

# Convegno Mondiale

## P.M.T.

### Pyramidal Memories Transmutation

ADN 850



## Joel Ducatillon

## 24-25

## Novembre 2007

presso **CENTROCONGRESSI**  
**Bellaria - RIMINI**

## Programma Convegno



### SABATO

- 09.00 Operatori /trici. La PMT e la Coscienza
- 11.00 Domande e testimonianze dai presenti
- 12.30 Pausa pranzo
- 14.00 La Profezia di Daniele (prima parte)
- 15.00 Domande dal pubblico
- 15.45 Pausa
- 16.00 La Profezia di Daniele (seconda parte)
- 17.00 Domande dal pubblico
- 18.00 Fine della giornata

Partecipazione di Hayet Ayad che interpreta canti sacri  
[www.hayet-ayad.com](http://www.hayet-ayad.com)

### DOMENICA

- 09.00 La profezia della Genesi 3:15
- 10.00 Domande dai presenti
- 10.45 Pausa
- 11.45 L'impatto della PMT e le engregore
- 12.30 Pausa pranzo
- 14.00 Testimonianze sui casi
- 15.45 Pausa
- 16.15 La salute, i preparativi per gli eventi futuri
- 18.00 Fine del congresso

### Canti sacri di Hayet Ayad

Questo programma è approssimativo, potranno esserci cambiamenti secondo la situazione del momento.

**Convegno Riservato agli operatori P.M.T. e a chi ha esperienza di sedute P.M.T.**



Il modernissimo Centro Congressi Europeo di Bellaria Igea Marina (RIMINI), è situato in posizione strategica rispetto alle principali vie di collegamento. A pochi passi dal mare, è facilmente raggiungibile dall'Autostrada A14 (uscita casello Rimini Nord a 5 km) e dalla Statale Adriatica SS.16 (a soli 300 mt).



ORGANIZZAZIONE - INFO 347 2723283  
[www.visusvita.com](http://www.visusvita.com)



PER QUALSIASI INFORMAZIONE  
[www.eurocongressi.org](http://www.eurocongressi.org)

### RISTORAZIONE

Salone Panoramico Centro Congressi, servizio ristorazione:

- Colazione di lavoro a buffet a partire da € 16 + iva per persona, bevande incluse. Con servizio al tavolo da € 17 + iva per persona, bevande incluse

- Presso il foyer del centro congressi verranno serviti eventuali
- Welcome-coffee break con tariffe a partire da € 3,50 + iva per persona.

I menù dettagliati su [www.eurocongressi.org](http://www.eurocongressi.org) o [www.visusvita.com](http://www.visusvita.com)

### SISTEMAZIONE ALBERGHIERA

tramite l'agenzia del centro Congressi Europeo e presso le strutture alberghiere in Bellaria Igea Marina a due passi dal Centro Congressi, della catena Foschi hotels Bellaria. A disposizione n° 100 camere doppi/Dus in cat. 4 stelle e n° 500 camere doppie/Dus in cat 3 stelle.

Teriffe Foschi Hotels e convenzionati.  
Prezzi al giorno e per persone.  
B&B pernottamento e prima colazione.

#### Hotel 3 stelle

Camera Dus € 35,00 compresa Iva al 10%  
Camera Doppia/Tripla € 25,00 compresa Iva 10%

#### Hotel 4 stelle

Camera Dus € 40,00 compresa Iva al 10%  
Camera Doppia/Tripla € 30,00 compresa Iva 10%

strutture alberghiere opzionate per l'evento in oggetto sono le seguenti:

- Hotel Piccadilly cat. 4 stelle n.72 camere doppie/triple
- Hotel Principe cat. 4 stelle n. 30 camere doppie/triple
- Hotel President cat. 3 stelle n 70 camere doppie/triple
- Hotel Sporting cat. 3 stelle n. 35 camere doppie/triple
- Hotel Splendid cat. 3 stelle n. 45 camere doppie/triple

per un totale di circa n. 200 camere doppie/triple, a disposizione altre strutture alberghiere convenzionate con la struttura

Agenzia Il Mare della Speranza del Centro Congressi  
Via Uso, 1 - Bellaria 47814 - 0541.349234 e Fax 0541.345692  
Mail: [info@foschihotels.it](mailto:info@foschihotels.it) Resp. sistemazione alberghiera Sig.ra Roberta

Agenzia Il Mare della Speranza del Centro Congressi  
Via Uso, 1 - Bellaria 47814 - . 0541.349234 e Fax 0541.345692  
Mail: [info@foschihotels.it](mailto:info@foschihotels.it) Resp. sistemazione alberghiera Sig.ra **Roberta**

# CENTRO CONGRESSI EUROPEO

Evento Pyramidal memories Trasmutation 2007

## **WORKING LUNCH A BUFFET**

### **Antipasti**

Insalata di riso, Le ovuline di mozzarella e olive verdi,  
Insalata di mare e sedano ,Spianatine farcite Arcobaleno  
Insalata di polipi e patate,Crostini misti vegetariani, Pizzette napoletane  
Tavolozza di salumi misti e tavolozza di formaggi misti

### **Primi piatti**

Cannelloni alla Rossini  
Pennette alla crudaiola

### **Secondi piatti**

Il cosciotto di maiale profumato alla bellariese  
Spiedini di salsiccia alla brace e patate al forno  
Verdure gratinate e la grande scelta di insalate composte e stagionali

### **Buffet di dessert:**

Torta della nonna, le crostate assortite  
I cestini di frutta fresca

Vini locali bianchi e rossi e acqua minerale

Menù servito a buffet, con tavoli tondi d'appoggio, presso Salone  
Panoramico al III° livello del Centro Congressi Europeo a € 16,00 oltre ad Iva  
per persona, bevande incluse.

I menù sono suscettibili di modifiche e aggiunte a Vs. piacere.

## **Proposte per colazioni di lavoro servite al tavolo.**

### **01.**

L'antipasto classico all'italiana  
( coppa, salame e prosciutto crudo )  
Lasagnette gratinate alle erbe di campo, squacquerone e ricotta  
Gnocchetti tricolore in cialda di parmigiano al pesto e pomodorini  
La grigliata mista ( Spiedini, costine, salsiccia, braciola )  
Le patatine dorate e funghetti trifolati  
La piadina romagnola  
La frutta e il dessert

### **02.**

Bresaola della Valtellina , grana e rucola.  
Strozzapreti al radicchio rosso, salsiccia, speck,  
rucola e pomodori freschi  
Rombetti di crepes al radicchio rosso e scamorza affumicata  
Il filetto al pepe verde o alla griglia  
Le verdure alla griglia e spinaci al parmigiano  
La frutta e il dessert

### **03.**

L'antipasto classico all'italiana  
I cannelloni del magnifico  
Il risotto mantecato ai porcini  
Il gran piatto di arrosti( faraona, coniglio e arrosto )  
Le verdure gratinate e piselli al burro  
La piadina romagnola  
La frutta e il dessert

### **04.**

Crocchette di vitello, cannellini, cipollotto fresco e pecorino  
Strozzapreti dell'Azdora ( pomodoro fresco, salsiccia e radicchio rosso )  
Ravioli con melanzane e squacquerone  
Il cosciotto di maialino al radicchio selvatico e profumi di bosco  
Le patate arrosto con sale grosso di Cervia e rosmarino  
La piadina romagnola  
La frutta e il dessert

Quanto sopra esposto con servizio al tavolo, alla tariffa di € 17,00 oltre ad Iva per persona con bevande  
( Sangiovese, e Trebbiano Doc e acqua minerale incluse ).