



*Fundado en 1868
Medalla de Oro de la Ciudad*

Circular informativa

Diciembre de 2023

1. INAUGURACIÓN BELÉN Y ENCENDIDO DE LUCES.

Se invita a los socios a la inauguración de nuestro Belén y al encendido de luces navideñas el próximo día 7 de diciembre a las 20:00 horas. Un año más nuestro agradecimiento a la Asociación de Belenistas de Santa Rosa que nos permite seguir con tan hermosa tradición. El acto estará amenizado por la Coral del Círculo Industrial.

2. TALLER ADORNOS NAVIDEÑOS.

Con la colaboración de Floristería KIKO, se organiza un taller de adornos navideños a realizar en dos turnos los días 11 y 12 de diciembre, en horario de 19'00 a 21'00 horas, con una capacidad máxima de 20 participantes por día. Las plazas se cubrirán por riguroso turno de inscripción en secretaría, aportando 15 € en concepto de coste por material para la elaboración de los adornos. El inicio de reservas se iniciará el próximo 20 de noviembre.

3. CONCIERTO NAVIDEÑO.

Se invita a los socios a asistir el domingo 17 de diciembre, a las 12,30 horas, organizado por el Círculo Industrial en el Salón Largo, al "**Concierto de Navidad**", ofrecido por el cuarteto de cuerda "**Just3**", que interpretará obras clásicas y de ambiente Navideño.

4. TALLER DE DULCES NAVIDEÑOS.

Con la colaboración de La Gruta de Victor, se organiza un taller de repostería tradicional con recetas típicas alcoyanas, a realizar en dos turnos, los días 19 y 20 de diciembre, en horario de 18'00 a 20'00 horas, con una capacidad máxima de 20 participantes por día. Las plazas se cubrirán por riguroso turno de inscripción en secretaría, aportando 20€ en concepto de coste por material para la elaboración de los preparados. El inicio de reservas se iniciará el próximo 20 de noviembre.

5. LISTA WHATSAPP DIFUSIÓN CÍRCULO.

Para poder recibir la información de los eventos y actos organizados en el Círculo es necesario que incluyan el teléfono 965 54 06 66 en su lista de contactos, y envíen un whatsApp al mismo número solicitando la difusión e indicando su nombre y apellidos. Si conoce algún socio que no reciba los comunicados vía whatsApp del Círculo, infórmele de estos detalles.

6. ALMUERZOS Y CENAS SOCIALES EN LAS FIESTAS DE NAVIDAD.

RESERVAS:

DESDE EL 15 DE NOVIEMBRE HASTA EL 15 DE DICIEMBRE SE PUEDE RESERVAR.

LAS MESAS SE ABONARÁN COMPLETAS, ANTES DEL 17 DE DICIEMBRE.

LAS ANULACIONES DE MESAS SE PODRÁN REALIZAR HASTA 72 HORAS ANTES DEL EVENTO.

Las reservas de mesa deberá hacerlas siempre un socio, atendiendo las indicaciones específicas de cada evento.

Almuerzo del día de Navidad. – Reserva en administración en el teléfono **965540666** en horario de lunes a viernes, de 10:00h a 19: 00h por orden de entrada y hasta completar el aforo, ya que este es limitado. Solo los socios pueden realizar la reserva.

Cena de Navidad. – Reserva en administración en el teléfono **965540666** en horario de lunes a viernes, de 10:00h a 19: 00h por orden de entrada y hasta completar aforo, ya que este es limitado. Solo podrá asistir el socio titular con un invitado acompañante. En administración se les facilitará la plantilla de reserva para incluir el nombre de los comensales por mesa.

Solo si el aforo lo permite, podrán incorporarse al evento a partir de las 00:00h socios "sin acompañantes" provistos de su carnet y pagando una entrada de 10€.

CÓDIGO VESTIMENTA: ETIQUETA. PARA LOS CABALLEROS, MÍNIMO CHAQUETA Y CORBATA.

"Queda terminantemente prohibida la entrada a menores de 18 años".

Comida Fin de Año. - Se tomarán las reservas en el restaurante del Círculo informándose en el TI: 96 5545404.

