Luce

Serata di auguri di Natale



ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI FOGGIA

12.12.2026

ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI FOGGIA

Modulo di adesione: LUCE

Serata di Auguri di Natale Dell'Ordine degli Architetti

Sabato 12 dicembre 2026 ore 19:00

Feudo della Selva

Viale Don Orione 3, Incoronata, Foggia

ARCHITETTO

Cognome ……

Nome ……

Quota di partecipazione adulti 30* €, bambini dai 3 ai 12 anni 20* €.
Bambini con meno di 3 anni nessuna quota prevista
(*costo ridotto grazie agli sponsor, costo senza riduzione per la sola sala pari a 60€/cad. Costo totale 80 €/cad)

Numero di Partecipanti Adulti ……..

Bambini < 3 anni …… Dai 3 ai 12 anni* ……

**Indicare il numero di bambini per i quali si vuole usufruire del servizio baby-sitter (incluso su prenotazione per fascia d'età 3/8 anni). Sarà presente una figura dedicata ogni 6 bambini.* ……

Se è prevista la partecipazione di accompagnatore/i si prega di voler indicare cognome, nome, fascia d'età e legame* nella parte sottostante
(*ad esempio figlio/a, padre, amico/a, fratello, architetto etc)

☐ ……

☐ ……

☐ ……

☐ ……

Indicazione di eventuali allergie o intolleranze e numero di persone

☐ n. ……. Lattosio e derivati del latte ☐ n. ……. Glutine

☐ n. ……. Altro (specificare) ……

EVENTO A NUMERO CHIUSO SOLO SU PRENOTAZIONE - POSTI LIMITATI
COSTO RIDOTTO GARANTITO PER CHI RIENTRA NELLE PRIME 150 ADESIONI

Il modulo va inviata alla segreteria dell'Ordine **ENTRO E NON OLTRE IL 30/11/2026** secondo uno dei seguenti sistemi di trasmissione:
e-mail: **architetti@foggia.archiworld.it**,
pec-mail: **oappc.foggia@archiworldpec.it;**
in alternativa: **consegna a mano in segreteria**.

Ad accettazione della prenotazione andrà inviata sempre alla segreteria dell'Ordine copia della ricevuta del bonifico effettuato intestato a: ORDINE DEGLI ARCHITETTI FOGGIA - Banca BPER – IBAN: IT82U0538715700000001392617 - Oggetto: Arch (nome_congnome) quote n. (__) festa luce 2026

ORDINE DEGLI ARCHITETTI
PIANIFICATORI PAESAGGISTI CONSERVATORI
DELLA PROVINCIA DI FOGGIA

MENU' LUCE

Serata di Auguri di Natale Dell'Ordine degli Architetti

Sabato 12 dicembre 2026 ore 19:00 - Feudo della Selva, Incoronata, Foggia

Aperitivo di Benvenuto con sevizio all'americana,
dove la luce incontra l'accoglienza in un calice per brindare

- *Sinfonia di Bollicine: Selezione d'eccellenza di Spumanti Metodo Classico, affiancati da cocktail analcolici d'autore, botanici e fruttati.*
- *Fantasie Finger Food dello Chef: Piccoli capolavori di alta cucina in monoporzione, pensati per stuzzicare il palato.*

Antipasti. Un viaggio sensoriale tra forme, consistenze e architetture del gusto:

- *Lingotto di parmigiana con le tre salse (basilico, stracciatella e datterino)*
- *Prospettive mediterranee con fragranti bruschette*
- *Selezione di formaggi stagionati e affinati, serviti in abbinamento a mieli del territorio e confettura artigianali*

Primo piatto (servito al tavolo). Architettura di Sapori:

- *Risotto d'autore allo zafferano, mantecato al burro nocciola, impreziosito da croccante salsiccia locale e una sapiente colatura di Canestrato foggiano;*

Secondo Piatto (servito al tavolo). Tradizione ed Evoluzione:

- *Guancia di vitello brasata lentamente al nero di Troia con raffinata millefoglie di patate al timo.*

Le Coccole Dolciarie

- ***La Tradizione delle Feste:*** *Fragrante pasticceria natalizia secca della tradizione pugliese e panettoni artigianali a lievitazione naturale.*
- ***La scultura Dolce:*** *Torta celebrativa dedicata all'Ordine degli Architetti.*
- ***Il Salotto del caffè:*** *Selezione di miscele pregiate accompagnate da un carrello di amari d'erbe e digestivi artigianali.*

Il Gran Finale con Rum & Cigar Lounge: *Un angolo di puro relax per concludere la serata tra volute di fumo lento e degustazione di rum invecchiati premium.*

La Cantina (Beverage). *Carta dei Vini d'eccellenza con etichette DOC, DOCG (bianco, rosso, rosato) selezionate e servite con la cura dei sommelier AIS. Soft drink e acque minerali.*

- ***Hospitality:*** *L'evento prevede un inizio dinamico e conviviale in piedi per il cocktail di benvenuto, mentre le portate principali (Antipasto, Primo, Secondo e Dessert) saranno comodamente servite al tavolo.*
- ***Menu Baby (per i piccoli ospiti).*** *Un percorso dedicato ai bambini con sapori semplici e genuini: antipasto con fiordilatte e prosciutto cotto, chicche di pasta fatta in casa al pomodoro passato, cotoletta dorata con patatine fritte croccanti, frutta e dolci come gli adulti.*
- ***Eventuali varianti per intolleranze o preferenze alimentari sono disponibili su prenotazione.***