CENA DI NATALE AL RISTORANTE VILLA JUCKER

Martedì 15 dicembre 2026
Ritrovo ore 19.45

QUOTA INDIVIDUALE UNICA 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**
	€ 65,00	€ 25,00	**€ 65,00**

*L'importo inserito nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo.
L'importo di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente.
Una volta scaduto il termine di prenotazione e/o quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito dell'intera quota di partecipazione o delle eventuali penali

La quota comprende

- Menù Natalizio con bevande incluse:

welcome con flute di spumante e cocktail analcolico
vino rosso e vino bianco selezione cantina Villa Jucker (1 bottiglia ogni 4 persone)
acqua minerale naturale e frizzante (1 bottiglia ogni 2 persone)
n. 1 Flute di spumante Prosecco o Moscato per il brindisi

La quta NON comprende

- Località da raggiungere con mezzi propri
- Extra e mance e tutto quanto non indicato ne "La quota comprende" **o**

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

Organizzazione tecnica: Villa Jucker - Via Giacomo Matteotti, 3 - Legnano MI

MENU' NATALIZIO

WELCOME
•Flute di spumante e cocktail analcolico
•Bocconcini di pizza e focaccia

ANTIPASTI (uno a scelta tra)
•Crudo di Parma, gnocco fritto e squacquerone
•Flan di verdurine con fonduta al parmigiano e noci tostate

PRIMI PIATTI (uno a scelta tra)
•Orecchiette ai frutti di mare
•Agnolotti caserecci ricotta e spinaci spadellati al burro nocciola, salvia e spolverata di parmigiano reggiano.

SECONDI PIATTI (uno a scelta tra)
•Guancia di manzo con crema di patate
•Salmone alla griglia con insalata di finocchi ed arance

DESSERT
• 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