



SOPAR MARIDATGE DE LA FESTA DE LA VEREMA DEL BAGES

Dissabte
1 d'octubre de 2016
2/4 de 10 del vespre
Sala 2 de gener
Artés

Organitza:



Ajuntament d'Artés



Pla de BAGES



Confraria de les Vins
del BAGES



exibis



MENÚ

Copa de cava de benvinguda
Cava Gibert Gran Reserva Brut Nature
Caves Gibert

• • •

Aperitiu
Restaurant Al Punt
Galeta de parmesà
Cruixent de formatge i sobrassada
Tataki de tonyina

Maridat amb vi 1018 Macabeu/Picapoll 2015
Celler Sanmartí

• • •

Primer
Restaurant La Llosa:
Amanida tèbia de crestes de pollastre (pasta) i verdures
i vinagreta de fruits secs
Maridat amb vi Rosat merlot 2015
Vins Grau

• • •

Segon
Restaurant La Sardana:
Rap negre amb salsa de bolets i brick de verdures
Maridat amb vi As de Copes Merlot 2014
Celler Cooperatiu de Salelles
i vi La Rasa 2013
Celler Can Serra dels Exibis

• • •

Postres
Restaurant La Xicra:
Sorbet de Mango amb els seus terrosos de vinya
Maridat amb cava Artium Reserva Brut Nature
Celler Cooperatiu d'Artés (Artium)

• • •

PREU DEL MENÚ

35 euros per persona / inclou aigua i cafès

INSCRIPCIONS

del 12 al 23 de setembre a les oficines de l'Ajuntament
tel. 938 305 001
a/e: chumillasgm@artes.cat
places limitades

www.festaveremabages.cat

Segueix-nos a



@veremabages!