

COMIDA DE CONVIVENCIA Y HOMENAJE A NUESTROS SOCIOS MAYORES

Como ya viene siendo habitual, vamos a organizar la tradicional “**comida de convivencia**” dónde al igual que en años anteriores, con mucho cariño **tributaremos un emotivo homenaje a nuestros socios de mayor edad** y que en esta ocasión recaerá en nuestros compañeros:

**José Carlos Pereira Chorro
Julián Ramos Otero
Gabriel de la Calle Sánchez
Celestina Emilia Alonso Fernández, y
Concepción Méndez Rodríguez**

Lugar: Hotel-Restaurante “RIO”
Avda. Adolfo Díaz Ambrona, 13, 06006- Badajoz

Día: Viernes 10 de Mayo de 2019

Hora: 14:30 h.

Menú: Se adjunta.

Esta actividad está contenida en uno de los proyectos propuestos por esta provincia a la Organización Central, habiendo resultado parcialmente subvencionada, por lo que podemos ofrecer los precios abajo indicados.

¡¡ ATENCION. OPERACIÓN KILO !!

A todos los asistentes les rogamos que aporten al menos 1 Kg. de alimentos no perecederos para donación a un Comedor Social.

PRECIOS: **Socios: 28 Euros**
 No socios: 37 Euros

RESERVA DE PLAZAS:

Llamando al **924 21 09 51** ó **924 22 33 17**, los Miércoles, 10 y 24 de Abril, de **10:30 h. a 13:30 h.**, previo ingreso del importe en la c/c de la **Caja de Almendralejo**, número de cuenta: **ES23- 3001 – 0041 – 4941 – 1000 – 2607.**

Aseguraos que en observaciones se indique vuestro nombre.

El resto de días, desde el recibo de esta notificación hasta el Viernes 3 de Mayo, podéis inscribiros por este mismo medio, correo electrónico badajoz@mayorestelefonica.es o llamando al 690 26 93 97 (Alfonso Vázquez).

Aperitivo

Jamón Ibérico de Bellota
Queso curado de oveja
Queso de cabra
Tramenzzini de foie con mermelada de higos
Tosta de sardina ahumada con algas
Carpaccio de retinto con encurtidos
Bocadito de salmón con alioli de espárragos
Chocos fritos
Tortillita de camarones
Crujiente de langostinos
Crujiente de pincho moruno
Croquetas caseras

Menú

Crema de bogavante con lágrimas de langostinos
Solomillo de Ibérico en Salsa de Oporto
guarnecido con Pastel gratinado y verduritas
o
Lomo de bacalao a la parrilla
con sofrito de ajos tostados

Postre

Semifrío de plátano

Bodega

Vino Blanco y Tinto D.O. Ribera del Guadiana
Cerveza, Refrescos, Zumos, Agua Mineral

Café y Cava