**Procedura per richieste fiori, torte o bottiglie di prosecco in camera**

**FIORI (rivolgersi a Fiorosa -** [**091 923 70 57**](https://www.google.com/search?q=fiorosa&rlz=1C1GCEU_enCH880CH880&oq=fiorosa&aqs=chrome..69i57j0j0i10i30l2j0i5i30l2j5i30i44.1391j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8&tbs=lf:1,lf_ui:4&tbm=lcl&rflfq=1&num=10&rldimm=10839085507116339387&lqi=CgdmaW9yb3NhIgOIAQFaGAoHZmlvcm9zYSIHZmlvcm9zYSoECAIQAJIBB2Zsb3Jpc3Q&ved=2ahUKEwj2r9GJ8abwAhWD-qQKHRo3AEMQvS4wAXoECAgQHA&rlst=f)**)**

* Reperire le seguenti informazioni:
* Nome dell’ospite che riceve i fiori
* Date del soggiorno
* Data in cui dovranno essere consegnati i fiori > prestare attenzione ai giorni festivi + domenica quando si organizza la consegna
* Budget a disposizione
* **Nome e numero di telefono del richiedente;**
* Chiarire se i fiori devono essere portati in camera o fatti trovare sul tavolo alle colazioni/cena
* Se ci sono richieste particolari (tipologia di fiori/colori) prendere nota e riferire a Fiorosa
* Dare sempre una deadline a chi richiede, così da avere il tempo di ordinare i fiori a Fiorosa e organizzare la consegna in Hotel
* Se il richiedente è un ospite dell’Hotel caricare l’importo tramite un Fixed charge direttamente sulla camera; se il richiedente è un esterno chiedere di avere una carta di credito da caricare tramite mail (dare una deadline per la ricezione della CC) e poi caricare il tutto su un Konto
* Mettere un trace per il giorno in cui verranno consegnati i fiori così che le colleghe siano informate; qualora i fiori debbano essere messi sul tavolo delle colazioni, mettere un trace per il giorno esatto anche per il ristorante

**Attenzione!** Per richieste **last-minute** consultare il sito [www.fleurop.ch](http://www.fleurop.ch)

* Tempistiche di consegna: la consegna avviene il giorno stesso se l’ordine viene effettuato
* **per la Svizzera: nei giorni feriali entro le ore 15.00  
  (il sabato entro le ore 13.00)**
* **per l'estero: di solito entro le ore 11.00**
* **Nessuna consegna nei giorni festivi e alla domenica**
* Prezzi secondo il sito + CHF 10.- di supplemento da includere nel momento dell’offerta

**TORTE (rivolgersi a Flagu -** [**076 671 88 60**](https://www.google.com/search?q=flagu&rlz=1C1GCEU_enCH880CH880&oq=flagu&aqs=chrome.0.0l6j0i10j0.944j0j9&sourceid=chrome&ie=UTF-8)**)**

* Reperire le seguenti informazioni:
* Nome dell’ospite che riceve la torta
* Date del soggiorno
* Data in cui dovrebbe essere consegnata la torta > prestare attenzione ai giorni festivi + domenica quando si organizza la consegna
* **Nome e numero di telefono del richiedente;**
* Offrire come segue:
* Torta alla frutta per 4 pax : CHF 60.-
* Torta alla frutta per 2 pax: CHF 30.- (si tratta di una tortina di due porzioni)
* Per richieste last-minute o per chi ha un budget inferiore: offrire un dolce dal nostro menù à la Carte che possiamo presentare per cena con una candelina
* Chiarire se la torta deve essere servita a colazione/cena o se deve essere portata in camera; se è da portare in camera organizzarsi con anticipo e appena possibile portare già piattini e forchettine in camera
* Per tutte le richieste particolari valutare con Flagu se è possibile e se eventualmente il costo cambia
* Dare sempre una deadline a chi richiede, per avere il tempo di ordinare a Flagu e organizzare la consegna in Hotel
* Se il richiedente è un ospite dell’Hotel caricare l’importo tramite un Fixed charge direttamente sulla camera; se il richiedente è un esterno chiedere di inviare una carta di credito da caricare tramite mail (dare una deadline per la ricezione della CC) e poi caricare il tutto su un Konto
* Mettere un trace per il giorno in verrà consegnata la torta così che le colleghe siano informate; qualora la torta debba essere servita a colazione o cena, mettere un trace per il giorno esatto anche per il ristorante

