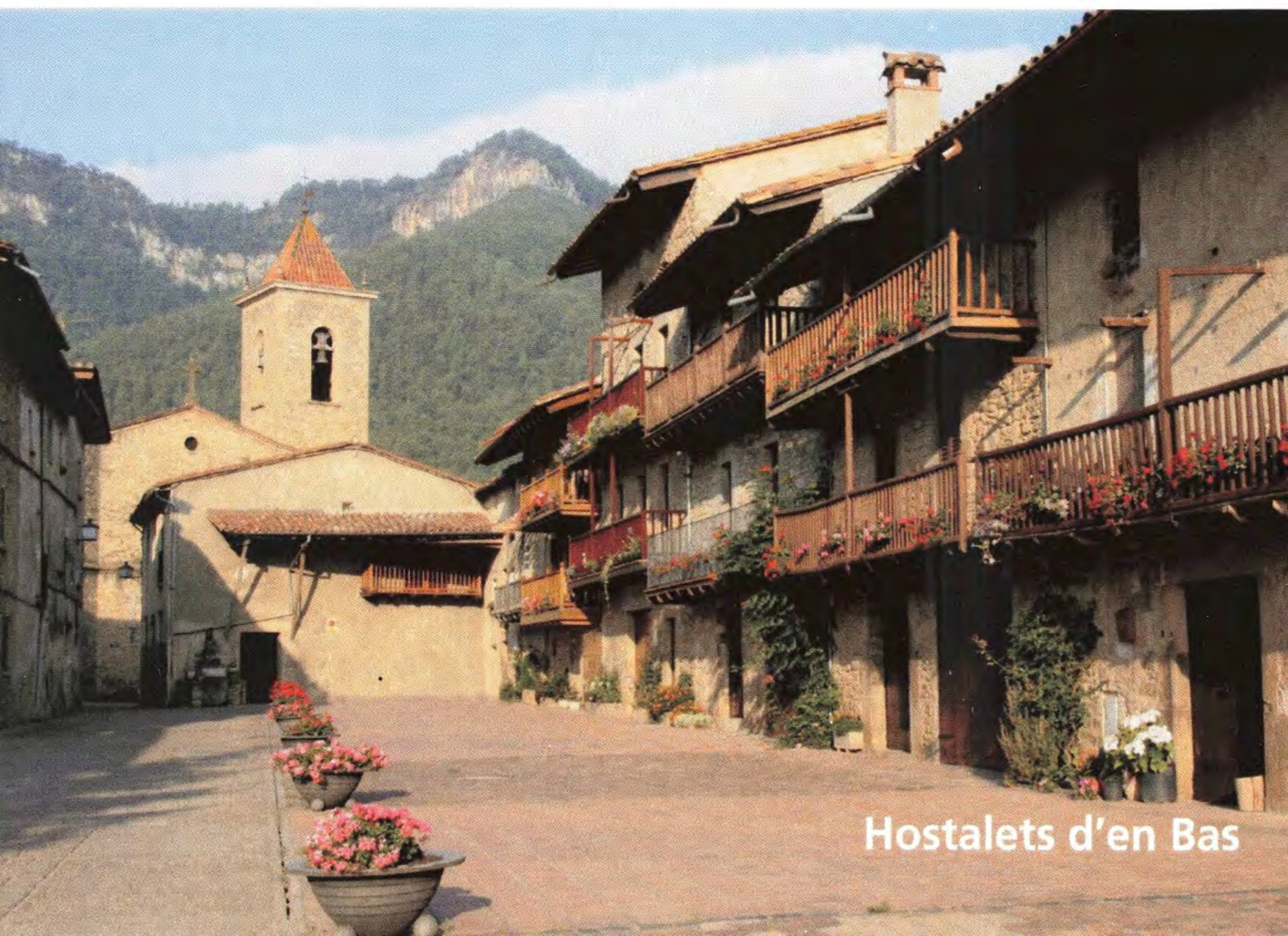


Festa anyal de germanor

53è aniversari



Dilluns 28 de maig de 2018



Hostalets d'en Bas

Salutació

Benvolguts pastissers, pastisseres i amics, Enguany la Festa Anyal de Germanor començarà a l'Església parroquial d'Hostalets d'en Bas, lloc on es celebrarà la Santa Missa en honor a la Mare de Déu de Montserrat, patrona dels pastissers i on tindrem un record pels companys que ens han deixat.

El dinar de germanor tindrà lloc al Local Social d'Hostalets d'en Bas.

Tal com veieu en el programa la festa és una acte de solidaritat amb el Sr. Carles Puigdemont, president, i consellers a l'exili, govern de la Generalitat de Catalunya i consellers empresonats.

Com sempre, el nostre desig és que sigui una festa agradable, sincera i plena de joia.

Ens agradarà molt poder comptar amb la vostra presència.

Us hi esperem i us necessitem a tots!

Cordialment,

Josep Costa i Giralt, president



Programa

Dilluns, dia 28 de maig

A les 11.30 h

Trobada a l'Església Parroquial d'Hostalets d'en Bas.

A les 12 h

Missa celebrada pel Sr. Pere Domènech, rector d'Olot, amb acompanyament de música en viu i cant del Virolai.

Després de la Missa

Petit concert de sardanes i música catalana.

A les 14 h

Dinar al Local Social d'Hostalets d'en Bas.

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

Dinar

Aperitiu als jardins

Xips de verduretes i olives

Bosseta de calamars enfarinats

Musclos amb escabetx i alvocat

Encenalls d'ibèric amb coca del forn d'Hostalets

Daus de salmó amb sèsam caramel·litzat

Cassoleta de botifarra amb bolets

Pop amb parmentier de patata

Cruixent de pollastre amb blat de moro

Croqueta de rostit

Caneló de rostit amb salsa de ceps

Barra de begudes

Aigües - refrescos - cerveses

Suquet de rap amb llagostins i cloïsses

Filet de vedella amb salsa de ceps

Pastís gremial elaborat a la Pastisseria Ferrer d'Olot per Jordi Ferrer Salgueda, pastisser i xocolater.

Cafès i licors

Celler

Maridatge de vins

Titiana Pinot Noir DO Cava 2012

Raventós d'Alella Pansa Blanca 2016 DO Alella

Brunos 2013 DO Montsant

Mont-Ferrant Berta Bouzy 2011 DO Cava

Aigües minerals

Cafè, licors, aiguardents

Notes

Feu les reserves el més aviat possible.

Fins al divendres dia 25 de maig
(ho necessitem per avisar al restaurant).

El preu del dinar per persona és de 50 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 28 de maig podeu trucar al
tel. 659 173 319.

A l'arribada del poble d'Hostalets d'en Bas hi ha un apar-
cament a la vostra disposició.

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

COMERCIAL 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 SELECCIÓ

REPRESENTACIONS QUINTANA

SEGUROS BILBAO

SERMONT

PURATOS

VALHORNA

VDA. PIFARRÉ Y CIA., SL

VINEMP

XOCOTER

JOSEP VIVES LOPEZ

MASTERMARTINI

CAFÈS CORNELLÀ