



Conferința Sesiunea de training pentru folosirea platformei



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Informație Generală

- ❖ **Data:** 06/07/08 mai 2020
- ❖ **Locatie:** Conferința – Palatul Republicii
Excursie – ”Cricova”
”Mileștii Mici”
Cina – Restaurant ”Vatra Neamului”
- ❖ **Participanți:** 75 – 120 de persoane
- ❖ **Tema evenimentului:** Conferința WINET





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Locația

Evenimentul - Conferința WINET pe 07.05 2020 pentru 120 persoane - locația propusă **”Palatul Republicii”**
Holul de la et 1 și 2.

La et 1 va fi amenajată o expoziție de vinuri și catering
La et 2 - scena, ecran, sunet, mobilier pentru 120 persoane în forma teatrală, mobilier pentru cină, program artistic .



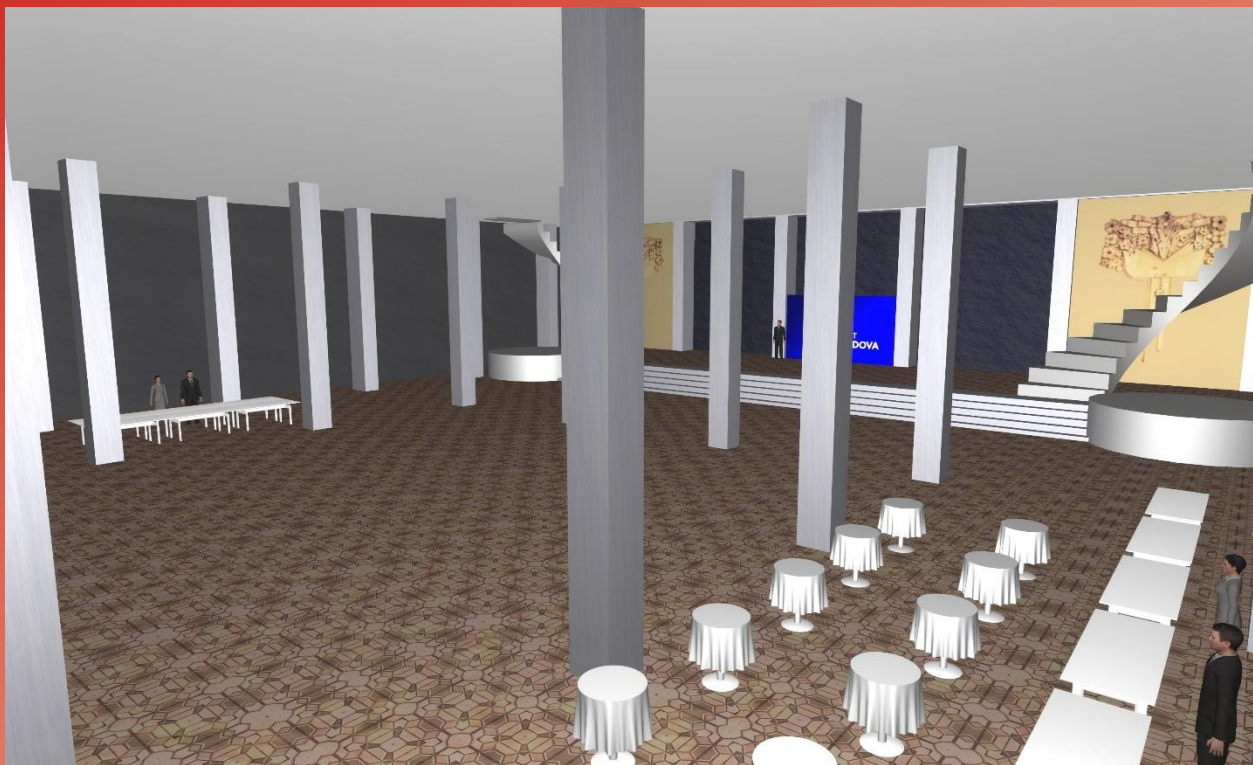


WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Locația – etajul I

etajul 1 - o zona amenajata cu o
expozitie de vinuri și catering
(coffe break si prinz), décor.





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Locația – etajul II

etajul 2 - scena, sunet, ecrane led, decor
mobilier pentru 120 persoane in forma teatrala,
mobilier pentru cina, program artistic.

