

Instituto “La Asunción de Nuestra Señora”



C/ Teulada nº 2 - 03203 Elche
96 545 50 70
03005094@edu.gva.es
<http://www.ieslaasuncion.org>



Institut “L'Assumpció de la Nostra Senyora”



C/ Teulada nº2 - 03203 Elx
96 545 50 70
03005094@edu.gva.es
<http://www.ieslaasuncion.org>



*El Claustro y el Equipo Directivo del Instituto La
Asunción de Elche*

Le

Saluda

*Y tienen el gusto de invitarle a la comida
homenaje que se ofrecerá al profesor :*

***Ildefonso Mozas Montalbán**
(Matemáticas)
con motivo de su jubilación.*

*Comida en el Restaurante “ELS CAPELLANS – Hotel Huerto del Cura”
22 de junio de 2012:
15:00 horas.*

*El Claustre i l'Equip Directiu de l'Institut L'Assumpció
d'Elx*

Li

Saluda

*I tenen el gust de convidar-lo al dinar de
homenatge que s'oferirà al professor :*

***Ildefonso Mozas Montalbán**
(Matemàtiques)
amb motiu de la seua jubilació.*

*Dinar al Restaurant “ELS CAPELLANS – Hotel Huerto del Cura”
22 de juny de 2012:
15:00 hores.*

Instituto “La Asunción de Nuestra Señora”

C/ Teulada nº2 – 03203- Elche

TF.: 96 545 50 70

<http://www.ieslaasuncion.org>

Institut “L’Assumpció de la Nostra Senyora”

C/ Teulada nº2 -03203-Elx

TF.: 96 545 50 70

<http://www.ieslaasuncion.org>

Comida en homenaje al profesor:

Ildefonso Mozas Montalbán (Matemáticas)

Comida en el Restaurante

“ELS CAPELLANS” – Hotel Huerto del Cura

el día 22 de junio de 2012 a las 15:00 horas.

- **Precio: 36 € para la comida.**
- **10 € para el regalo.**

*El pago se realizará **en efectivo** en el IES LA ASUNCIÓN
(Vicedirector o Jefe de Estudios de nocturno).*

- *Fecha límite para el pago: viernes 15 de junio de 2012.*
- *Hay que elegir el plato principal con antelación.*

MENÚ:

ENTRANTES CENTRO MESA: Ensalada de queso de cabra y salmón marinado con vinagreta de mostaza dulce; Jamón de Trevélez y queso manchego; Tempura de gambas con salsa tártara; Croquetas de jamón ibérico; Crujientes de bacalao con salsa vizcaína.

PLATOS PRINCIPALES (ELEGIR): Pierna de cordero pascual al romero con patatas confitadas o Lomo de merluza a la barqueraña.

POSTRE: Leche frita con helado de canela.

BEBIDAS: Blanco Casal de Raimat o Tinto Cerro Añón, Agua, Cerveza, Refrescos, Cava Roger de Flor (brut nature), Café.

Dinar en homenatge al professor:

Ildefonso Mozas Montalbán (Matemàtiques)

Dinar al Restaurant

“ELS CAPELLANS” – Hotel Huerto del Cura

el dia 22 de juny de 2012 a les 15:00 hores.

- **Preu: 36 € per al dinar.**
- **10 € per al regal.**

*El pagament es farà **en efectiu** a l' IES L' ASSUMPCIÓ
(Vicedirector o Cap d'Estudis de nocturn).*

- *Data límit per al pagament: divendres 15 de juny de 2012.*
- *S'ha de triar amb antelació el plat principal.*

MENÚ:

ENTRANTS CENTRE TAULA: Ensalada de formatge de cabra i salmó marinat amb vinagreta de mostassa dolça; Pernil de Trevélez i formatge manxec; Tempura de gambes amb salsa tàrtara; Croquetes de pernil ibèric; Cruixents d'abadejo amb salsa biscaïna.

PLATS PRINCIPALS (TRIAR): Cuixa de corder pasqual al romer amb creïlles confitades o Llom de lluç a la barquerenya.

POSTRES: Llet fregida amb gelat de canyella.

BEGUDES: Blanc Casal de Raimat o Negre Cerro Añón, Aigua, Cervesa, Refrescs, Cava Roger de Flor (brut nature), Café.