

PROGRAMA

Dimecres 15 setembre

13:00 h – Aperitiu d'agermanament amb membres de judicatura, fiscalia i procuradoria.

Concurs de fotografia i del concurs literari. Organitza: Grup d'Advocats Joves.

Lloc: Il·lustre Col·legi d'Advocats de Granollers, Llevant, 2 (Granollers)

Dijous 16 setembre

18:00 h – IV Edició Pàdel Memorial “Maurici Masjuan”

Lloc: Espai Wellness. Passeig Conca del Besòs, 12, 08403 Granollers

Places limitades a 20 participants

Divendres 17 setembre

09:00h – Esmorzar forquilla i ganivet.

Lloc: Fonda Europa

11:00h – Missa en sufragi dels companys i companyes i dels familiars difunts.

Lloc: Església Parroquial de Sant Esteve Pl. de l'Església, 1 (Granollers)

17:00h – Acte institucional

Imposició de togues als nous col·legiats i noves col·legiades i entrega dels diplomes als alumnes de l'EPJ.

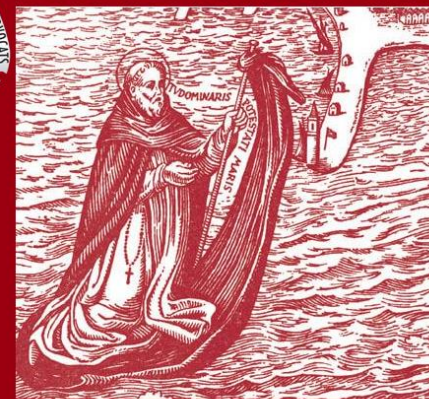
Lliurament de diplomes commemoratius als col·legiats i col·legiades de 25 anys d'exercici professional.

Lloc: Auditori de Granollers (c/Torres i Bages, 50, 08401 Granollers).

20:30 h – Sopar de gala

Lloc: Hotel Ciutat Granollers (c/ Turó Brugué, 2, 08402 Granollers)

IMPORTANT: Tots els actes estan subjectes a modificacions segons l'evolució de les mesures de prevenció i contenció de la Covid-19. Estigueu atents a la web i a les xarxes socials del Col·legi on anirem informant de qualsevol canvi que pugui sorgir.



Sant Raimon de Penyafort 2021

SOPAR DE GALA

Aperitiu Ciutat

Copa de cava de benvinguda

Delisatessen

Cruixent de gambes i sèsam

Pa d'espècies amb foie caramel·litzat

Croquetes de carn d'olla del Xef Ramón

Perles de formatge de cabra amb melmelada de tomàquet

Platet de Fideuà amb sípia

Llagostins amb blat de moro torrat i parmesà

La Barbacoa (Show cooking)

Broqueta de Secret Ibèric amb pebrot vermell i verd

Broqueta de salmó i tonyina amb espàrrec i carbassó

La Xarcuteria

Pernil ibèric ja tallat D.O. Extremadura

Baiona d'Olot

Llonganissa d'Aiguafreda

Pa de xapata amb tomàquet i oli d'oliva

La Formatgeria

Gruyère, Idiazabal, Manxego, Melmelada de figues, taronja i tomàquet

Assortit de grisines i picos variats.

Entrant

Sopa freda de dos melons amb cruixent de pernil ibèric

Plat a escollir

Filet de vedella amb virutes de foie i salsa al Pedro Ximénez o Llom de lluç al forn amb vinagreta de tòfona i verdures saltejades

Postre

Biscuit Gelat del Ciutat amb xocolata calenta

Begudes

Cava Parxet Brut (D.O. Cava)

Refrescs

Cerveses

Aigües amb i sense gas

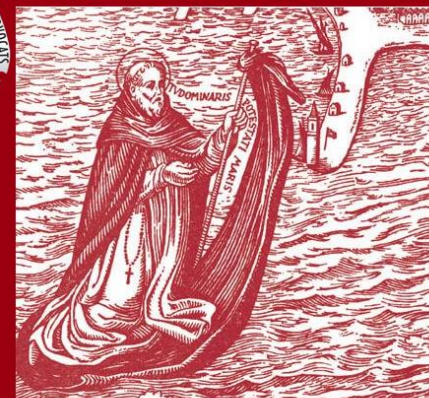
Seleccions de vins amb denominació d'Origen:

Vi blanc: Pansa Blanca Raventós (D.O. Alella)

Vi negre: Perelada 3 Finques (D.O.

Empordà)

Cafè i copa licor



Sant Raimon de Penyafort 2021