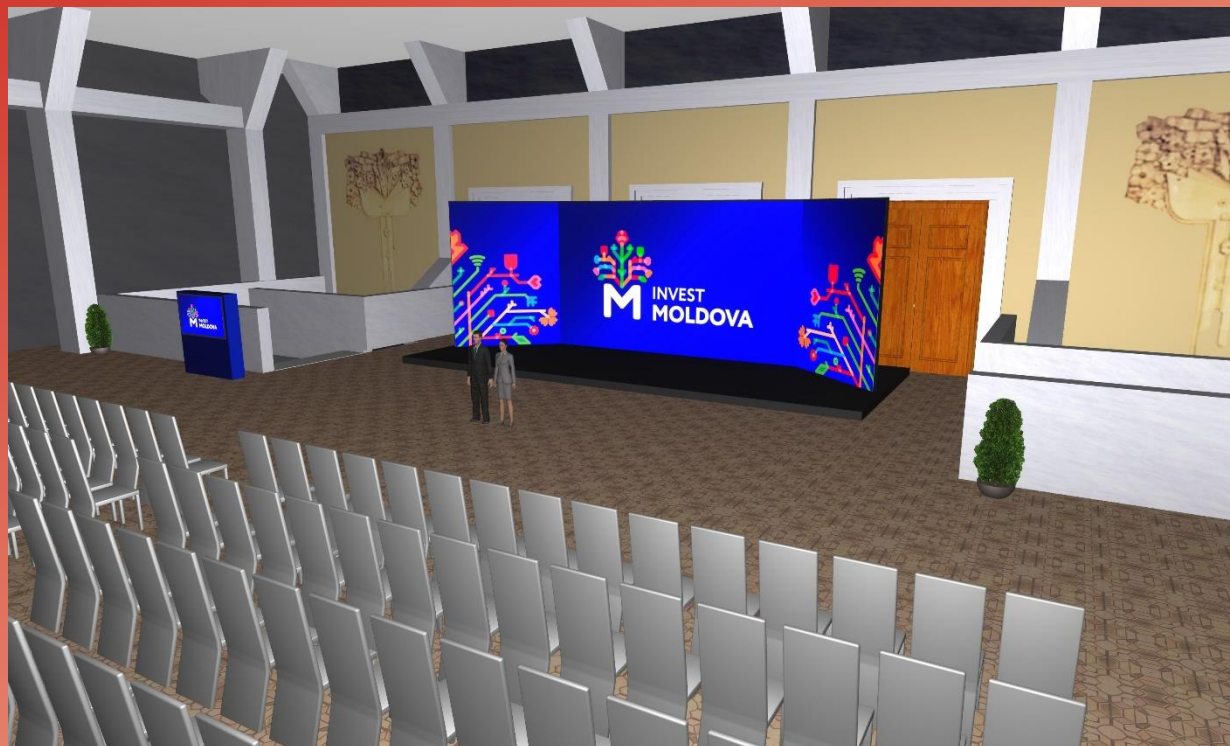


Locația- etajul II



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry



Program Artistic



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Deschiderea oficiala acestui eveniment va fi cu un dans stilizat moldovenesc, ce simbolizează o combinație a tradițiilor culturale frumoase și bogate ale poporului moldovenesc cu dezvoltarea domeniul vinicol pe care Republica Moldova a cunoscut-o în ultimii ani.

Urmind

Pașa Parfeni cu piesa – My Vine.

Pe finalul conferintei, toți oaspeții sunt invitați la cina cu un program muzical alături de

- * **Pașa Parfeni & Band**
- * **Dansatori**
- * **Licitatie opera de arta**
- * **DJ**

Eveniment moderat – Lucian Dumitrescu





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry



Prezentator - Lucian Dumitrescu



PASHA PARFENI
MY WINE





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Restaurant *"Vatra Neamului"*

Pe 06/05/2020 cina la Restaurant bucatelor
traditionale "Vatra Neamului" – 11 persoane



Vatra Neamului

Bucate și băuturi domnești,
ambianță istorică și
atmosferă plăcută.

Meniu – cina

”Vatra Neamului”



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Meniu 11 persoane

Darurile moldovei	3
Oastea voievodului -legume prajite	6
Fasolita	3
Salata rustica	6
Feearia marii- as.pesto	6
as.carne	3
Gustare Haiduceasca	3
Placinte la tigaie	
cu br.vaci	3
cartofi	3
varza	3
sarmale cu carne	6
Costita vita	4
Iepure la rola	3
Muschi de porc cu para	3
Cartofi la soba	6
Piine	6
Dorna	11
Chardonay Purcari	3
Purcari Merlot	3
Americano	11
Prune cu nuci	5,5
Para in vin	5,5





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

08/05/2020

Excursie la Vinarie

Pe **08.05.2020** se va organiza 2 vizite la vinării – **Vinaria ”Cricova”** și **Vinaria ”Mileștii Mici”** pentru 75 de persoane (o galerie subterană și o vinărie ce întrunește criteriile pe turismul MICE);

(Notă: separarea participanților în 2 grupuri a câte 40 persoane)





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

CRICOVA

Perla vinificației moldave "Cricova" SA, reprezintă un complex subteran unic, bine-cunoscut în întreaga lume prentu labirinturile sale uriașe, și mai ales prin vinurile sale excelente. "Cricova" este prima întreprindere din Republica Moldova, care produce vin spumant după metoda celebrului călugăr Pierre Perignon. Tehnologia "Methode traditionnelle" este un proces complex și delicat, care constă în, fermentarea secundară în sticlă și cu o maturare ulterioară cuvée.



