



Lions Clubs International

Fabrizio Sciarretta Governatore 2022-2023 Distretto 108L

CONGRESSO DI PRIMAVERA TERNI 6 - 7 MAGGIO 2023



ORGANIZZAZIONE

Lions Club Zona 8B

CONTATTI

Segreteria del Congresso
Lions M. Orlandi
congressoterni108l@gmail.com

PRENOTAZIONE SOLO PASTI

entro il 23 aprile

CLUB: _____ ZONA: _____

Cognome: _____ Nome: _____

Tel./Cell.: _____ E-mail: _____

Data	Evento	Prezzo unitario	n.pax	Totale €
Venerdì 5 maggio	Cena medievale	30,00		
Sabato 6 maggio	Pranzo	25,00		
Sabato 6 maggio	Festa del Congresso	45,00		
Domenica 7 maggio	Pranzo d'onore	30,00		

L'acquisto dei pasti potrà essere fatto

SOLO mediante bonifico bancario entro il giorno 23 APRILE alle seguenti coordinate:

IBAN IT86N0622014405000001000374 Cassa di Risparmio Orvieto intestato a Lion Club Terni Host

Nella casuale del bonifico indicare: "Congresso Lions 2023"+Nome e Cognome

Il presente modulo compilato e la relativa ricevuta di bonifico

devono essere inviati **entro il giorno 23 aprile 2023 esclusivamente**
alla Segreteria del Congresso - mail: congressoterni108l@gmail.com

N.B. I buoni relativi ai pasti pagati mediante bonifico bancario, saranno a Vs. disposizione al momento della registrazione.

Le prenotazioni successive alla scadenza saranno considerate *opzioni da confermare verificata la disponibilità*; per tanto in questo caso non effettuare contestualmente il bonifico.

Con la prenotazione si prega di comunicare eventuali intolleranze o allergie



CONGRESSO DI PRIMAVERA TERNI 6 - 7 MAGGIO 2023

VENERDI' 5 CENA MEDIEVALE



- Antipasto dell'Hostaria (crostino di fegato, salame, capocollo, salsiccia secca, fagioli, formaggio, melanzana grigliata)
- ½ Manfricoli (pasta tradizionale, pomodoro, aglio, peperoncino, prezzemolo e formaggio)
- ½ Gnocchetti alla Fraportana (gnocchetti di pane raffermo, pomodoro, salsiccia e formaggio)
- Arrosto misto: salsiccia, fegatello, mezza braciola di collo di maiale, cicoria ripassata
- Tozzetti con vin santo, acqua e vino in caraffa

MUSICA MEDIEVALE

SABATO 6 PRANZO



- Ciriole alle verdure (pasta tradizionale, pomodoro, verdure di stagione, ricotta salata)
- Tagliata di manzo
- Patate arrosto, insalata mista
- Crema pasticceria con crumble e fragole
- Caffè
- Vini: Grechetto e Rosso di Montefalco

SABATO 6 FESTA DEL CONGRESSO



- Aperitivo "rinforzato" bordo piscina
- Tonnarelli verdi tirati a mano con ragù di chianina e carciofi croccanti
- Filetto di cinta senese in crosta di patate e porcini
- Insalata capricciosa
- Zuppa inglese (dolce tradizionale)
- Vini DOC cantina Bisanzio (Montepulciano e Chardonnay)
- Caffè e Digestivi

MUSICA: Creative Trio

DOMENICA 7 PRANZO D'ONORE



- Antipasto di cuore di spalla, crostini con patè umbro, parmigiana di melanzane
- Tagliatelle di grano antico, ragù di chianina e lime
- Brasato di guancia di vitello - Spinaci, patate arrosto
- Tiramisù
- Caffè
- Vini: Grechetto e Rosso di Montefalco