



Grifondoro 2026

[Home](#)

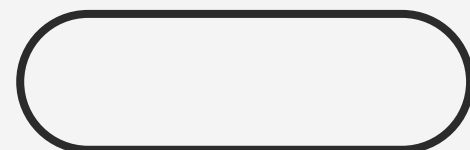


MANIFESTAZIONE FEDERALE
FISE

CAMPIONATI SUD ITALIA

— *Salto Ostacoli* —





Grifondoro 2026

Event



4 • 5 • 6

SETTEMBRE 2026



ASD GRIFONDORO

PONTELATONE (CE)

MANIFESTAZIONE FEDERALE FISE

REGIONI PARTECIPANTI



CAMPANIA



CALABRIA



PUGLIA



BASILICATA



SICILIA



MOLISE



SI STIMA LA PRESENZA D

OLTRE 400 BINOMI

PROVENIENTI DA CINQUE REGIONI
DEL SUD ITALIA.



MONTEPREMI

€10.000





Grifondoro 2026

Hospitality Pack





Grifondoro 2026

Hospitality Pack

Benvenuti nel cuore pulsante dell'evento.

Il nostro VIP Hospitality Pack offre un'esperienza di network e intrattenimento esclusiva, dove l'adrenalina del grande sport incontra il massimo del comfort e del prestigio.

Il Vostro Tavolo VIP: Un'Esperienza Su Misura

Scegliere un tavolo VIP significa assicurarsi una posizione privilegiata sul campo di gara e un servizio curato nei minimi dettagli.

Ogni elemento è pensato per riflettere l'identità e lo stile della vostra azienda o dei vostri ospiti.

- **Posizione Premium:** Vista panoramica e ravvicinata sul percorso di gara.
- **Brandizzazione Totale:** Tavolo personalizzato e il logo del vostro brand.
- **Materiali Dedicati:** Centrotavola, menù stampati e segnaposto.
- **Welcome Kit:** Omaggio esclusivo del concorso per ciascun ospite al tavolo.





Grifondoro 2026

Hospitality Pack

Catering Dedicato

Il viaggio sensoriale continua a tavola. Il nostro servizio di catering d'eccellenza trasforma ogni giornata di gare in un appuntamento gastronomico indimenticabile, con un servizio totalmente dedicato.

Catering Personalizzato

Open Bar Premium

Personale Riservato

Servizi Esclusivi Inclusi

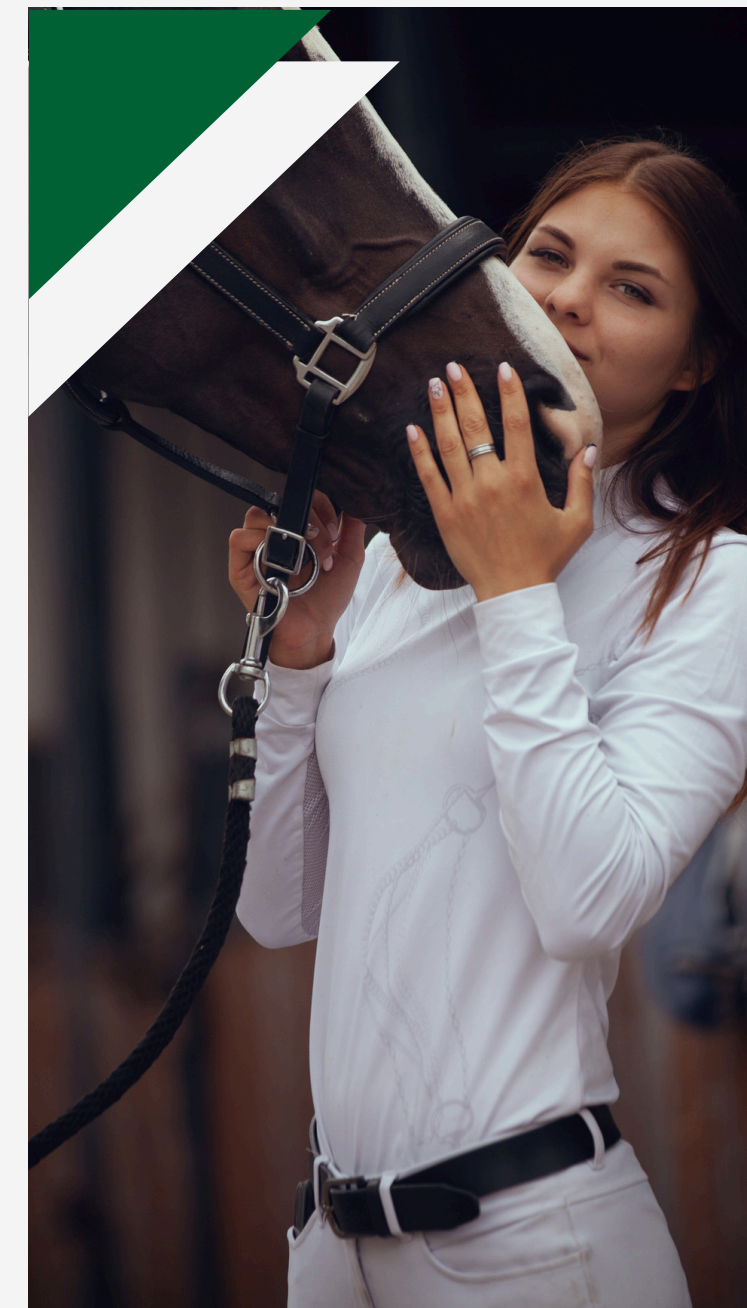
La cura dell'ospite inizia prima dell'arrivo al concorso e dura per tutta la manifestazione.

