



# CENTRO CONGRESSI LA PRINCIPINA

TUSCANY

## DESCRIZIONE

Il Centro Congressi La Principina è un prestigioso complesso costruito nel 2001 con un occhio rivolto alla continua innovazione degli impianti tecnici, dotato di tutti i comfort richiesti dagli operatori più esigenti.

Le caratteristiche strutturali e gli ampi spazi disponibili permettono, infatti, soluzioni flessibili e personalizzate per l'organizzazione di Meeting & Congressi, Incentive & Team Building, Eventi, Matrimoni e Cerimonie, Esposizioni e presentazioni di prodotti e tanto altro.

15 sale meeting con una capienza massima di 600 persone, tutte con luce naturale e spazi versatili, tecnologia di base, ampia scelta gastronomica e un team specializzato e disponibile saranno a vostra disposizione.

Una tenuta di 100 ettari che dista 4 Km da Grosseto e dal mare.

Gestire il tuo evento con professionalità ed efficienza non è solo il nostro lavoro, ma la nostra passione.



## DOVE SIAMO

### INDIRIZZO

Via dei Girasoli, 1  
58100 Principina Terra  
Grosseto - Toscana

### DISTANZE

Roma: 178 Km; Pisa: 151 Km; Siena: 75 Km;  
Firenze: 140 Km; Milano: 428 Km; Bologna 240 Km

### TRASPORTI

Aeroporto: Pisa, Firenze, Roma, Bologna

Aeroporto civile di Grosseto: possibilità di organizzare voli charter su richiesta

Stazione ferroviaria: Grosseto,  
5 km da Fattoria La Principina





Navetta: su richiesta



# RISTORANTE TUSCIA

## PARK HOTEL LA PRINCIPINA / PIANO PRIMO

### SCHEMA TECNICO

 AREA MQ	 BANCHETTI	 BUFFET	 COCKTAIL
785	700	600	700

Il Ristorante Tuscia, si trova al primo piano del Park Hotel La Principina. Questo ristorante vanta una splendida terrazza che si affaccia sul verde del parco; i colori della natura e i suoi profumi faranno da cornice alle vostre esperienze culinarie regalandovi momenti di semplice felicità. Le ampie porte finestre che lasciano passare la luce naturale, vi condurranno al suo interno, dove sarete accolti in un ambiente di sobria eleganza curato con arredi di tonalità pastello e pavimenti in fine cotto toscano. Le proposte dello Chef sono basate sull'utilizzo di prodotti locali, che unitamente a creatività e interpretazione sapranno offrirvi un autentico viaggio nel gusto.

### SERVIZI



Pausa caffè  
a pagamento diretto  
o su master bill



Coffee break  
organizzato  
nelle aree funzionali  
al vostro evento



Coffee station  
adiacente  
alle vostre aree  
di lavoro



Aperitivo



Business  
lunch buffet



Business  
lunch servito



Business  
dinner servito



Dinner  
4 portate



Cena di gala



Allestimenti  
all'esterno



Menù servito o a buffet  
con posti a sedere  
con la segnalazione di menù personalizzati  
per celiaci, vegani, vegetariani e altro



Open bar  
anche a bouvette



Intrattenimento  
musicale e DJ-Set



Mise en place  
personalizzata



Allestimento  
floreale



