

Grémio Literário

Rua Ivens, 37 * 1200-226 Lisboa * Portugal
Telefone: +351 21 347 56 66 * Fax: +351 21 342 87 88
E-mail: info@gremioliterario.pt * www.gremioliterario.pt



QUOTIZAÇÃO PARA O ANO DE 2015

Para fazer face, parcialmente, ao aumento da renda que, em 2013, passou de 364€ para 6.006€, o Conselho Director deliberou, no ano anterior, actualizar o valor da quotização que passou de 396€ para 444€/ano (12%).

Este acréscimo de receita foi no entanto insuficiente para fazer face a tal aumento de encargos, saldando-se o exercício de 2013 por um resultado negativo de 52.692€.

No ano corrente, e de acordo com a legislação em vigor, foi a renda novamente actualizada, para 6.127€, o que representa um aumento de 2%.

Nestes termos o Conselho Director deliberou, na sessão de 26 de Novembro, proceder a um aumento das quotizações para o ano de 2015, passando a quotização anual de 444€ para 456€, o que representa um aumento de 2,7%.

Assim, os valores a liquidar por V. Exa. até ao final do mês de Janeiro de 2015, devem enquadrar-se numa das seguintes modalidades:

Mensal	38,00 € (s/bónus) (só por transferência bancária)
Trimestral	114,00 € (s/bónus)
Semestral	223,00 € (c/bónus de 5,00 € por semestre deduzido)
Anual	432,00 € (c/bónus de 24,00 € deduzido)

O pagamento da quotização poderá ser efectuado, via cheque, directamente na Secretaria ou por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/Agência: Millennium BCP/Cais do Sodré
NIB: 0033 0000 0000 4504487 05
IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5
BIC/SWIFT: BCOMPTPL

PRÓXIMAS INICIATIVAS

5 de Dezembro, 6ª feira, pelas 18:30h

150º Aniversário do compositor Richard Strauss (1864-1949)

No âmbito da Comemoração do 150º Aniversário do compositor Richard Strauss, o Grémio Literário organiza num serão musical com a intervenção de João Paes (musicólogo), Ana Ester Neves (Soprano), Carlos Guilherme (Tenor), Armando Vidal (Pianista) e Diogo Pais (Clarinetista).



Será legítimo chamar-se, a Richard Strauss, o último expoente da tradição Classico-Romântica iniciada pelos expoentes máximos da composição musical setecentista Franz Joseph Haydn e Wolfgang Amadeus Mozart? O musicólogo francês Antoine Goléa, autor do livro da Flammarion “Richard Strauss”, é dessa opinião:

Richard Strauss é, para ele, o último grande compositor a ser fiel à tradição tonal baseada nas escalas heptatônicas “maior-menor”, nas formas instrumentais sinfônicas, de câmara, ou de recital e à progressão harmónica regida pelas leis da ressonância ou da proximidade e pela hegemonia melódica, seja nas linhas instrumentais do contraponto orquestral, seja na prática do canto solista, dos conjuntos vocais, ou dos coros.



Richard Strauss foi, não só o compositor alemão mais festejado do seu tempo, no centro da Europa, mas também um dos mais respeitados chefes de orquestra da escola germânica iniciada pelo tratado revolucionário escrito em meados do Século XX por Richard Wagner, que combatia a função conservadora dos maestros - autómatos batedores do compasso e dadores das “entradas do naipe”.

As suas 2 visitas a Portugal, à frente da celeberrima Orquestra Filarmónica de Berlim, causaram escândalo no público e nos profissionais rotineiros, pela economia da gesticulação e a serenidade do comportamento. Talvez por isso, os seus “poemas sinfónicos” (e a respectiva orquestração) foram condenados pela opinião pública e crítica musical lisboeta do 1º quarto do século XX, até quando Pedro de Freitas Branco, o maestro português de maior renome internacional de todos os tempos (homenageado há poucos meses, neste salão do Grémio Literário) o defendeu com a sua “varinha de condão” (Ravel chamava-o “mágico”).

Na presente comemoração, ouvir-se-á justamente um dos geniais “poemas sinfónicos” de Richard Strauss, flanqueado por 2 séries de 4 “lieder” (melodias para canto e piano), o género musical mais visitado por este compositor – escreveu, ao todo, 150 “lieder”. O seu último opus tem o título: “4 últimos lieder”.

A sessão será seguida de jantar ao preço de 30,00€ por pessoa.

17 de Dezembro, 4ª feira, pelas 18:00h

Lançamento de livro

O Grémio Literário promove o lançamento do livro “A Economia como Acção Estratégica” da autoria do Consócio Doutor António Rebelo de Sousa, Edições Diário de Bordo.

A apresentação ficará a cargo dos Senhores Vice-Almirante António Silva Ribeiro, Professor Mário Caldeira Dias e Dr. António Saraiva.

