

BÊNÇÃO DAS CAPAS

Exmo Senhor Encarregado de Educação,

Vimos por este meio informar V. Exa de que a **Missa da Bênção de capas** dos Finalistas será no **dia 07 de dezembro às 16.00 horas na Igreja do Monte** (subida de teleférico) e de que **os alunos devem estar presentes na Escola pelas 12h00.**

Mais informamos de que o jantar de Finalistas irá decorrer no mesmo dia, pelas 19H30, no Restaurante do **Hotel Baía Azul** pelo que solicitamos:

- Pagamento 3,00€ teleférico (subida);
- Pagamento de 7.00€ (flores, igreja e banda de música);
- A indicação da presença do Finalista e respetivos acompanhantes para o jantar.

Funchal, 18 de novembro de 2019.

A Comissão de Finalistas

A Direção da Escola

Obs. Devolver até ao dia **22 de novembro** no Secretariado de Direção da Escola.

Espaço reservado ao encarregado de Educação (**a devolver à Escola junto com o valor total do pagamento = jantar + baile + teleférico + flores**)

Nome do Aluno _____ Turma _____

Juntar a outra Família/Aluno Nome do Aluno _____ Turma _____

Número de Pessoas para o jantar/baile

Jantar x 30,00 € = _____

Crianças jantar (4 a 12 anos) x 15 € = _____

Jantar + Baile alunos finalistas x 38 € = _____

Baile - Finalistas (compra antecipada) x 10,00 € = _____

Baile - Não Finalistas (compra antecipada) x 12€ = _____

Baile - (Pagamento na Porta) 14€

Contribuição mínima por finalista (ornamentação da Igreja + banda de música + teleférico só subida) **10,00€**

Funchal, _____ de novembro de 2019

O Encarregado de Educação

JANTAR DE FINALISTAS HOTEL BAÍA AZUL 07/12/2019 19H30

Aperitivo (uma bebida por pessoa) - Gin, Vermutes, Whisky novo, espumante, Vinhos Branco e Tinto
 Seleção GC, Cerveja com e sem álcool, Sumos, Refrigerantes e Águas Minerais, Variedade de acespipes

Seleção de Saladas & Frios

Simple e Seus Molhos e Condimentos
 (Alface, Tomate, Cenoura, Beterraba, Pepino, Cebola)
 Salada de Tomate e Queijo Fresco
 Salada de Arroz com Delícias do Mar
 Salada de Atum com Feijão-verde e Massinha
 temperada com Molho Francês
 Display de camarão no gelo
 Espelho de melão com presunto

Quentes

Peixe Espada Dourado com Molho de
 Maracujá
 Bifinhos de atum com cebolada e tomate cherry
 Escalopes de vaca com tempero regional
 Perna de frango com ervas

Acompanhamentos

Variedade de legumes do mercado
 Milho frito
 Batata à murro
 Arroz Pilaf

Sobremesas – Cheesecake de framboesa, Tarte de Natas, Pudim de Maracujá, Mousse de
 Chocolate, Geleias Variadas, Salada de Fruta

Bebidas: Seleção de Vinhos Branco e Tinto, Cervejas, Refrigerantes, Sumos e Águas Minerais

Digestivo e café - (1 por pessoa): Brandy Macieira, Whisky novo, Licor Regional e Café Americano