Accesso Fast-Track: Ingresso riservato alla Tribuna VIP senza code.

Parcheggio Riservato: Pass auto VIP per l'area di sosta più vicina all'evento.

VIP Lounge Access: Ingresso all'area lounge privata per fare networking tra una gara e l'altra.

Programma Ufficiale: Copia cartacea del catalogo e dell'ordine di partenza delle gare al tavolo.



Costo del tavolo x 6 pax € 3.000 per 3 gg



Grifondoro 2026



Menù Hospitality



Affaccio su campo Gara



Tavoli riservati





Grifondoro 2026



Menù Tavoli riservati

BREAKFAST from 9:00 to 11:00 4/5/6 settembre 2026

- *Croissant con crema, cioccolato, Marmellata e ai cereali
- *Crostata al Limone
- *Sbriciolata a Nutella
- *Muffin con Gocce di cioccolato
- *Briochine
- *Uova strapazzate, bacon, formaggio Emmenthal, prosciutto cotto e pane Tostato
- *Caffè, acqua

LUNCH from 12:00 to 15:00 (1°giorno) 4 settembre 2026

- *Cheesecake salata con Mousse di Bufala su Crumble di Tarallo napoletano, Miele e Noci
- *Sfera di Patate con Porchetta Ariccia, homemade Friarielli del Vesuvio e Fonduta di Provola d'Agerola
- *Tartare di Manzo marinata al Tartufo nero con Olio EVO del Cilento
- *Crema di Peperone Arrosto, Spuma di Parmiggiano e chips di rapa rossa
- *Pacchero fritto con Ricotta, Vellutata di Ragù e dressing di basilico
- *Bowl di Gialletto ripieno di tonno con olio Evo al Lime

PRIMO PIATTO SERVITO:

- *Mezzani spezzati a mano alla Nerano in doppia consistenza, Chips di Zucchine, Tartare di Gamberi e Fonduta di Provolone del Monaco





Grifondoro 2026



Menù Tavoli riservati

LUNCH from 12:00 to 15:00 2° giorno 5 settembre 2026

- *Gambero bardato in crosta di chips di paprika su hummus di Ceci
- *Soffice di vitello, salsa verde spugna di patata viola, senape, mostarda di fichi e cipolla croccante
- *Bavarese di ricotta, lampone, Pistacchio e chips di patata viola
- *Magnum di mare con Panatura pane Panko aromatizzata al Lime e Gel al Limone agrodolce
- *Arancino alla bolognese con salsa al Basilico e Germogli
- *Polpettina frita su Vellutata di Ragù e Fonduta di Formaggio

PRIMO PIATTO SERVITO:

- *Caramella farcita con Ricotta e Mozzarella, burro, salvia, Parmiggiano, pomodoro e Basilico cristallizzato





Grifondoro 2026



Menù Tavoli riservati

LUNCH from 12:00 to 15:00 (3°giorno) 6 settembre 2026

- *Cavoletto di Bruxelles, patata viola, fasolari C.T.B. e Germogli
- *Mazzancolle croccante, senape rossa e uova di Salmone
- *Filetto di manzo marinato e scottato, Mayonese al nero di seppia, crumble di Pane, tapioca, Arancia e Pecorino Romano Dop
- *Petto di pollo C.T.B. feta, senape, cipolla marinata, mostarda al mandarino e Germogli di piselli
- *Pasta alla zucca, lemongrass, Tapioca, patata viola, aneto e Pistacchio
- *Caprese rivisitata con Bocconcino di Bufala Campana Dop, Pomodorino confit, salsa al Basilico e olio EVO all'origano

PRIMO PIATTO SERVITO:

- *Pacchero ripieno di cernia e Patate su salsa allo Zafferano, Pomodorini rossi e gialli del Vesuvio caramellizzati e Germogli

BRUNCH from 16:00 alle 17:00

- *Postazione con Caffè, Thè e succhi di frutta
- *Premuta d'arancia
- *Plum cake, Biscotti vari e Crostata all'albicocca / Caprese/ Chiffon Cake
- *Tortillas e farcite con Philadelphia, Pomodoro, insalata e crema di avocado
- *Focaccia alla pugliese e varie farciture





Grifondoro 2026



stefaniaavallone@serviceandmarketingmanagement2026



CONTATTI

spera.raffaele69@gmail.com



SEGUICI SU INSTAGRAM

@centroippicogrifondoro

Scansiona il QR code
per visitare il nostro profilo

