

Il tuo evento in sicurezza

In quest'ultimo anno abbiamo lavorato molto alla messa in sicurezza della location così da garantirti un evento sicuro, in linea con le normative vigenti.

Ci teniamo quindi ad informarti di tutti i provvedimenti che abbiamo preso per poter ospitare il tuo evento, dal meeting al pranzo di lavoro, dal workshop alla cena di gala.

GLI SPAZI IL PIENO DI LUCE E ARIA, PER UN EVENTO SICURO

Il nostro giardino

24 olivi secolari, 1800 metri quadri di spazio esterno: il nostro polmone verde, allestito su misura per ospitare eventi all'aperto. L'alternativa perfetta e sicura per un evento sotto i raggi del sole. Lungo il porticato saranno a tua disposizione i tendoni a vela per i momenti di *refresh* mentre il giardino potrà essere allestito con comode sedute a distanza per tutti i tuoi ospiti. Capienza massima: 60 persone.

La sala meeting ed il bistrot

In entrambe le sale della nostra location abbiamo riposizionato tavoli e sedute che garantiscono distanziamento e sicurezza. Illuminate da luce naturale e arieggiate dalle ampie vetrate e porte che affacciano sul giardino, possono ospitare fino a 100 persone la più grande, e fino a 30 ospiti la più piccola.

La cucina e il servizio

SICUREZZA E IGIENE MASCHERINE & CO: I SORRISI CI SONO LO STESSO

- Il nostro staff e gli ospiti sono tenuti ad indossare le mascherine sempre, in linea con le disposizioni di legge. Per i commensali sarà possibile toglierle durante i pasti, al tavolo.
- In ogni angolo della location potrai disporre di gel igienizzanti per mani.
- Le superfici vengono igienizzate quotidianamente e più volte al giorno in base al loro utilizzo.
- Misureremo e registreremo la temperatura all'ingresso di ognuno e verrà chiesto agli ospiti di firmare una autocertificazione che attesta l'assenza di sintomi e contatti con persone positive.
- La cucina viene quotidianamente igienizzata per garantire la massima sicurezza durante la preparazione dei piatti.
- Non sono concessi al momento i buffet, pertanto consigliamo di optare per il servizio al tavolo o eventualmente per il buffet servito come da disposizione di legge.

L'idea in più? Personalizzare igienizzanti e mascherine con il logo dell'azienda o dell'evento. Siamo a vostra disposizione nel caso aveste bisogno del nostro supporto per realizzarli.

TI ASPETTIAMO!

Siamo pronti e attrezzati, perché l'attenzione e la professionalità fanno la differenza, per la vostra e per la nostra salute.

Per qualsiasi dubbio, indicazione o domanda sugli eventi 2021/2022 qui a La Porta delle Langhe, basta una mail a info@laportadellelanghe.com o una [telefonata allo 0172 476907](tel:0172476907).

Grazie per la fiducia,

Antonella & Pas