



Menu e accoglienza sono a cura di

**Centro Formazione Professionale Enaip
Riva del Garda**
Direttore: Massimo Malossini

**Centro Formazione Professionale Enaip
Ossana**
Direttore: Luca Branz

**Centro Formazione Professionale Enaip
Tesero**
Direttore: Dino Moser

**Centro Formazione Professionale Enaip
Primiero**
Direttore: Fausto Eccher

**Centro Formazione Professionale Enaip
Tione**
Direttore: Emilio Salvaterra

**Istituto di Formazione Professionale Alberghiero
Rovereto Levico Terme**
Dirigente: Federico Samaden

Menu

Benvenuto dalla cucina

Bocconcini di polenta con casolet e speck
Maki di salmerino leggermente marinato al sidro
Rollé di cervo alle mele con zenzero

Carne salada dell'Alto Garda
e Salmerino in carpione

Vellutata di patate porri e mele
con julienne di trota affumicata,
scaglie di Trentingrana

Lasagne in rotolo con porcini e verdure e formaggio
della Val di Fiemme

Guancetta di maiale brasato al Trento DOC
con purea di patate

Torta tartufata con chantilly e frutti di bosco

Biscotti
Pane fatto in casa
TRENTODOC
Bollicine di Montagna

**e non solo
perché l'ospitalità è...**

accoglienza

*Carissimo padre,
Enrico C. Lorenzetti*

benessere

*Cara mamma,
Valeria Simonini*

un sorriso

*Amore mio,
Scarpinky*

Festa degli auguri

Per la presenza delle sette scuole trentine
si ringraziano il Dipartimento dell'Istruzione
della Provincia autonoma di Trento
l'ENAIP Trentino e l'Istituto di Formazione
Professionale Alberghiero Rovereto Levico Terme

Per il coordinamento e la consulenza per il menu,
si ringrazia Rinaldo Dalsasso

Testi e regia: Micaela Vettori
Riprese e registrazioni: Motionstudio
Noleggio attrezzatura: Trentino Catering e Ristoro Fiere
e Congressi
Luci e Audio: Iriti Noleggi
Organizzazione: Riva del Garda Fierecongressi
Gianni Simonelli, Fabrizio Vivaldelli, Roberta Bertoldi



Festa di compleanno

lunedì 1 febbraio 2016
Palacongressi
Riva del Garda

Menu e non solo