



www.grupboletairebescanoni.com

Grup Boletaire Bescanoni

21a Exposició de Bolets

6 de novembre de 2011. Al polivalent de Bescanó

Fira i Jocs
per a mainada
des de les
10 del matí

Amb la col.laboració de:



AJUNTAMENT DE BESCANO



Diputació
de Girona

Patrocina:



DISSABTE 5

Recollida de bolets: tothom qui vulgui col·laborar amb el Grup Boletaire Bescanoni, podrà fer-ho portant tota classe de bolets per l'exposició, els quals es recolliran a partir de les 18:00h al Polivalent.

DIUMENGE 6

A les 12:00h inauguració de l'exposició amb diferents activitats:

- Exposició de bolets autòctons
- Exposició de productes de tardor
- Recull bibliogràfic relacionat amb el bolet
- Concurs "Endevina quin bolet és ..."
i guanya un magnífic cistell de boletaire.
- Elecció del bolet més bonic de la mostra.
- Degustació gratuïta de pernil i tast de vi
- A les 19:00h cloenda de la 21a exposició.

- EXPOSICIÓ FOTOGRÀFICA de bolets, a càrrec del Sr. Àlex Alonso
- 1er CONCURS FOTOGRÀFIC DE BOLETS.

Recollida de fotografies, el dissabte dia 5 a partir de les 18:00h al Polivalent. Tamany mínim de 13x18 en paper

Al 1er premi, se l'obsequiarà amb un menú per a dues persones en un dels restaurants del poble. Consulteu les bases a la web.

- 1a Trobada d'Intercanvi de xapes dels amics dels bolets de Bescanó i presentació d'una ampolla de SOGAS MASCARÓ amb placa commemorativa.

Grup Boletaire Bescanoni

1a Jornada Gastronòmica del Bolet

Dies 4, 5 i 6 de novembre de 2011.



EL NOU RACÓ

c/ Major, 3 - Tel. 972 44 22 71 / 17162 BESCANÓ • E-mail: latasca_bescano@gmail.es

10 € MENÚ: Amanida de ceps
Botifarra de ceps amb verdures a la planxa
POSTRES: Pastís de llimona o gelat de barra
Aigua, vi o gasosa i cafè • Horari: Divendres sopar, Dissabte i Diumenge

BESCANONÍ

c/ Major, 121 - Tel. 972 44 28 50 / 17162 BESCANÓ

19,5 € MENÚ: Amanida de bolets confitats i pernil d'ànec
Galta de cavall amb reducció de vi i bolets saltejats
POSTRES: Varietat de la carta
Aigua, vi o gasosa i cafè • Horari: Divendres sopar i Diumenge dinar

LA BARCA

c/ la Barca, - Tel. 972 44 01 31 / 17162 BESCANÓ

30 € MENÚ: Rovellons saltejats
Bacallà amb crema de ceps
POSTRES: Pinya amb crema catalana o biscuit amb xocolata calenta
Aigua, vi i cafè • Horari: Divendres sopar, Dissabte i Diumenge dinar

LES VOLTES

Pl. de les Nacions, 9 - Tel. 972 44 04 25 / 17162 BESCANÓ • E-mail: lesvoltesbesca@terra.es

20 € MENÚ: Amanida tèbia de trompetes de la mort
Filet de vedella amb salsa de bolets
POSTRES: Natilles trufades de rossinyols
Begudes i cafè no inclòs • Horari: Dissabte i Diumenge dinar

CAN RAJOLET

Ctra. Girona-Anglès - Tel. 972 42 32 91 / VILANNA • E-mail: ripoll73@gmail.com

Esmorzars, dissabte i diumenge.
Saltejats de bolets d'acompanyament, Rovellons a la brasa

RESTAURANT L'ESTANC NOU

Ctra. d'Estanyol - Tel. 972 44 05 24 / ESTANYOL • E-mail: estanc_nou@hotmail.com

25 € MENÚ: Pinatells d'Estanyol a la Brasa
Espatlla de xai a la crema de ceps
POSTRES: Català
Aigua, vi i cafè • Horari: Divendres sopar, Dissabte i Diumenge

HOSTAL D'ESTANYOL

Pl. de l'Església - Tel. 972 44 06 07 / ESTANYOL • E-mail: grislaaju@hotmail.com

20 € MENÚ: Farcellet de col amb gambetes i bolets
Milfulls de vedella amb foie i ceps
POSTRES: A escollir
Aigua, vi o gasosa i cafè • Horari: Divendres sopar, Dissabte i Diumenge dinar

MAS CASILDA

Camí d'Estanyol, s/n - Tel. 972 44 02 07 - 972 44 09 79 / 17162 BESCANÓ • E-mail: restmascasilda@terra.es

ENTRETENIMENTS: Crema de fredolics amb encenalls de foie
Carpaccio de ceps
Ravioli de bolets i botifarra negra

32,4 € MENÚ: Amanida de rovellons i formatge de cabra
Corball amb rostit de rossinyols i cebetes
Entrecot de vedella amb salsa de ciurenyes
POSTRES: Compota de carbassa amb rossinyols de pi amb almibar i granissat de mandarina.
Aigua, vi i cafè • Horari: Divendres sopar, Dissabte i Diumenge dinar

BAR RESTAURANT MONTFULLÀ

Merce Rodoreda - Pol. Ind. Montfullà-BESCANO - Tel. 972 23 15 67 E-mail: restaurantmontfulla@hotmail.com

22 € MENÚ: Farcellet de bolets Montfullà
Filet de porc a la crema de ceps
POSTRES: Tarta Sacher
Aigua, vi, gasosa i cafè • Horari: Només Dissabte dinar

LOCAL SOCIAL DE MAS LLUNÉS

Montsià, s/n VILANNA-MAS LLUNÉS - Tel. 600 641 736 • E-mail: alfonso.verdugo@yahoo.es

15 € MENÚ: Remenat d'alls tendres i rossinyols de pi
Arròs a la cassola amb rossinyols i pinatells
POSTRES: Pastís casolà
Begudes i cafè • Horari: Divendres sopar, Dissabte i Diumenge

Amb la col.laboració de:



AJUNTAMENT DE BESCANÓ



Diputació
de Girona



J. M. Sogas Mascaró, S.L.

CAVES I VINS

gasNatural