



**CLUB ALPINO ITALIANO
SEZIONE DI TOLMEZZO**

Caro Socio Ordinario, famigliare e giovane.

Anche quest'anno il Direttivo della Sezione ha organizzato la cena sociale che si terrà:

VENERDÌ 16 DICEMBRE 2016 ALLE ORE 20.00

presso

**HOTEL ALLA FONTE
ARTA TERME**

Nell'occasione saranno premiati con lo speciale distintivo CAI, i soci con anzianità rispettivamente di 25 e 50 anni.

Per esigenze organizzative, Ti chiedo di comunicare l'adesione entro il 13.12.2016 telefonando alla segreteria CAI (tel. 0433.466446) nel seguente orario: martedì e venerdì dalle ore 17.30 alle ore 19.00 - al cellulare 339 8028033 oppure al 392 6204893 - posta elettronica "segreteria@caitolmezzo.it"

Il prezzo della cena, bevande incluse, è di € 27,00

L'incontro sarà occasione per ritrovarci tutti assieme (almeno una volta all'anno), e rivivere, con immagini, i momenti più significativi vissuti nelle escursioni dell'anno sociale 2016.

Ti saranno inoltre illustrate le iniziative che la Sezione CAI di Tolmezzo ha realizzato nel 2016 e gli obiettivi per l'anno sociale 2017.

Se hai diapositive o filmati riguardanti le nostre escursioni sei pregato di portarle in visione in sede, entro venerdì 09 dicembre 2016.

Tesseramento anno sociale 2017

Il costo del bollino per l'anno sociale 2017 è di € 42,50 per i soci ordinari, € 22,50 per i familiari, € 16,50 per i giovani; Assicurazione integrativa € 4,00; € 5,50 l'abbonamento a "Alpi Venete".

*Per il ritiro del bollino, a partire da **martedì 10 gennaio 2017**, hai due possibilità: direttamente in sede negli orari di apertura (martedì e venerdì ore 17,30 – 19,00) oppure tramite: BANCA FRIULCASSA – CASSA DI RISPARMIO F.V.G. – 3080 – filiale di Tolmezzo. IBAN IT90 R063 4064 3200 7400 298162T.*

Cordialmente.

Tolmezzo, 25 novembre 2016

Il Presidente
Alessandro Benzoni

HOTEL ALLA FONTE
ARTA TERME

cena sociale CAI

Tolmezzo

VENERDÌ 16 DICEMBRE 2016

APERITIVO DI BENVENUTO

Buffet alcolico e analcolico accompagnato da panzerotti e cucoli, fritto misto pugliese e olive DOP

PRIMI PIATTI

Orecchiette e cime di rapa;

Ravioli con ripieno di asiago, radicchio trevigiano con guanciaie di Sauris

Sorbetto al limone

SECONDI PIATTI

Arrotolato di vitello con patate al forno, polpettine di polenta e fantasia di funghi carnici.

Contorno di insalate miste

DESSERT

Millefoglie alla crema Chantilly

Vini friulani dell'azienda Scarbolo (Spessa di Cividale),
acqua e caffè