

REGOLAMENTO PER IL PRANZO SOCIALE DEI SOCI DELLA SOMS DI AVIGLIANO SABATO 6 APRILE 2024 ORE 13.00 c/o VILLA DIAMANTE – C/DA CARPINELLI – AVIGLIANO PZ

- 1) Possono partecipare i soci ordinari (in regola con il versamento dei contributi associativi) e loro familiari, ossia quelli conviventi e appartenenti allo stesso nucleo familiare. Massimo 320 posti disponibili.
- 2) Le adesioni dovranno pervenire dall'11/03/2024 e non oltre le ore 12,00 del 28/03/2024. Eventuali iscrizioni oltre la data indicata saranno accettate con riserva.
- 3) Di seguito le quote per la partecipazione che dovranno essere versate unitamente all'iscrizione:
 - per il Socio € 30,00
 - per il primo familiare convivente € 35,00
 - per figli minori (fino a 12 anni e max 2) del Socio (menù bambini) € 15,00
 - per ulteriori familiari conviventi € 60,00 (adulti e minori con età superiore a 12 anni) ed € 25,00 (minori fino a 12 anni, dal 3° in poi);
- 4) L'evento sarà allietato da Deejay Danny e del Gruppo PRISMA.

Società di Mutuo Soccorso fra gli Operai di Avigliano ETS Corso Gianturco n. 95 85021 AVIGLIANO (Pz) Tel.: 0971/81295

MENU'

APERITIVO DI BENVENUTO

- ABBRACCIO DI BACCALA' CON CREMA DI CECI E PISTACCHIO
- INSALATINA DI POLPO E PATATE
- INVOLTINO DI SALMONE MARINATO
- ROSA DI PROSCIUTTO CON TRECCINA E MELONE
- CARPACCIO DI BRESAOLA RUCOLA E MELA VERDE
- BRUSCHETTONE CON PORCHETTA E PROVOLA

PRIMI PIATTI

- RISOTTO CON RANA PESCATRICE COZZE AL PROFUMO DI MARE
- STRASCINATI CON MIX DI POMODORINO GIALLO E ROSSO SALSICCIA SBRICIOLATA E SCAGLIE DI CACIO RICOTTA

SECONDI PIATTI

- BRANZINO IN CROSTA DI ZUCCHINE CON INSALATINA DEL CAMPO
- SORBETTO
- VITELLO AI FUNGHI CON PATATE AL ROSMARINO

FRUTTA AFFETTATA E GELATOCON GELATO TORTA CON SPUMANTE MIGNON

Bevande: Vino rosso Aglianico - Vino bianco Falanghina - bibite varie e angolo bar.