

XLIX

Festa Anyal de Germanor



Dilluns, dia 26 de maig de 2014

HC HOTEL
COSTA BRAVA

Baix Empordà

Salutació

Benvolguts amics i amigues,

El temps passa depressa. Tots tenim encara present la passada festa anyal i ja estem a punt de celebrar la d'enguany.

Un any més a les nostres vides! Un any més d'afanys, d'alegries i també de neguits.

Per això estem contents de tenir a punt la XLIX trobada de germanor del nostre premi de Girona i poder-vos convidar a tots a gaudir-los junts.

El preciós indret de Platja d'Aro ens donarà la benvinguda a la seva església parroquial de Santa Maria de Platja d'Aro.

El dinar el celebrarem a l'Hotel Costa Brava (Restaurant Can Poldo), garantia de bona cuina i excel·lent acolliment.

Volem que sigui una festa agradable i cordial, on comenci el compte enrere per a la celebració, l'any vinent, del nostre 50è aniversari, efemèride important que commemorem amb la màxima il·lusió.

A tots i a totes, doncs, benvinguts a la festa!

Deixem enrere la crisi, les preocupacions, els desacords i disfrutem d'una jornada fraternal i plaent, recordant també, els companys que hem anat deixant pel camí, o els que per circumstàncies diverses no els podem tenir entre nosaltres.

Fins aviat!

Josep Costa i Giralt
(president)

Programa

Dilluns, dia 26 de maig

Entre les 11h i 11:30h

Trobada davant la parròquia de Santa Maria de Platja d'Aro.

Seguidament Missa Solemne a l'església, acompanyada de l'acordionista Zdzislaw Grygus.

A la sortida, desplaçament cap el restaurant Can Poldo, de l'hotel Costa Brava.

Petit concert per esperar l'aperitiu.

A les 14:30h

Dinar de germanor.

Vetllada Musical i Fi de Festa, gentilesa de les empreses:

PASTISART i YLLA 1878 S.L.

Dinar

Aperitiu de Benvinguda entre la Terrassa i el Saló Garbí

Copa de cava

Vins, vermutos i refrescos variats

Canapés de salmó fumat

Coca de vidre amb escalivada i anxoves

Ast de formatge fresc amb codony

Jabugo amb pa amb tomàquet

Xarrups de gaspatxo i de meló amb pernil

Croquetes de pollastre

Calamars a la Romana

Musclos gratinats

Peixet petit fregit (sonsos)

Ast de marisc

Ous de guatlla amb sobrassada

Cullereta de foie amb crustillant de poma

Al Saló Jordi Comas

Medallons de Vieira amb melós de patata i ceba confitada

Suquet de Rap "Cala Rovira"

Gamba, llagostí, cloïsses i musclos.

fruits del Bosc amb gelat de iogurt i crustillant de mel

Pastís Gremial

Celler

Per gentilesa de la marca Mont-Ferrant

Cava Berta Bouzy

Cava Titiona Pinot Noir 2011

Marqués de Alella Pansa Blanca 2012

Portal del Montsant Brunus 2011

Cava Parxet Couwe Desert

Aigües Minerals,

Cafè, licors, aiguardents

Notes

Facin les seves reserves el més aviat possible.

Fins el divendres 23 de maig
(ho necessiten per avisar a l'Hotel)

Us recordem que la Junta no es fa responsable dels problemes que puguin sorgir.

Els encàrrecs dels tiquets i reserves, cal adreçar-los a les oficines del Gremi, a l'atenció de l'Antònia o Gironés al telèfon 972 48 30 35.

El preu del dinar per persona és de 60 euros.

L'Hotel Costa Brava amb atenció al Gremi aplicarà preus especials als que es quedin a dormir a l'hotel. El preu per habitació doble és de 60 euros, i per habitació d'us individual és de 40 euros. (esmorzar inclòs)

PÀRQUING - *A l'església de Santa Maria de Platja d'Aro i l'hotel Costa Brava, hi ha espai suficient per aparcar.*

Cases Col·laboradores

ALEMANY	FILLS DE J. MULLOR SERRA
AGRIENERGIA	FONT - MARTÍ
ARASI PHASI C.A.L.I.D.	GIROSAR
BANC SABADELL	YLLA 1878, S.L.
CAFRUTSA	MASSÈGUR
CAIXA DE PENSIONS	NÉTS DE JOAQUIM TRIAS, SA
CAVES MONT-FERRAN	PASTISART
CHOCOVIC	REGISA
COMERCIAL ARTESANA SOSA	REPRESENTACIONS QUINTANA
COMERCIAL MARTA, SA	SEGUROS BILBAO
COMERCIAL ROS	SERMONT
CODORNIU	T500
CONFITERIA ESPAÑOLA	VALHORNA
CONSERVAS VILAMAJÓ	VINEMP
DULCYPAS	XOCOTER
ELKOMA	