



SEDE COLEGIAL

C/ SAN MATIAS, 19

18001-GRANADA

www.clubciclistacoatgr.com

e-mail: club@clubciclistacoatgr.com

Granada, 04 de Noviembre de 2018

Estimado amigo:

Con motivo del final de temporada y como es costumbre, hemos preparado el acto de clausura con una cena que esperamos sea de vuestro agrado:

CENA FIN DE TEMPORADA -2018: (Sábado, 24 de Noviembre)

La velada se va a desarrollar en el hotel de cuatro estrellas "ANDALUCIA CENTER", este se encuentra situado frente al Centro de Salud Zaidin, en la Avenida de América.

Hemos preparado la siguiente programación:

- Llegada al hotel a las **9,15 h. (21,15 h)**, en donde nos servirán un cocktail de bienvenida a partir de las 9,30 h.(21,30 h) que se desarrollará durante media hora aproximadamente.
- Cena de Hermandad
- Entrega de TROFEOS DE TEMPORADA

Todo ello se desarrollará con una Música ambiente apropiada y con fotos y videos de la temporada que acaba de terminar.

Los precios se mantienen igual que el año pasado siendo para Socio, esposa/acompañante ó hijos de **30€/persona**; el de **invitados 50€** y el menú infantil **15€**.

(Las copas tienen un precio de **5€**)

La asistencia la podéis concertar con el Tesorero, Arturo Abril (tlf. 655886908 correo electrónico abrilurbanismo@gmail.com); al Presidente Juan Rivas (686411514 correo j.a.rivas@hotmail.com) o por el whatsApp del club, como mejor os venga. Tenemos de plazo improrrogable para confirmar hasta el **MARTES DIA 20 de Noviembre**.

Un cordial saludo

LA JUNTA DIRECTIVA,

CARTA DE LA CENA

COPA DE BIENVENIDA 2018

Cremita de Zanahoria y Vainilla con Virutas de Langostino

Piononos Rellenos de Membrillo Caramelizado

Nuestra Pastela andalusí con esencia Granadina

Tartar de auténtico Fuet

Cucharita de Pate Ibérico con Crujiente de Jamón y Reducción de Pedro Ximénez

Cazuelita de Patata Trufada con Presa Ibérica

Risotto de Trigo tierno con Hierba Pura

Crostini a la Provenzal con Semilla de Amapola

Crujiente de Pollo con Verduritas

Mini croquetas de costilla de cerdo BBQ

PLATOS EN LA MESA

1º Crema de Apio y Pera con Bacalao desmigado y Crujiente de Aceituna Negra

2º Tournedor de solomillo con Pastel de Batata y Salsa Pedro Ximénez

POSTRE

Delicias de Santa Fe en semifrío de Yogurt sobre Crema de Toffee

Café e Infusiones

BODEGA

Vino Blanco "Entreflores" (D. O. Rueda)

Vino Tinto cosecha HC "Viña Cerrada" (D. O. C. Rioja)

Cerveza, refrescos, agua mineral.

Cava Brut "Masía Perelada" (D. O. Cava)

MENU DE NIÑOS

Mini Pizza "Andalucía" y Nuggets de Pollo con Patatas Fritas

Tarta de Chocolate con Golosinas

Bolsa de Chuches

P.D.- Si por motivos de salud, alergia o cualquier otro motivo justificado alguno de los participantes, no pudiese tomar algún producto de los que aparecen en la lista, que lo ponga en conocimiento para poder advertirlo al hotel y buscar una solución. Gracias.