NOMEN EST OMEN
CRICOVA



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

MILEȘTII MICI

Republica Moldova a obținut titlul de "țara cu porțile deschise în paradisul vinului", deoarece producerea vinului este îndeletnicirea de bază a moldovenilor. Oricine intră aici este binevenit.

Departe de hotarele republicii este bine cunoscută, apreciată și iubită producția Combinatului de Vinuri de Calitate "MILEȘTII MICI", cel mai vechi loc de păstrare a "băuturii sacre". Loc ce păstrează minunea de la Mileștii Mici.



ESTD 1969
MILEȘTII MICI
COMBINATUL DE VINURI DE CALITATE



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

MENIU prînz - CRICOVA

N	Denumirea	Cant.
	<i>Gustări Reci</i>	
1	Specialitati din carne coapta (roastbif din vita , bujenina din porc,rulada din gaina cu cascaval,sos adjica,sos blue sheese)	30
2	Regatul Cascavalurilor Nobile(Dor Blue,Camembert,Emmentaler,si Parmigiano Reggiano,cu miere,nuci,caise,struguri)	30
3	Set din gustari International (baba ganoush,almagrote,pate din ficat de batog,fasolita)	30
4	Pate din ficat de pui cu dulceata din ceapa	30
5	Gustare Moldoveneasca	30
6	Ardei copt cu sos din rosii cu tofu	30
7	Invirtita cu brinza (ferbinte)	28
8	Invirtita cu cartofi (ferbinte)	28
9	Invirtita cu varza (ferbinte)	28
	<i>Bucate Ferbinti</i>	
10	Salau prajit cu mamaliga,brinza,smintina si scrob	80
	<i>Desert</i>	
11	Prune umplute cu nuci si frisca	80
12	Piine asorti	32





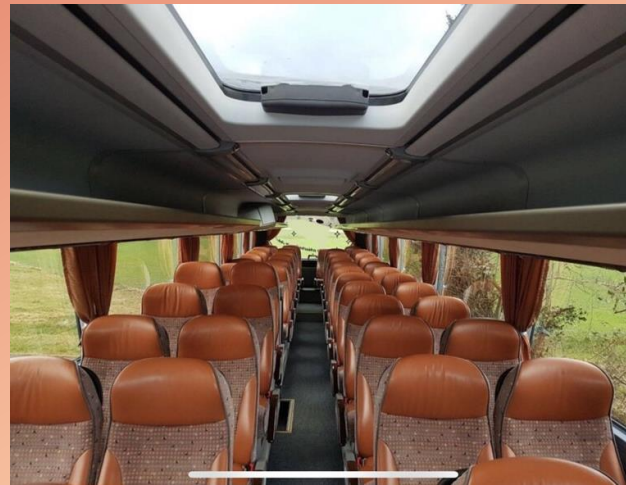
WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Vip – Transport

Asigurarea transportului la vinării pentru 75 de persoane pentru 08.05.2020 – către 2 locații vinicole, tur-retur

2 autocare a câte 50 locuri.



II

Sesiune de training pentru folosirea platformei



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Informație Generală

- ❖ **Data:** 06/07/08 mai 2020
- ❖ **Locatie:** Sala de conferința Hotel ”Courtyard by Marriott”
New York Restaurant & Bar
- ❖ **Participanți:** 10 personae
- ❖ **Concept evenimentului:** Sesiune de training pentru folosirea platformei WINET



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Locația

Hotel "Courtyard by Marriott"

10 participanți, pentru 3 zile de training





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Meniu

Hotel "Courtyard by Marriott"

10 participanți, pentru 3 zile de training

Food & Drinks

Coffee Break

Coffee, tea, ice cream, sugar, still&sparkling water, one type of cookie, 2 types of pies and 2 types of cake.

Lunch as Buffet

Main course, garnish, one vegetarian dish, greens and vegetables, assortment of meat and cheese, 3 cold appetizers, 2 desserts, sauces, bread.

Dinner as Buffet

Two main courses, garnish, one dish for vegetarians, greens and vegetables, assortment of meat and cheese, 3 cold appetizers, 3 desserts, sauces, bread.





WINET

Trade and Innovation in Wine Industry

Vip - Transport

Transportul participanților de la sediul Agenției de Investiții la locație, tur-retur pentru 3 zile de training.



Muhtım!



WINET

Trade and Innovation in Wine Industry