



Barcelona, a 28 de marzo de 2016

Querida familia,

Os convocamos a la **XXV Cejudada**, que se celebrará el próximo 7 de mayo.

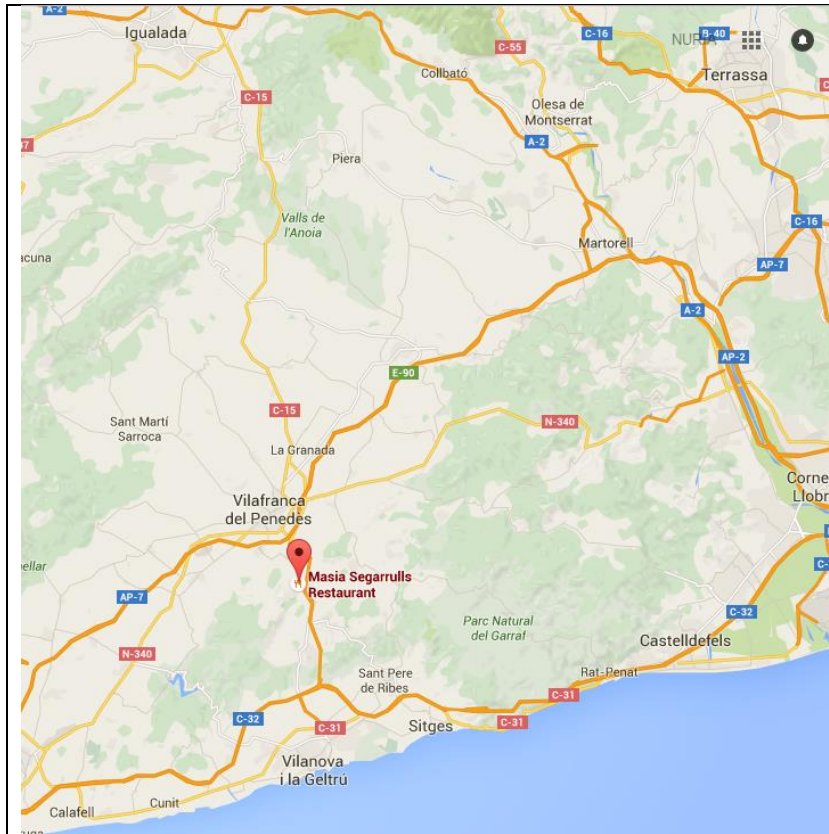
Nos reuniremos en una masía medieval del siglo XI a escasos metros del conjunto histórico del Castillo de Olérdola, donde disfrutaremos de una comida ambientada en la Edad Media (adjuntamos mapa y detalle de menú).

La ambientación y el servicio son medievales. Por esto, os invitamos a venir caracterizados de la época: desde un disfraz completo a algún simple detalle. Eso sí, si alguien prefiere no hacerlo, no está obligado. Aquí lo importante es vuestra asistencia.

El precio del menú es de 32 € por adulto, y 17 € por niño.

Podéis confirmar vuestra asistencia al teléfono 637.50.23.75 (también *whatsapp*) o al mail [nuria@cejudo.eu](mailto:nuria@cejudo.eu), antes del 30 de abril.

¡Os esperamos!



**C15, SALIDA 11**  
**Carretera del castillo de**  
**Olérdola Km 1**  
**CP: 08734 – Olérdola**  
**Barcelona**  
 Coordenadas para el GPS:  
 N-41º 18' 30" / E-01º 42' 59"

MENÚ ADULTO	MENÚ INFANTIL
<p>Pócima de bienvenida (vino especiado), delicias de Berraco y frutos de olivos Centenarios.</p> <p>En el Salón Noble, y servido en copas y platos de barro por doncellas y lacayos ataviados a la antigua usanza.</p> <p>Empezamos con.....</p> <p>Pan de trigo cocido en horno de leña,</p> <p>Potaje de la señora de la casa servido en una marmita individual y ensalada con productos frescos de la huerta en el centro de la mesa</p> <p>Continuamos con...</p> <p>Las más selectas carnes asadas en su punto, Pollo Campero, Costilla de Lechón , Medallones de Cordero a las hierbas del parque y Butifarra Artesana, con patatas nuevas hechas al rescoldo ,servido en parrillas de carbón, y all i oli a voluntad</p> <p>Para acabar.....</p> <p>Dulces de la Masía y porrón de moscatel</p> <p>Para beber....Vino de la bodega y agua de manantial y café</p>	<p>El aperitivo de bienvenida y combinado de macarrones y butifarra a la brasa con patatas fritas, postre y bebida.</p>