CENA DI NATALE ALL'AGRITURISMO SOLIVE DI FRANCIACORTA

Solive: Via Calvarole 15 - Nigoline di Corte Franca (Brescia)

Sabato 19 dicembre 2025 - Ritrovo ore 18.45

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**
MENU'ADULTO	**€ 64,50**	€ 24,50	**€ 64,50**
MENU' BAMBINO	**€ 27,00**	€ 9,00	**€ 27,00**

L'importo da inserire 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:
- aperitivo di benvenuto e menù natalizio (clicca per visualizzare gli allergeni)
- omaggio a fine serata di una bottiglia di Curtefranca DOC rosso per ogni partecipante adulto
- disponibilità di ampio parcheggio
- struttura accessibile a persone con disabilità motorie

La quota NON comprende:
- Il trasporto per e dall'Agriturismo
- Quanto non indicato alla voce «la quota comprende»

Penali per cancellazioni:
cancellazioni comunicate dopo la validazione comportano il pagamento dell'intera quota di partecipazione anche in caso di mancata partecipazione

Organizzazione tecnica: Agriturismo Solive

CENA DI NATALE ALL'AGRITURISMO SOLIVE DI FRANCIACORTA

ORE 19.00 APERITIVO DI BENVENUTO

Franciacorta Docg Brut e aperitivo analcolico
patatine, olive, crostino al Lardo, arachidi e sfogliatine Calde

ORE 20.00 CENA SERVITA

MENU' ADULTI

Antipasti

Culatta di Langhirano, salame nostrano e pancetta
Insalata calda di lesso, verdure e legumi
Polenta rustica con funghi champignon trifolati e salsa al gorgonzola
Tortino di zucca arrostita con erbe aromatiche
Insalatina di spinacino, julienne di mortadella al forno, scaglie di grana e olio alla senape
Fagiolini saporiti al bacon

Primi piatti

Risotto Carnaroli con formaggella e ragù di salsiccia

Secondo Piatto

Lonza di maiale arrosto con salsa alle verdure e crumble di pane

Desert

Torta Pan di Spagna con crema chantilly e granella di meringa

Bevande

Curtefranca DOC Rosso e Bianco , Franciacorta DOCG Brut e spumante dolce per dessert

Acqua e Caffè

MENU' BAMBINI (fino ai 12 anni compiuti)

Prosciutto cotto
Pasta al pomodoro
Cotoletta con patate al forno
Gelato o Torta Acqua

Organizzazione tecnica: Agriturismo Solive