

**COMIDA HOMENAJE DE NAVIDAD
Y
MISA POR NUESTROS COMPAÑEROS DIFUNTOS**

Badajoz, 14 de Noviembre de 2022

Queridos amigos:

Una vez más, parece mentira, se acercan las entrañables fiestas navideñas y como todos los años por esta época, estamos organizando nuestra tradicional Comida de Navidad en cuyo marco homenajearemos a cuatro de nuestros socios de mayor edad.

HOMENAJEADOS

Este año la comida será presidida por nuestros compañeros

**Manuel Pardo García
Ramón Lorente de la Luna
Ramón Valdivia Arias
Francisco Marín Casaus**

quienes recibirán el sencillo homenaje de sus compañeros del Grupo de Mayores.

LUGAR, DIA Y HORA DE CELEBRACIÓN

En esta ocasión lo celebraremos:

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

Día: Sábado 17 de diciembre de 2022

Hora: 14:30 h.

MISA DE DIFUNTOS

Como en años anteriores, antes de la comida, a las **13:00** horas y en la **parroquia de María Auxiliadora, sita en Avda. María Auxiliadora 4, Badajoz**, celebraremos una **Misa** en memoria de todos nuestros compañeros y familiares difuntos. Os agradecemos la asistencia a tan piadoso acto.

MENÚ

Se adjunta al final de esta comunicación.

Si algún asistente presenta alguna intolerancia o inconveniente para tomar algún alimento de los referidos en el menú, deberá indicarlo en el momento de la inscripción para poder transmitirlo nosotros al restaurante.

Asimismo habrá de indicarse la opción a elegir del segundo plato: Lomo de bacalao o carrilleras de ibérico.

RESERVA DE PLAZAS

Desde el **15 de noviembre hasta el 09 de diciembre de 2022 (fecha límite)** por cualquiera de las siguientes vías:

- En el teléfono móvil de la Asociación **699 14 51 27**
- Por correo electrónico a la dirección badajoz@mayorestelefonica.es
- Los miércoles **16, 23 y 30 de noviembre** y **7 de diciembre**, por teléfono a nuestros números de la sede **924 21 12 61, 924 21 12 62 y 924 22 33 17**, de **10:30 h. a 13:30 h.**
- Comunicándose verbalmente a cualquier miembro de la directiva.

En el momento de la inscripción se habrá de indicar:

- Segundo plato del menú que elige: Lomo de bacalao o Carrilleras de ibérico.
- Si presenta alguna intolerancia o inconveniente con alguno de los platos ofrecidos.

Los NO SOCIOS, además, deberán aportar inexcusablemente, en el momento de la inscripción, los siguientes datos (necesarios para que la misma pueda ser admitida por nuestros sistemas informáticos):

- Nombre completo
- D.N.I.
- Fecha de nacimiento
- Teléfono móvil
- Optativamente, no obligatorio, cualquier otro dato identificativo que se quiera aportar (correo electrónico, teléfono fijo, etc.)

IMPORTE

El importe de la asistencia a este evento es

SOCIOS	35 euros
NO SOCIOS	45 euros

El importe se abonará mediante ingreso en la C/C de la Caja de Almendralejo, número de cuenta:

ES23 3001 0041 4941 1000 2607.

Titularidad: Asociación Grupo de Mayores de Telefónica de Badajoz.

Para poder hacer frente a los requerimientos del hotel, se procurará hacer el ingreso o transferencia a la brevedad posible, y en cualquier caso no más tarde de la propia fecha

límite de inscripción: 09/12/2022.

¡¡ OJO!! En observaciones indicad vuestro nombre para saber quién es el autor del ingreso o transferencia.

AVISO IMPORTANTE

En el caso de RENUNCIA:

Si se produjese antes del 09 de diciembre se devolvería el importe abonado una vez descontados los gastos bancarios, caso de haberlos.

Si la renuncia se produjese a partir del 10 de diciembre (inclusive) no se devolverá importe alguno ya que hay que hacer frente al cupo comprometido con el hotel.

¡¡ ATENCIÓN. OPERACIÓN KILO !!

A todos los asistentes les rogamos que aporten al menos 1 Kg. de alimentos no perecederos para donación al Banco de Alimentos de Badajoz.

Habrà habilitado un contenedor para depositarlos.

Con nuestros más cordiales y afectuosos saludos

Mayores
Telefónica
Badajoz

Menú

Aperitivo

Jamón Ibérico de Bellota
Salchichón Ibérico de bellota
Queso curado de oveja
Queso de cabra
Copa cocktail de ensaladilla de gambas y alga wakame
Mejillones en salsa de coco y lima
Carpaccio de presa ibérica con vinagreta de manzana y nueces
Croquetas caseras
Crema de morcilla patatera y huevo de codorniz

Primer Plato

Arroz caldoso de choco y langostinos

Segundo Plato

Lomo de bacalao a la parrilla
con sofrito de ajos tostados
O
Carrilleras de ibérico sobre parmentier de patatas y
cebollitas glaseadas

Postre

Brownie de tres chocolates

Bodega

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

Café y Cava