**PROSECCO/CHAMPAGNE/VINO (ma solo prodotti dalla nostra carta)**

* Reperire le seguenti informazioni:
* Nome dell’ospite che riceve la bottiglia di Prosecco / Champagne
* Date del soggiorno
* Data in cui dovrebbe essere consegnata la bottiglia
* **Nome e numero di telefono del richiedente;**
* Offrire come segue:
* Prosecco Pizzichino – Pinot noir, metodo champenoise 75 cl ; CHF 45.—
* Champagne Moet & Chandon brut Impérial 75 cl ; CHF 90.—
* **Per tutte le altre richieste consultare il nostro menu; se viene richiesto qualcosa che normalmente non abbiamo in Stock vedere con MM/EF se è fattibile**
* Chiarire per che ora deve essere portata la bottiglia in camera; organizzarsi con anticipo e appena possibile portare già in camera un vassoio con bicchieri e stuzzichini; portare la bottiglia con il ghiaccio per ultima
* Se il richiedente è un ospite dell’Hotel caricare l’importo direttamente sulla camera (Aufzimmer dal bar); se il richiedente è un esterno chiedere di inviare una carta di credito da caricare tramite mail (dare una deadline per la ricezione della CC) e poi caricare il tutto su un Konto
* Mettere un trace per il giorno in cui ci si dovrà organizzare per portare la bottiglia in camera

Per il Pizzichino inserire sempre questa descrizione:

**Pizzichino (Tenuta San Giorgio – Cassina d’Agno)**



**Pinot nero / Chardonnay**

Pinot nero con vinificazione prevalente in bianco, completato da un tocco di Chardonnay per le note fruttate e fresche. Infine il Pizzichino fermenta in bottiglia, come vuole il metodo classico. Dopo quasi due anni avviene la sboccatura e la separazione dei lieviti dallo spumante. Uno spumante elegante, spiccatamente fruttato, gradevolmente fresco e vigoroso. Ottimo come aperitivo, si sposa perfettamente a diverse occasioni di festa.

**Pizzichino**

**Pinot Noir / Chardonnay**

Überwiegend weiss vinifizierter Pinot Noir, ergänzt durch etwas Chardonnay für Fruchtigkeit und Frische. Anschliessend wird der Pizzichino nach der klassischen Methode in der Flasche vergoren. Nach fast zwei Jahren wird er degorgiert und die Feinhefe in der Flasche vom Schaumwein getrennt. Ein eleganter, fruchtbetonter, angenehm frischer und gehaltvoller Schaumwein, der hervorragend zum Apéro sowie zu vielen festlichen Gelegenheiten passt.

**Pizzichino**

**Pinot Noir / Chardonnay**

Du Pinot Noir vinifié majoritairement en blanc, enrichi d’une touche de Chardonnay pour ses notes fraîches et fruitées. En dernier lieu, le Pizzichino fermente en bouteille, comme le veut la méthode traditionnelle. Au bout de deux ans, il est dégorgé et l’on élimine les levures de la bouteille. Un mousseux élégant, très fruité, agréablement frais et étoffé. Idéal en apéritif, il fait merveille lors des différentes festivités.

**Pizzichino**

**Pinot Noir / Chardonnay**

Pinot nero primarily vinified in white, to which a touch of Chardonnay is added to give it a fresh, fruity character. Pizzichino is fermented in the bottle, as dictated by the classic method. After two years, it is degorged and the yeasts are separated from the spumante. An elegant, highly-fruity spumante with a pleasingly fresh and lively sensation. Excellent as an aperitif, it is the perfect choice for festive occasions.

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

**Champagne Moet & Chandon brut Impérial**



**TASTING NOTES:** [**Moët & Chandon brut Impérial**](https://www.moet.com/en-int/moet-imperial)

An elegant colour - golden straw yellow with green highlights.

A sparkling bouquet

* The vibrant intensity of green apple and citrus fruit
* The freshness of mineral nuances and white flowers
* The elegance of blond notes (brioche, cereal, fresh nuts)

**BLEND**

Created from more than 100 different wines, of which 20% to 30% are reserve wines specially selected to enhance its maturity, complexity and constancy, the assemblage reflects the diversity and complementarity of the three grapes varietals :

THE BODY OF PINOT NOIR: **30 to 40%**

THE SUPPLENESS OF PINOT MEUNIER: **30 to 40%**

THE FINESSE OF CHARDONNAY: **20 to 30%**

Dosage: 9 g/liter

Contains sulphites