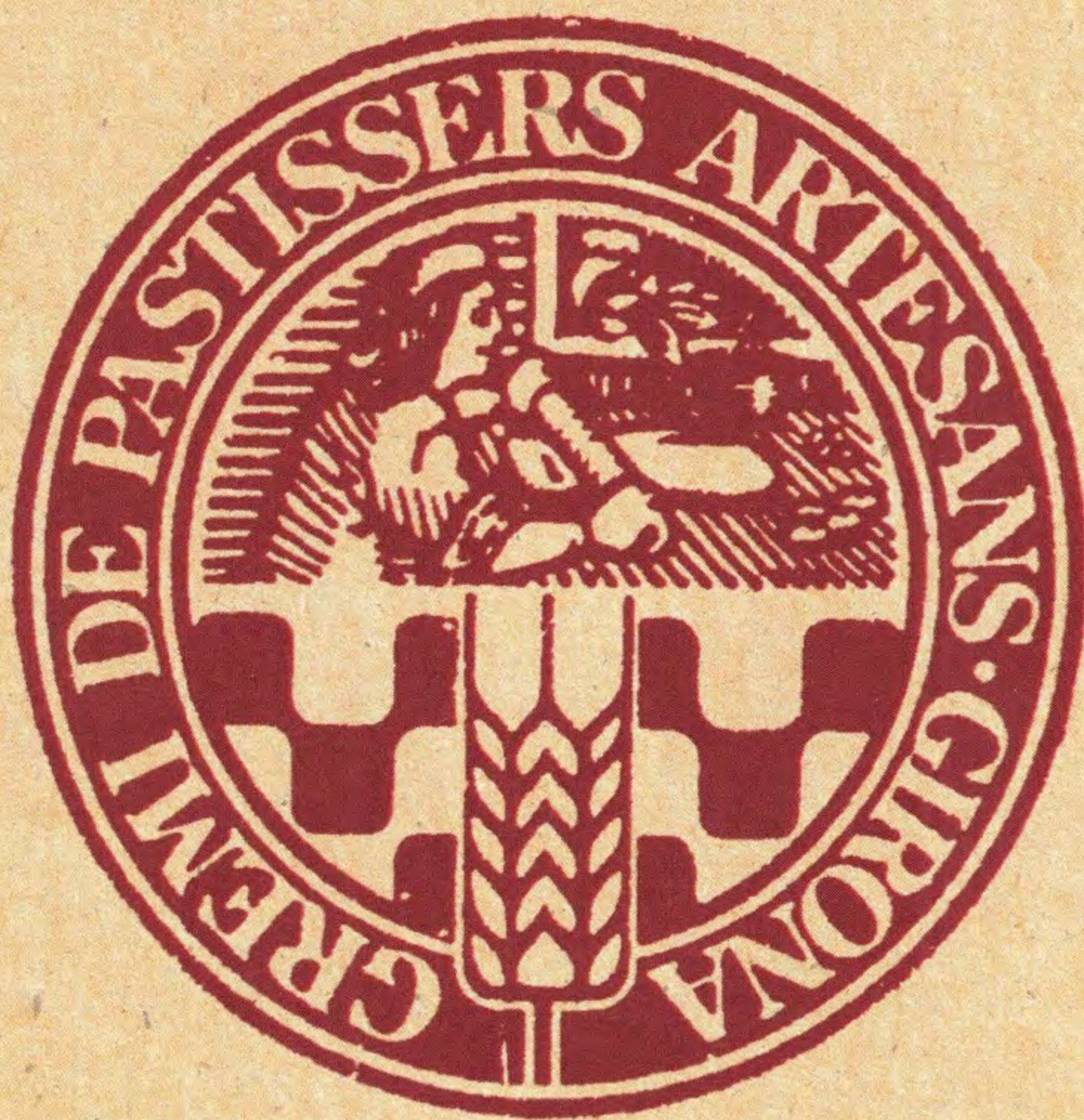


Festa anyal de germanor

51è aniversari



Dilluns 30 de maig de 2016



Hotel S'Agaró

Salutació

Benvolguts pastissers, pastisseres i amics,

La 51a Festa Anyal de Germanor d'enguany, el nostre punt de trobada serà l'església de l'Esperança, a la zona residencial de S'Agaró, trobada que començarà amb la Santa Missa en honor a la Mare de Déu de Montserrat, patrona dels pastissers.

