 XXI CONCENTRACIÓN INTERNACIONAL SEAT 600 LEÓN: 6 y 7 de Abril de 2024

**Ficha de inscripción 2024**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Nombre: |  | Apellidos: |  |
|  |  |  |  |
| Domicilio: |  | Código Postal: |  |
|  |  |  |  |
| Población: |  | Provincia: |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Teléfono: |  | Fecha Nacimiento: |  | Fecha carnet conducir: |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Email: |  | Club al que pertenece: |  |
|  |  |  |  |  |  |
| Modelo vehículo: |  | Matrícula: |  | Fecha Matrícula: |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Descripción |  **Precio** | **Número** | **Suma** |
| Comida Sábado adultos Rest. EZEQUIEL Villamanín. | 20,00 € |  |  |
| Comida Sábado niños Rest. EZEQUIELVillamanín. | 15,00 € |  |  |
| Cena Sábado adulto Rest. EZEQUIEL C/ Ancha. León. |  35,00 € |  |  |
| Cena Sábado niños (-14 años) Rest. EZEQUIEL C/ Ancha. León. |   18,00 € |  |  |
| Comida domingo adulto Rest. LUNA. | 35,00 € |  |  |
| Comida domingo niño (-14 años) Rest. LUNA. | 23,00 € |  |  |
| Inscripción del Vehículo |  15,00 € | 1 | **15,00 €** |
|  | **TOTAL** |  |

OBSERVACIONES:

1.- Rogamos respeten la fecha límite de inscripción, una vez pasado este plazo no podremos aceptar ninguna nueva inscripción, si necesitan algún menú especial para celiacos o alérgicos comuníquenlo al hacer la inscripción. No se admiten cancelaciones con un plazo inferior a 48 horas del evento. Ninguna inscripción será válida si no está acompañada de su correspondiente ingreso bancario.

**La simple inscripción no da derecho a bolsa de regalos.**

2.- Hoteles: los participantes disfrutarán del 10% de descuento al realizar sus reservas en la lista adjunta de hoteles utilizando los links facilitados o bien llamado directamente al hotel indicando que participan en la concentración Seat 600 León 2024.

3.- Todos los vehículos participantes deberán estar debidamente documentados (seguro, ITV, etc...).

La organización no se responsabiliza de accidentes, colisiones, etc... Que se puedan producir durante este encuentro.

4.- Tenemos previstos regalos hasta un máximo de 150 inscripciones.

|  |  |
| --- | --- |
| **FECHA LÍMITE DE INSCRIPCION:** | **CUENTA BANCARIA – BANCO SANTANDER** |
| **1 DE ABRIL DE 2024** | **ES22 0049 3758 4027 1400 6407** |

*Enviar y la ficha de inscripción el justificante del ingreso al correo electrónico:* *concentracion@seat600leon.com* *o al whatsapp del tesorero del club* ***609 205 813***

HOTELES

LEÓN:

Los siguientes hoteles aplicarán un 10% de descuento en su página web con el código SEAT600.

Agua de bienvenida en la habitación.

**• CADENA EUROSTAR HOTEL COMPANY – LEÓN:**

 **Hotel Riosol\*\*\*: Tel: 987 21 66 50** www.hotelriosolleon.com

 **Hotel Crisol Quindós\*\*\*: Tel: 987 23 62 00** www.hotelquindos.com

MENÚS

***Comida sábado 6 de abril.***

• Restaurante EZEQUIEL, Villamanín:

 Entrantes: Entremeses de la casa.

 1º Plato (se sirven de los tres): Patatas con pulpo. Menestra. Ensalada mixta.

 2º Plato (se sirven de los tres): Caldereta de cordero. Cabrito asado.

 Solomillo (plancha/cabrales).

 Postre, Pan, bebidas, cafés-infusiones, chupito.

 Vinos de la casa y agua.

• Menú infantil: entremeses de la casa, pasta con tomate, filete de ternera o lomo con patatas,

 postre y refrescos.

***Cena sábado 6 de abril.***

• Restaurante EZEQUIEL. C/ Ancha:

 Entrantes a compartir: Tabla de embutidos de elaboración propia (Cecina, jamón, lomo

 chorizo, salchichón y queso). Ensalada Ezequiel (cogollos, jamón ibérico, aguacate, manzana,

 nueces, pasas, anchoas y bonito en escabeche extra). Pimientos asados caseros con anchoas

 y queso curado añejo. Croquetas variadas caseras (de cecina y queso Valdeón).

 Segundo: Solomillo de cebón al horno troceado, acompañado de patatas y pimientos.

 Postres caseros, Vinos: Ramón Bilbao verdejo blanco, Viña Pomal Rioja Crianza tinto,

 aguas, cafés-infusiones y licores.

• Menú infantil: embutidos selectos, croquetas caseras, escalopines al queso de Valdeón,

 postre: helado de chocolate y refrescos.

***Comida domingo 7 de abril.***

• Restaurante Luna: Ctra. Caboalles, km 1 24010 León.

 Entrantes a compartir: Pastel de Gambas en salsa de nécoras, Gambón al horno

 (4 uds./persona). Vieira rellena y gratinada al horno (1 ud./persona).

 Segundo: Jarrete de cordero asado al horno con manzana acompañado de patatas fritas

 y pimientos de piquillo.

• Menú infantil: Entremeses (Cecina, jamón, lomo, chorizo).

 Fritos: calamares, croquetas y gambas orly.

 Segundo: escalopines de ternera con patatas fritas o escalopines de pollo con patatas fritas.

 Postre, aguas minerales, refrescos.