



ONLUS

Organizzazione
Non Lucrativa di Utilità Sociale

ENTE NAZIONALE PER LA PROTEZIONE E L'ASSISTENZA DEI SORDI

Costituito dall' Associazione Italiana Minorati dell' Udito e della Parola

Ente Morale preposto all'attività promozionale, di rappresentanza, di tutela e di studio dei problemi della sordità e della parola

SEZIONE PROVINCIALE DI BERGAMO

Via Simone Elia, 2 - 24020 TORRE BOLDONE (BG)

C.F. 04928591009 - TEL./DTS. 035362644 - FAX 035344968 - C/C postale 15959240

www.ensbergamo.it - E-MAIL bergamo@ens.it

organizza

DOMENICA 16 SETTEMBRE 2007 "17^A GIORNATA DEL SORDO DELLA LOMBARDIA"

**L'ENS DI BRESCIA È LIETA DI OSPITARE NELLA CITTÀ DI BRESCIA
LE SEZIONI PROVINCIALI ENS DELLA LOMBARDIA E I LORO
ASSOCIATI**

Programma:

- ore 08.30 Ritrovo presso il ristorante Pepe di Torre Boldone in pullman
- ore 08.45 Partenza per Brescia
- ore 09.45 Arrivo a Brescia
- ore 10.00 Ritrovo dei partecipanti in Via Lodovico Pavoni, 11 – Brescia Presso la Parrocchia S. Maria Immacolata (Opera Provoniana)
- ore 11.00 S. Messa Durante la celebrazione è garantito il servizio di interpretariato in LIS
- ore 12.00 Saluto delle Autorità ai partecipanti
- ore 12.30 trasferimento in pullman per il pranzo a Ospitaletto (Brescia)
- ore 13.00 Pranzo conviviale al Ristorante "Aquila d'Oro" di Ospitaletto (Brescia) – Via Pandana Superiore, 59.
- ore 17.30 Estrazione premi
- ore 19.00 Partenza da Ospitaletto (Brescia) – Arrivo a Torre Boldone (prevista alle ore 21.00)

La quota di partecipazione alla festa è di €60,00 euro da pagare all'atto dell'iscrizione dovrà essere, entro e non oltre domenica 2 settembre 2007

**IN CASO DI ASSENZA LA QUOTA D'ISCRIZIONE NON VERRÀ RIMBORSATA!!!
SI RACCOMANDA LA MASSIMA PUNTUALITÀ**

Il Presidente
Gianfranco Zanchi

RISTORANTE "AQUILA D'ORO"
Via Padana Superiore, 59
25035 OSPITALETTO (Brescia)

17^ GIORNATA DEL SORDO DELLA LOMBARDIA
Domenica 16 settembre 2007

MENU'

APERITIVI:	Aperitivi della casa con buffet Antipasto misto all'italiana
ANTIPASTI:	Prosciutto crudo – salame - pancetta Verdura in pastella Insalata capricciosa Carpaccio Spiedini di lumache
PRIMI:	Pennette al salmone Risotto con porcini Casoncelli burro e salvia Sorbetto al limone

Intervallo mezz'ora con discoteca

SECONDI:	Capriolo al forno con polenta Fesa di vitello allo Champagne Tagliata alla Robespierre con rucola
CONTORNI:	Verdure assortite Patatine fritte
FORMAGGI:	Bocconcini di grana
FRUTTA:	Fantasia di frutta
DESSERT:	Meringa con croccante
CAFFE':	Caffè corretto
BEVANDE:	Vini tipici (Bianco – Rosso) – acqua

€. 60,00 a persona