



**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 GELATO CON GELATO TORTA CON SPUMANTE MIGNON

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