

SETCASES 14 i 15 DE SETEMBRE 2019

27^a FIRA DEL BOLET



Dissabte 14 de setembre

- Durant tot el dia, **Fira Artesana** pels carrers de Setcases.
- Taller de **Pirogravats**.
- De 12 a 14h i de 16 a 19h:
Exposició de bolets
a la Sala dels Estudis
a càrrec de la Societat Catalana
de Micologia.
- A partir de les 11:30h:
Animació Folk amb
els Randellaires pels carrers
de la Fira.
- A les 17h: **Animació Folk**
amb els Randellaires pels carrers
de la Fira i Concert a la Plaça Major
a les 19:00.
- 17:00 **Conferència-xerrada:**
"Els bolets de Setcases",
a càrrec de Jordi Rius, membre
de la Societat Catalana de Micologia
a la sala de plens de l'Ajuntament.

Diumenge 15 de setembre

- Durant tot el dia, **Fira Artesana** pels carrers de Setcases.
- Taller de **Pirogravats**.
- De 12 a 14h i de 16 a 19h:
Exposició de bolets
a la Sala dels Estudis
a càrrec de la Societat Catalana
de Micologia.
- **Tastet de bolets** d'11h a 13h.
- De les 10:30h a les 12:30h:
Animació pels carrers
amb el Mag Fèlix + Bicicadabra.
- A les 12:00 **Concurs infantil**
d'identificació de bolets.
- A les 13:30h: **Entrega de premis**
a la Sala dels Estudis al:
 - Bolet comestible de major pes.
 - Cistella de Bolets comestibles
més gran, de la mateixa espècie.
 - Major varietat d'espècies de Bolet.

Amb el suport de:

FIRES I FESTES CATALUNYA

Generalitat de Catalunya
Departament de Cultura

Diputació de Girona



SETCASES 14 i 15 DE SETEMBRE 2019

27^a FIRA DEL BOLET



MENÚS DELS RESTAURANTS DE LA 27^a FIRA DEL BOLET SETCASES 2019

HOSTAL EL TER

Tel: 972 13 60 96

- Amanida de la casa
- Canelons de carn amb beixamel de bolets
- Vedella de la vall guisada amb bolets de Setcases
- Postres a escollir
- Pa, vi i aigua

Preu: 20,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT LA TAVERNETA

Tel: 972 13 60 28

- Amanida de formatge de cabra amb rossinyols i pernil
- Conill amb bolets "La Taverneta", rostit al "xup-xup" i reduït al vi ranci de la bota del racó
- Celler: Segura Viudas Criança Cabernet Sauvignon. D. O. Penedès
- Aigua mineral i pa
- Postres a escollir
- Cafè i xarrup

Preu: 30,00€ (IVA inclòs)

HOTEL LA COMA

Tel: 972 13 60 74

- Canelons de bolets
- Vedella amb bolets de tota la vida
- Pastís de formatge amb coulis de gerds
- Vi de la casa "L'Alpinista"
- Pa, aigua i cafè

Preu: 26,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT L'ESQUELLA

Tel: 972 13 60 64

- Favetes saltejades amb rossinyols i botifarra negra
- Cuixa d'ànec amb peres i bolets
- Postres a escollir
- Pa i aigua mineral

Preu: 19,50€ (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN JEPET

Tel: 972 13 61 04

- Ceps amb Cansalada i ou ecològic de ca la Xica
- Terrina de Xai de la nostra Vall amb rovellons
- Gelat de iogurt de cabra amb fruits vermells
- Celler: René Barbier Mediterranean D.O. Penedès
- Aigua mineral i pa

Preu: 28,00 € (IVA inclòs)

RESTAURANT MUSIQUES

Tel: 972 13 60 58

- Saltejat de favetes amb bolets
- Codillo de porc rostit al forn amb rovellons
- Pastís de la casa
- Aigua mineral
- Vi de la casa amb D. O. Catalunya
- Copa de cava brut nature
- Cafè

Preu: 19,00€ + IVA

RESTAURANT LA CABANYA

Tel: 972 13 60 65

- Canalons de bolets amb beixamel trufada
- Espatlla de xai farcida de ceps
- Postres
- Aigua i cafè

Preu: 27,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT CAN TIRANDA

Tel: 972 13 60 52

- Canelons de bolets amb beixamel de ceps
- Galta de vedella amb rossinyols
- La nostra crema de llimona
- Pa, aigua mineral i vi de la casa

Preu: 27,00€ (IVA inclòs)

HOSTAL CAN FALERA

Tel: 972 13 60 93

- Amanida amb embotit
- Xai a la brasa amb bolets
- Postres a escollir
- Pa, aigua i vi
- Cafè

Preu: 20,00€ (IVA Inclòs)

RESTAURANT PIRINEU

Tel: 972 13 60 50

- Amanida de crudites
- Crep de bolets amb crema de ceps
- Vedella amb bolets
- Pa, aigua i vi de l'Empordà
- Postres de la casa
- Cafè i xupito

Preu: 20,00€ (IVA inclòs)

RESTAURANT EL MOLÍ

Tel: 972 13 60 49

A la carta

HOTEL LA FARGA

Tel: 972 13 61 35