De realizarse cambios o normas en las veladas sociales, se informará en el momento de realizar la reserva.

Se informa, que los socios pueden solicitar un descuento en todos los servicios de restauración que no sean acordados los precios para un menú concreto y en los almuerzos, cenas que sean abiertos al público en general. Siempre identificándose con el carnet de socio. Actualmente del 10%.

LA JUNTA DIRECTIVA

ALMUERZO DE NAVIDAD 25/12/2023

A las 14.30h

ENTRANTES

Jamón Ibérico al corte
Alcachofas confitadas y mix de ahumados
Foie a la sal
Hojaldre de queso de cabra con jamón de pato
Vieira Gratinada sobre sal marina

1º PLATO

Caldo con pelota de Navidad con "penques i sigrons"

PLATO PRINCIPAL

Bacalao encebollado con su guarnición

POSTRE

Tortija con helado de leche merengada
Cafés e infusiones
Dulces Navideños

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Trus Roble (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco: Carrasviñas Verdejo (D.O. Rueda)
Cava y Sidra

SALÓN ROTONDA Y LARGO
PRECIO POR PERSONA

65€ IVA INC

* Los tickets deberán estar pagados como fecha límite hasta el día 17 de diciembre y se pagarán las mesas completas.

-Se deberá abandonar el salón a las 18.30 horas para poder montar para la cena de Navidad.

No se devuelve el importe de los tickets.

CENA DE NAVIDAD 25/12/2022

A las 21.30h hasta las 03,00h

ENTRANTES

Ibéricos con queso manchego
Marinera Murciana de ensaladilla con anchoa
Mousse de pato caramelizado
Crujiente de sepia con salsa tártara
Patata gratén rellena de salmón y alioli suave

PLATO PRINCIPAL

Lingote de pularda trufado

POSTRE

Milhojas de crema pastelera
Cafés e infusiones
Dulces Navideños

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Vivanco Crianza (D.O. Rioja)
Vino Blanco: Cantarranas Verdejo (D.O. Rueda)
Cava y Sidra

55€ IVA INC

Los tickets deberán estar pagados como fecha límite hasta el día 17 de diciembre y se pagarán las mesas completas.
Habrá DJ y barra para copas que se pagarán aparte
No se devuelve el importe de los tickets.

SOLO SI EL AFORO LO PERMITE, PODRÁN INCORPORARSE AL EVENTO A PARTIR DE LAS 00:00H SOCIOS "SIN ACOMPAÑANTES" PROVISTOS DE SU CARNET Y PAGANDO UNA ENTRADA DE 10€.
CÓDIGO VESTIMENTA: ETIQUETA. PARA LOS CABALLEROS, MÍNIMO CHAQUETA Y CORBATA.
"QUEDA TERMINANTEMENTE PROHIBIDA LA ENTRADA A MENORES DE 18 AÑOS".

ALMUERZO DE FIN DE AÑO 31/12/2022

A las 14.30h

ENTRANTES

Tartar de salmón con aguacate
Foie a la sal
Hojaldre de langostino con muselina de alioli suave
Zamburiña de las Rías

1º PLATO

Corazón de alcachofa sobre crema de patata trufada y jamón ibérico crujiente

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo confitado con su jugo

POSTRE

-Bombón de Ferrero Rocher sobre crema inglesa
Cafés e infusiones
Dulces navideños

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos, cervezas y café licor
Vino Tinto: Trus Roble (D.O. Ribera del Duero)
Vino Blanco: Carrasviñas Verdejo (D.O. Rueda)
Cava y sidra

Precio socio: 65€ iva inc

Precio no socio: 75€ iva inc

DISCOMÓVIL Y BARRA. LAS COPAS SE PAGARÁN APARTE.
HORA DE CIERRE: A LAS 20.00HORAS
LA FECHA LÍMITE PARA PAGAR LOS TICKETS SERÁ EL 23 DE DICIEMBRE Y SE PAGARÁN LAS MESAS COMPLETAS.
NO SE DEVUELVE EL IMPORTE DE LOS TICKETS.