, salumi e verdure di stagione

Due mezze porzioni di primo servite all'inglese
Gnocchetti Speck della Valtellina e Porcini

Paccheri Melanzane, Pachino e Pecorino di Fossa

Secondo e contorno serviti centro tavola
Millefoglie di carne alle verdure
Patate Sabbiose al profumo mediterraneo
Torta millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco

Dalla Cantina

Vino Vermentino "Pariglia" - Contini
Spumante: Le Cave des Rois

Open Bar

Grappe - Amari
Limoncello e Caffè

€ 60,00