

27 ANIVERSARIO

43° PROMOCION TRACCION

LOS PROXIMOS DÍAS **19,20 y 21 de NOVIEMBRE de 2010**, SE VA A CELEBRAR EN **MURCIA** EL ANIVERSARIO DE LA 43° PROMOCION DE TRACCION.

LOS INTERESADOS EN ASISTIR SE PONDRAN EN CONTACTO CON:

JOSÉ A. SANDOVAL, Telf. 961944

FRANCISCO GARCÍA, Telf. 961940

Menús y Actividades Fin de Semana 43° Promoción

VIERNES 19-11-2010

Entrada y Alojamiento por la tarde en hotel Silken 7 Coronas.

22:00 Cena Restaurante Pacopepe.

MENU

Entrantes:

Jamón y Queso

Embutido Murciano

Zarangollo

Creppes de Bacalao

Buñuelos de Berenjena

Pimientos Rellenos

Pastel de Cebolla

Tomate y Lechuga en perdiz

1° Plato:

Solomillo de Chato Murciano

Postre:

Dulce Variado

Bebidas:

Cerveza, Agua, Refrescos, Vino de la Casa

Café y Cava

SÁBADO 20-11-2010

Desayuno en hotel

10:30 Visita turística por Murcia (Catedral, Casino y Museo Salzillo (visita guiada)

14:30 Comida en Restaurante Arco de San Juan

MENU

Entrantes:

Rollitos de Salmón y Gamba con “Mezclum”

Surtido de Embutidos Ibéricos

Croquetas de Bacalao y Gambas

Caballitos de Gamba Orly

Brocheta de Espárragos con Bacon

Pimientos de Piquillo Rellenos de Pescado

1° Plato:

Chuletas de Lechal con Ajos Tiernos

Postre:

Tarta Selva Negra con Chocolate Caliente

Bebida:

Cerveza, Refrescos, Agua, Vino Blanco de Rueda Emina, Vino Tinto Crianza de Rioja Ramón Bilbao.

Café Selección Alta Arabica 100%

Licores de Frutas

Tarde libre.

22:00 Cena Gala Baile en Hotel Silken 7 Coronas

MENU

Entrantes:

Pinchito de Melón con Jamón Ibérico

Tartaleta de Salmón con Huevo y Gambas

Tosta de Jamón Ibérico

Tosta de Foie de Pato con Mermelada

Brocheta de Bacalao con Pimientos

Pincho de Langostino Empanado

Pata de Cangrejo en Tempura

Tosta caliente de Morcilla de Verano

Crema de Bogavante con Salpicado de Caviar Murciano y Gambas

1º Plato:

Dorada a la Crema de Pimiento Rojo con Almejas y Gambas

- Sorbete de Mandarina con Fondo de Frutos Rojos

2º Plato:

Solomillo Ibérico de la Tierra con Salsa de Setas, Patatas Panadera y Verduritas Salteadas con Jamón.

Postre:

Tulipa de Profiteroles con Biscuit y Salsa de Chocolate.

Bebidas: Cervezas, Refrescos, Agua Mineral, Zumos, Vino Blanco de Rueda, Tinto Rioja Crianza.

Café, infusiones y Cava Brut Nature.

BAILE Y BARRA LIBRE

DOMINGO 21-11-2010

Desayuno en hotel, despedida y regreso al lugar de origen.

PRECIO POR PERSONA INDIVIDUAL:

ENTRADA VIERNES: **310** €uros

ENTRADA SÁBADO: **215** €uros

PRECIO POR PAREJA:

ENTRADA VIERNES: **475** €uros

ENTRADA SÁBADO: **340** €uros

PRECIO PERSONAL QUE NO NECESITE HABITACION

POR PAREJA:

VIERNES Y SABADO: **345** €uros

SABADO: **275** €uros

INDIVIDUAL:

VIERNES Y SABADO: **190** €uros

SABADO: **155** €uros

EL INGRESO SE HARÁ (POR PROBLEMAS DE FECHAS) LA MITAD A LA CONFIRMACION (PARA PODER EFECTUAR LAS RESERVAS) Y EL RESTO HASTA EL DIA **27-OCTUBRE-2010** EN CUENTA N° **0182 4494 49 0201527745 DEL BBVA**, EN EL INGRESO SE PONDRA NOMBRE, APELLIDOS, N° DE ASISTENTES Y LUGAR DE RESIDENCIA.