

CENA DI NATALE AL RISTORANTE VILLA JUCKER

Martedì 2 dicembre 2025

Ritrovo ore 19.45

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e Beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo da inserire nella scheda on-line (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
ADULTI	€ 65,00	€ 30,00	€ 65,00

*L'importo inserito nella scheda on-line di prenotazione è quello indicato in GRASSETTO nella tabella (al lordo del contributo). L'importo di partecipazione sarà addebitato, al netto del contributo spettante, direttamente sul conto corrente. Una volta scaduto il termine di adesione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria, non sarà più possibile lo storno e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione.

La quota comprende

- Menu' Natalizio
- Bevande incluse: welcome con flute di spumante e cocktail, analcolico, vino rosso e vino bianco selezione cantina Villa Jucker (1 bottiglia ogni 4 pax), acqua minerale naturale e frizzante (1 bottiglia ogni 2 pax), n. 1 Flute di spumante Prosecco o Moscato per il brindisi

La quota NON comprende

- Il trasporto per e dal Ristorante
- Quanto non indicato alla voce «la quota comprende»

Penali per annullamento: 100% della quota in caso di annullamento successivo alla data di fine adesione e/o della conferma da parte della Segreteria e anche in caso di mancata partecipazione

MENU' NATALIZIO

APERITIVO/ Welcome

- *Flute di spumante e cocktail analcolico*
- *Bocconcini di pizza e focaccia artigianale del nostro forno*

UN ANTIPASTO A SCELTA

Il classico vitello tonnato con cipolle in agrodolce e polvere di capperi
Baccalà mantecato con chips di riso soffiato e crumble di olive taggiasche

UN PRIMO PIATTO A SCELTA

Carnaroli "Riserva San Massimo", allo zafferano, bocconcini di ossobuco e il suo fondo
Chicche di patate al nero di seppia, ragù di branzino, concasse di pomodoro e erba cipollina

UN SECONDO PIATTO A SCELTA

Guancia di Manzo brasata, il suo fondo e crema di zucca
Turbante di branzino, su crema di broccoli, pane croccante e olive taggiasche

DOLCE

Panettone e pandoro artigianale con crema al mascarpone

CAFFE'

VINI BIANCHI

- Müller Thurgau Trentino doc "Le Giare" - Roeno - TRENTINO - Müller Thurgau
- Pecorino "Terre di Chieti" IGP - Casal Thaulero - ABRUZZO – Chardonnay Vini rossi
 - Dolcetto Langhe - Roagna - PIEMONTE – Dolcetto
- Chianti Classico "Monte Guelfo" docg - Cecchi - TOSCANA – Sangiovese 90% Bollicine
 - Prosecco doc o Moscato