

Las Caldas, a 9 de noviembre de 2024

## Querida/o socia/o:

La Junta Directiva del Club de Golf Las Caldas tiene el gusto de anunciarte que la Cena de Gala del Club tendrá lugar el próximo 14 de diciembre en el Restaurante Mestura del Gran Hotel España a las 21:30 horas.

Previamente a las 20:15, se entregarán los trofeos a los ganadores de las distintas Órdenes de Mérito del Club, Liga de Equipos, Copa presidente, y las placas por las que el Club reconoce los éxitos deportivos alcanzados por diversos socios durante 2024 y que este año han recaído en:

ANTONIO GONZÁLEZ GARCÍA
CARLA ARIZNAVARRETA MANGAS
CELIA MARTINEZ GARCIA
DAVID COLLAR CAMPO
ESTEBAN VAZQUEZ MARTIN
GUILLERMO ALONSO GARCIA
IGNACIO CASTILLO RODRIGUEZ
SARA PEDREIRA LUNA
JAVIER REDONDO SANCHEZ
JUANA BARRO HERRERO
JULIA IZQUIERDO NAVARRO
MARTA REQUENA CABALLERO

MARA FERNANDEZ VILLABRILLE
MARIO BUSTO MANJON
MARIO GARCIA NAVARRO
MENCIA CASTILLO ALONSO
PABLO ARIZNAVARRETA MANGAS
PEDRO MESONADA CARPINTERO
JAIME SUAREZ BURGOS
FERNANDO NORIEGA CABAL
SERGIO ALONSO GONZALEZ
TOMAS CASTAÑON DE LA FUENTE
BORJA MENENDEZ FANJUL
PAULA MESONADA CARPINTERO

AVISO: se ruega a todos los premiados confirmación de su asistencia.

Al final de la misma, tendrá lugar un sorteo de regalos entre los asistentes y a continuación contaremos con un DJ. La reserva deberá hacerse en las oficinas del Club de martes a sábado en horario de 9:45 a 13:45 hasta el día **2 de diciembre**. El precio de la cena es:

Soc10	60 € /	Socio In	tantıl	25 €
Invitado Mayor	70 € /	Invitado	Infantil	30 €

La Junta Directiva y el Comité de Competición del Club esperan contar con vuestra presencia y así disfrutar de una velada con todos vosotros.

Atentamente,

Mª Rosario Martínez Álvarez Presidenta Club de Golf Las Caldas

### NOTAS:

- Garajes cercanos: El Vasco y Jovellanos
- En caso de necesitar alojamiento, indicarlo a la hora de la inscripción.
- En caso de anulación, deberá hacerse por email (<u>info@clubdegolflascaldas.com</u>) o a los teléfonos del Club. (985798702, 681163108). Toda anulación hecha después de las 13.30h del día 11 de diciembre supondrá el pago del importe de la cena.

### APERITIVO AL CENTRO DE MESA

Jamón Ibérico de Bellota "5j" con Pan y Tomate

Corte de Foie y Membrillo

Calamar Frito con Ali-Oli y Limón

Brocheta de Gamba en Tempura de lima

Boca-Brioche de Pitu Caleya con Mahonesa de Curry

### PRINCIPALES

LOMO DE MERLUZA CON PATATA PISADA Y SALSA VERDE

SOLOMILLO DE TERNERA ASTURIANA CON GUISO DE TRIGO, PUNTAS DE ESPARRAGO Y PATATA SOUFFLÉ

\*\*\*\*\*

BISCUIT DE CHOCOLATE BLANCO CON NARANJA Y QUICOS

Café de Colombia y Licores

# BODEGA

Agua, Cerveza, Refrescos, Vino Blanco Rías Baixas, Vino Rioja