



Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

Produções Poéticas

SÁBADO - 15 DE MAIO DE 2010

19 horas: Abertura

20 horas: Jantar - "L'art du pain"

MENU

"L'art du pain" e comidinhas da fazenda coqueiros

Entrada

Azeites aromatizados e pasta de coalhada do Guga, com "pain fantaisie" (de cebola, azeitona, orégano, tomilho, linhaça...) e caldo de abóbora com gengibre com "croûtons" de orégano.

Pratos Principais

"Tartines" de pão completo:
de tomate com tomate seco e queijo minas coqueiro,
de truta da Bocaina com pimenta verde,
de rosbife marinado no molho de mostarda.

Vinho tinto . Cabernet Sauvignon
Reserva . Elegance . Casa Valduga 2008

Sobremesas

Doce de banana da roça com sorvete de baunilha
e "pain croquant" de canela.

Café com "pain croquant" de chocolate com avelãs.

Produção de pão: Ganiage (21 9336 6601)
Chefe de cozinha: Bernardo Worms (12 9107 9041)

21h45min: Outras produções poéticas

- Escuta e leitura de poemas
(trazidos pelos participantes)

- Exposição de novas pinturas de Marcelo Matias

- Exposição fotográfica "Ligações Aéreas" de Kátja Schiliró

- Apresentação da técnica "Modelagens Fotomontadas"
de Claude Galle

- Performance dançante: "Um Gótico Corcovado Quiçá
Tibetano". Concepção e direção: Luca Leão.
Participação especial: Mayara Máximo e Lidiane Rodrigues.

- Produção musical do "Jazztopia."

- Violas e voz de Fred Demarca.

**NÃO ESQUEÇA DE TRAZER OS POEMAS QUE
DESEJAR PARTILHAR CONOSCO!!**

Concepção e direção: Luca Leão

Produção geral: Leila Prado

Decoração: Geyser Amorim

Produção gastronômica: Ganiage e Bernardo Worms

Design: Conecta design e Isabel Vidal

Fotógrafa: Kátja Schiliró

Produção de vídeo: Bárbara Vida

Informações

Taxa de adesão completa: R\$ 65,00 por pessoa.

* Jantar completo com vinho incluído.

Taxa de adesão parcial à partir das 21h45min: R\$ 15,00 por pessoa.

* Sem jantar e com direito a petiscos. Bebidas do bar não estão incluídas.

Reservas para o jantar ou para inscrição no evento após as 21h45min

Através dos telefones 21 2286-2572 e 21 9278-9189

ou e-mails beatriz@tekoa-aprendizagem.com.br, tekoa@gbl.com.br.

* É indispensável a inscrição por telefone ou email para comparecer ao evento.
A taxa de adesão pode ser paga também no dia em dinheiro ou cheque.

O jantar tem um número limitado de lugares. Garanta seu lugar
pagando antecipadamente através de depósito bancário para o Tekoa:
Banco Itaú. Agência: 0389. Conta Corrente: 72544-1.

Enviar o comprovante para o fax : 2286-2572.

Assim a reserva fica confirmada.

Realização do núcleo cultural do

Tekoa

Rua Henrique de Novaes, 80. Botafogo

Tel: 21 2286-2572 . 21 9278-9189 | tekoa@gbl.com.br