



Via Rubicone n. 15 - 65129 Pescara
e-mail: segreteria@intercralabruzzo.it; sito: www.intercralabruzzo.it

“FESTA DI NATALE” INTERCRAL 2023

7 DICEMBRE 2023

c/o il GRAND HOTEL ADRIATICO VIA CARLO MARESCA, 10 - MONTESILVANO

L'Evento inizierà nel pomeriggio con il ritrovo dei partecipanti alle ore 15,30 con il TORNEO DI BURRACO e seguirà la cena e tombolata.

La quota di partecipazione è di € 35,00 a persona (burraco e cena).

Per chi partecipa solo alla cena la quota è di € 30,00 a persona.

Per la cena menù bambini (dai 3 a 10 anni) la quota è di € 15,00

Per chi partecipa solo al torneo di burraco la quota è di € 15,00 a coppia.

La partecipazione alla tombolata prevede il contributo di € 5,00 ogni due cartelle

Per le prenotazioni e relativo pagamento rivolgersi alla sede dell'Intercral, nei giorni del Lunedì e Venerdì, dalle 16,00 alle 19,00 (tel. 391-7484567), al referente di ogni sodalizio di appartenenza, oppure utilizzando la seguente

e-mail: segreteria@intercralabruzzo.it

oppure rivolgersi ai seguenti referenti:

Di Marco Anselmo (cell. 3386952721) – Enrico Mangifesta (cell. 3921643515) -
Giorgia Di Febo (cell. 3927348617) – Clelia Jourdain (cell. 3397786367) – Luciano
Tordone (cell.3398629124)

o a mezzo bonifico bancario utilizzando il seguente codice IBAN

IT92Q050180260000011746427 Intestato alla ASD Intercral abruzzo, con la causale “Cena di Natale del 7/12/2023”

e trasmissione della ricevuta dell'avvenuto pagamento all'Intercral.

Si accettano le prenotazioni entro e non oltre sabato

02 Dicembre 2023.

PROGRAMMA

ORE 15,30 RITROVO DEI PARTECIPANTI BURRACO

ORE 16,00 TORNEO DI BURRACO (PREMI PER 1°/2°/3° CLASSIFICATI)

ORE 20,30 INIZIO CENA e tombolata (tavoli da 8/10 posti)

MENU'

Antipasto:

Fior di prosciutto crudo su cialda croccante di pane, bocconcino di bufala croccante su gel di pomodoro candito, involtino di melanzana alla parmigiana gratinato al forno

Risotto carnaroli con salsiccia arrosto fonduta di pecorino e farfallone croccante
Chitarrina fresca al ragù abruzzese con emulsione di basilico

Agnello porchettato con rondelle di patate speziate

Torta classica alle creme

Acqua liscia e gassata

Vino D.O.C.

Spumante dolce e secco

Caffè

Menù bambini:

Antipasto:

Prosciutto e crocchette;

Gnocchi al pomodoro;

Cotoletta e patatine fritte;

Torta classica alle creme.

Bevande assortite