Seguidament ens dirigirem a l'Hotel S'Agaró,**** lloc on dinarem amb garantia de bona cuina i excel·lent acollida.

Volem que sigui una festa agradable, sincera i plena d'alegria.

Recordem també els companys que ens han deixat i els que per circumstàncies diverses no poden estar amb nosaltres.

Finalment ens agradaria molt poder comptar amb la vostra presència.

Us hi esperem i us necessitem a tots!

Cordialment,

Josep Costa i Giralt, President

Programa

Dilluns, dia 30 de maig

A les 11.30 h

Trobada a l'església de l'Esperança, de S'Agaró.

A les 12 h

Missa amb acompanyament de música en viu i cant del Virolai.

A les 14 h

Aperitiu a la terrassa de l'Hotel S'Agaró. Seguidament, dinar de germanor. En el transcurs del dinar es lliurarà la Insígnia d'Or del Gremi al President Nacional de la CEEAP, Sr. Salvador Santos Campano, i la placa commemorativa al guanyador de CANJOP, abril 2015, al Sr. Elias Guari.

Vetllada musical i fi de festa a càrrec de l'acordionista Zdzislaw Crygus, gentilesa de Pastisart i Jaume Ylla.

Dinar

Aperitiu de benvinguda amb vistes al mar

Cullera de foie i melmelada de figues

Vol-au-vent de cranc

Ou de salmó fumat i quark

Coca amb escalivada i tonyina

Mini broquetes de carn

Delícies de perol

Musclos gratinats

Calamars a la romana

Ou de guatlla amb sobrassada mallorquina

Arròs a la marinera

Canelles de llenguado a la crema de gambes

**Filet de vedella de Girona al Jabugo
amb caneló de verduretes de la Vall d'Aro**

Pastís gremial

Celler

Maridatge de vins

Titiana Pinot Noir DO Cava 2011

Raventós d'Alella Pansa Blanca 2013 DO Alella

Brunos 2012 DO Montsant

Mont-Ferrant Berta Bouzy 2010 DO Cava

Aigües minerals

Cafè, licors, aiguardents

Notes

Feu les reserves el més aviat possible.

Fins al divendres dia 27 de maig
(ho necessitem per avisar al restaurant).

El preu del dinar per persona és de 75 euros.

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

Us recordem que la Junta no es fa responsable dels pro-
blemes que puguin sorgir.

Per qualsevol aclaració, el dia 30 de maig podeu trucar al
tel. 659 173 319.

**L'Hotel S'Agaró amb atenció al Gremi aplicarà preus
especials als que es quedin a dormir a l'hotel. El
preu per habitació doble és de 95 euros, i per ha-
bitació individual és de 85 euros (esmorzar inclòs).**

Cases col·laboradores

ALEMANY

AGRIENERGIA

ARASI PHASI C.A.L.I.D.

BANC SABADELL

BOMBONES BLANXART, SA

CAFRUTSA

CAIXA DE PENSIONS

MONT-FERRANT

Raventós d'Alella

Titiana

Oliver Conti

CHOCOVIC

CAOMERCIAL ARTESANA SOSA

COMERCIAL MARTA, SA

COMERCIAL ROS

CODORNIU

CONFITERIA ESPAÑOLA

CONSERVAS VILAMAJÓ

DULCYPAS

ELKOMA

FANTINI

FARGGI

FILLS DE J. MULLOR SERRA

FONT MARTÍ

GIROSAR

YLLA 1878, SL

MASSEGUR

NÉTS DE JOAQUIM TRIAS, SA

PASTISART

REGISA

REPRESENTACIONS QUINTANA

SEGUROS BILBAO

SERMONT

SOSA INGREDIENTS

T500

VALHORNA

VDA. PIFARRÉ Y CIA., SL

VINEMP

XOCOTER

JOSEP VIVES LOPEZ

MASTERMARTINI