

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 e descida 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:

- a) Pagamento 4,00€ teleférico (subida e descida) ou 3,00€ teleférico (subida);
- b) Pagamento de 6.00€ (flores igreja e banda de música);
- c) A indicação da presença do Finalista e respetivos acompanhantes para o jantar.

Funchal, 09 de novembro de 2017.

A Comissão de Finalistas

Obs. Devolver até ao dia 22 de novembro na Tesouraria 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 _____

Número de Pessoas para o jantar/baile

Finalistas Jantar x 25,00 € = _____

Não Finalistas Jantar x 26,00 € = _____

Crianças jantar (4 a 12 anos) x 13,00€ = _____

Baile - Finalistas (compra antecipada) x 8,00 € = _____

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

Baile - (Pagamento na Porta do Café Teatro) 12€

Assinalar uma das opções:

Contribuição mínima por finalista (ornamentação da Igreja + banda de música + teleférico só subida) 9,00€

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

Funchal, 09 de novembro de 2017

O Encarregado de Educação

(assinatura legível)

JANTAR DE FINALISTAS HOTEL BAÍA AZUL 07/12/2017 19H30

Aperitivo (uma bebida por pessoa) - Gin, Whisky Novo, Vermoute, Vinho Madeira 3 anos, Refrigerantes, Sumos e Águas Minerais - Variedade de Acepipes

Menu: Entradas

- Espelho de rosbife guarnecido de laranja
- Salada de camarão com frutas tropicais e vinagrete de maracujá
- Salada de queijo com mel e frutas exóticas
- Salada de massa *farfalle*
- Salada de frango
- Salada de grão e ovo com vinagrete
- Salada de cenoura
- Salada de pimentos e Salada variada de alfaces

Sopa

Florentina (espinafres)

Peixe

Filete de abrótea assada com tomate às rodelas e ervas aromáticas

Bifinhos de atum braseados e regados com molho *beurre blanc*

Carne

- Cachaço de porco preto na grelha
- *Chop suey* de vaca

Pasta do dia

- Esparguete salteado com legumes chineses e soja

Acompanhamentos

- Brócolos com azeite de segurelha
- Batata Doce Assada
- Arroz de chouriço
- Batata frita

Sobremesas – Bolo de noz, Tarte de Requeijão, Pudim molotof, Mousse de morango, Geleia de ananás, Mousse de chocolate, Fruta laminada.

Bebidas: Vinho Branco e Tinto Seleção Baía Azul, Cervejas, Refrigerantes, Sumos e Água Mineral

Digestivo e café (uma bebida por pessoa) - Vinho Madeira 3 anos, Brandy e Licor Regional