CENA AUGURI DI NATALE NAPOLI
CASTELLO SANTA CATERINA

Mercoledì 16 Dicembre 2026 – dalle ore 20.00

Via Santa Caterina 12 - Pollena Trocchia (NA)

QUOTA INDIVIDUALE DI PARTECIPAZIONE	Soci ordinari e beneficiari familiari*		Altri beneficiari
	Importo inserito nella scheda online (al lordo del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C (al netto del contributo)	Importo che sarà addebitato in C/C
Adulti	**€ 75,00**	**€ 40,00**	**€ 75,00**
Bambini da 2 a 14 anni	**€ 40,00**	**€ 20,00**	**€ 40,00**

*L'importo indicato nella scheda online di prenotazione è quello al lordo del contributo del CT. La quota di partecipazione sarà addebitato direttamente sul conto corrente al netto del contributo spettante. Una volta scaduto il termine di prenotazione ovvero quando la pratica verrà confermata da parte della Segreteria non sarà più possibile stornarla e si procederà all'addebito delle penali previste.

MENU'
Aperitivo di Benvenuto, Bollicine di prosecco, Succhi di frutta vari gusti, Acqua aromatizzata al limone
A giro braccio:
Mini Montanarine, Croissant integrali farciti, Barchetta con tocchetto di polenta e mini crocchè, Frittelle alle alghe, Antipasto di mare servito a tavola, Catalana di polpo, Rosa di salmone allo zucchero di canna, Cocktail di gamberi
Primo
Mezze maniche rigate ai frutti mare
Secondo
Trancio di spigola cotto a bassa temperatura con giardinetto di verdure
Gran buffet di fine pasto con
Frutta fresca e frutta secca natalizia, Torta augurale con logo aziendale
Buffet di dolci della tradizione napoletana e dolci natalizi
Acqua gassata e naturale, Bibite, Vino bianco e vino rosso, Caffè, amari e digestivi

Disponibile menù analogo anche per Vegetariani

MENU' GLUTEN FREE:
Aperitivo di Benvenuto, Bollicine di prosecco, Succhi di frutta vari gusti, Acqua aromatizzata al limone
A giro braccio:
Mini fritturina italia e rosticceria assortita senza glutine, Antipasto di mare senza glutine servito a tavola, Catalana di polpo, Rosa di salmone allo zucchero di canna, Cocktail di gamberi
Primo
Paccheri senza glutine ai frutti mare
Secondo senza glutine
Trancio di spigola cotto a bassa temperatura con giardinetto di verdure
Gran buffet di fine pasto con
frutta fresca e frutta secca natalizia
Degustazione di dolci natalizi e della tradizione napoletana senza glutine,
Acqua gassata e naturale, Bibite, Vino bianco e vino rosso, Caffè, amari e digestivi

MENU' BAMBINI: Antipasto Prosciutto crudo e cotto, mozzarella con mini fritturina italia Primo: Pennette o gnocchetti al sugo, Secondo: Cotoletta con patatine fritte, Dolce

Organizzazione tecnica: CASTELLO SANTA CATERINA