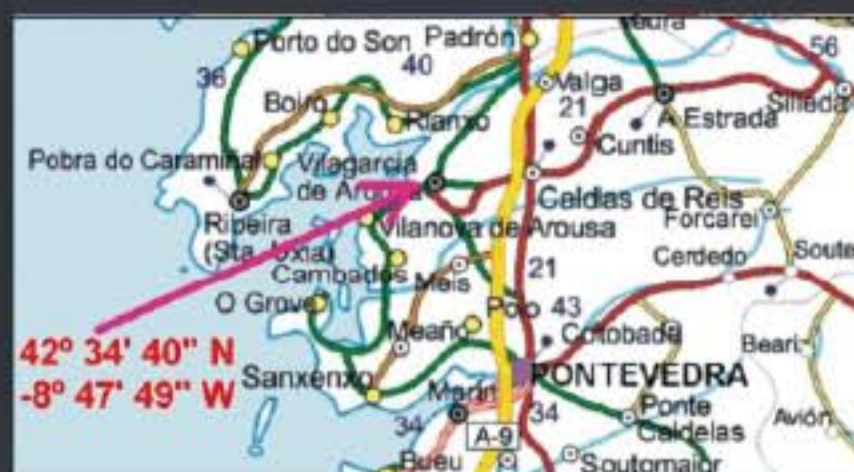




CÓMO LLEGAR



Hotel Pazo O' Real ****



Concello de Vilagarcía de Arousa

CONCENTRACIÓN INTERNACIONAL

GOLDWING CLUB GALICIA

Vilagarcía de Arousa
2-3-4 Julio 2010



Matojoma Galicia

Correduría de Seguros Clave Nº: GX-047

Plaza del Hospital, 7 Bajo
15320 AS PONTES (A Coruña)
Telfs. 981 45 09 35 / 981 45 10 01
Telfs. 651 921 564 / 651 921 764
Fax. 981 45 32 81
Urgencias 670 77 00 04
gerencia@matojoma.com



PROGRAMACIÓN GWCG 2/3/4 Julio de 2010

Hotel PAZO O`RIAL

(Latitud: 42° 34' 40" N - Longitud: -8° 47' 49" W)

VIERNES DÍA 2:

16h: Apertura y Recepción con entrega de pin conmemorativo y camisa bordada.

18,30 h: salida hacia el auditorium para un aperitivo de bienvenida, con la actuación de un grupo de música tradicional.

20,30 h: Vuelta hacia el hotel.

22,30 h: Cena en el hotel.

00,30 h: Queimada popular y baile hasta que el cuerpo aguante. ("pincha" mundialmente conocido)

SABADO DÍA 3:

De 8,30 a 10h: Desayuno.

10,30 h: Ruta con dos Guías, visitando además del Rial, el Pazo de Rubianes, terminando el recorrido con una degustación y visita a la bodega "Coto de Xiabre".

14 h: fin de ruta y puesta en marcha hacia el restaurante para comer.

14,30: Llegada al restaurante A Pedra en Catoira.

17 h: Salida y paseo en moto por Vilagarcía dirección al hotel.

18 h: Llegada y pequeño descanso motero (musica, piscina...)

22,30 h: Cena de gala.

00,30 h: Actuación musical en vivo y en directo para amenizar la velada, que continuará hasta altas horas de la madrugada.

Durante el descanso haremos una gran queimada.

DOMINGO DÍA 4:

Desayuno, besos y abrazos con la esperanza de haber cumplido vuestras expectativas...bla, bla, bla.

A las 12 h saldremos a comer a Baiona.

(los que se hayan apuntado).

MENÚS

CENA DE VIERNES 2/07/2010

- Empanada gallega
- Sopa de cocido
- Cocido gallego compuesto de: Carne de pollo, de ternera y de cerdo, chorizo, patata, verdura y habas).
- Pan
- Bebidas (Albariño Valtea y rioja Marqués del Puerto).
- Helado y cafés

COMIDA DE SÁBADO 3/07/2010

- Mejillones
- Berberechos
- Ensalada
- Parrillada de carne compuesta de: Pollo, cerdo, ternera, chorizo criollo y patatas.
- Pan
- Bebidas (Blanco y Tinto Barrantes)
- Helado y cafés
- Licores

CENA DE SÁBADO (Gala) 3/07/2010

- Vieiras O Pazo
- Rodaballo asado con guarnición
- Sorbete de limón líquido
- Solomillo de ternera a la plancha con pastel de patata a la crema
- Pan
- Imperial de chocolate con helado de vainilla
- Bebidas (Albariño Valtea y rioja Marqués del Puerto)
- Cafés

COMIDA DE DOMINGO 4/07/2010

(Fuera del programa).....37 € por persona Rest. Naveira (Baiona)

- Variado de mariscos compuesto de: Centollo, langostinos, cigalas a la plancha, nécoras mejillones percebes y zamburriñas)
- Bogavante con arroz
- Bebidas (Riveiro y Mencía)
- Postre, café y chupitos.

PRECIOS

RESERVA Y PAGO ANTES DEL DÍA 15/06/2010

INGRESAR EN: Caja España

Nº CUENTA: 2096 0569 00 3213994804

Por pareja: 380 €

Individual: 265 €

NOTA:

Enviar copia de transferencia al Fax: 981330179 o bien por mail: gwcmaki@yahoo.es Tlf. de contacto 619859596 (Juan).....MAKI Haciendo constar el nombre y apellidos (legibles), nº de asistentes y lugar de procedencia, así como la asistencia a la comida del domingo.

IMPORTANTE:

Los que quieran quedarse a comer con nosotros el domingo día 4 en Baiona que lo hagan constar en la transferencia incrementando el precio de la concentración en 37 € por persona (ver menú).

Los que deseen la camisa bordada también en la espalda tendrán que ingresar un suplemento de 12 € por cada una .(avisar antes del 1/06/2010)