31 de Dezembro, 4ª feira, pelas 21:00h

Noite de São Silvestre



Na sequência do êxito de anos anteriores, o Grémio Literário volta a organizar a Passagem de Ano de 2014/2015.

A partir das 21 horas, terá início o serviço de aperitivos, seguindo-se um requintado jantar.

Mais tarde, pela noite dentro, haverá um buffet e na despedida o reconfortante chocolate.

A animação durante toda a noite, fica a cargo de um Disk-Jockey de reconhecida qualidade, que ajudará a promover um ambiente de agradável convívio.

O preço por pessoa é de 100€ sendo desejável para os homens o uso de “smoking”.

As reservas para o jantar devem ser feitas até dia 17 de Dezembro, acompanhadas do pagamento de 30% do respectivo montante. O restante deverá ser pago à entrada para o Reveillon.

O pagamento da reserva poderá ser efectuado por transferência bancária, utilizando os seguintes dados bancários:

Banco/Agência: Millennium BCP/Cais do Sodré
NIB: 0033 0000 0000 4504487 05
IBAN: PT50 0033 0000 0000 4504 4870 5
BIC/SWIFT: BCOMPTPL



EMENTA

Aperitivos

Bisque de lagostins

Salada de lavagante

Sorbet de limão

Tornedó de novilho
com aromas de inverno

Truffe de chocolate

Café, chá e digestivos

Vinho Branco Duas Quintas
Vinho Tinto Quinta do Couquinho

Buffet

Tábua de queijos

Fatias douradas

Formigos

Sonhos

Frutas da época

Cacau e Bolo-Rei

Bar aberto
Champanhe



Admissões

No decurso do mês de Novembro foram admitidos os seguintes novos sócios:

Dra. Luiza Cristina Fernandes Palma

Dr. António Payan Martins

Dr. Rodrigo Manuel Gaspar N. Marques Guimarães

Dr. Nuno Luis Cameira de Sousa Botelho

Tempo de chá



Aproveite as excelentes condições da varanda e venha tomar chá ao Grémio Literário.

O chá é servido, diariamente, entre as 17h00 e as 19h00, em regime de self-service, ao preço de 9,00€ por pessoa.

Para facilitar o serviço, solicitamos que V.Exa. proceda à prévia marcação, sempre que possível.

Sábados do mês de Dezembro

O Grémio Literário estará aberto aos sábados durante o mês de Dezembro, das 11h00 às 19h00, com o objectivo de apoiar os sócios e familiares nas suas deslocações ao Chiado, na quadra natalícia. Neste período e dentro daquele horário haverá serviço de bar, e serão servidos almoços e lanches.

O preço do almoço (buffet), sem bebidas, é de 25,00€. As crianças até aos dez anos, serão convidadas do Grémio Literário. O buffet é constituído, como nos anos anteriores, por um conjunto de saladas, queijos, carnes frias, um prato quente, sobremesas diversas de doces e fruta, sendo o café ou o chá servido na mesa.

Informamos, desde já, os pratos quentes para cada um desses sábados:

06 de Dezembro

Arroz de pato

13 de Dezembro

Pescada à marinheira

20 de Dezembro

Cozido à portuguesa

Agradecemos que V.Exa. proceda, se possível, à prévia reserva com 48h de antecedência.

No dia 18 de Dezembro, realiza-se o jantar de confraternização do pessoal, pelo que não serão servidos jantares.

Nos dias 24 e 26 de Dezembro, o Grémio Literário estará encerrado



O Conselho Diretor do Grémio Literário

deseja a todos os

Consócios e familiares um

**Feliz Natal e
um Próspero Ano Novo**

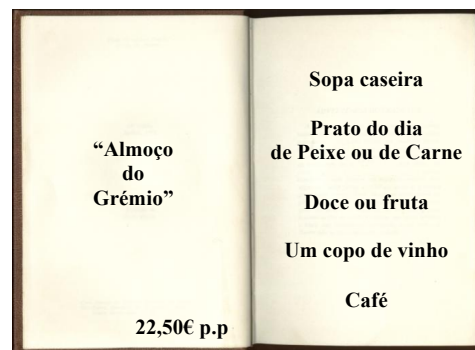
Solicitamos e agradecemos que V. Exa. proceda à marcação dos jantares, através:

**do telefone 21 3475666
ou do e-mail info@gremioliterario.pt.**

EMENTAS DE DEZEMBRO 2014



PRATOS DO DIA ALMOÇOS



2ª Feira	1/Dezembro	Peixe Carne
3ª Feira	2/Dezembro	Peixe Carne
4ª Feira	3/Dezembro	Peixe Carne
5ª Feira	4/Dezembro	Peixe Carne
6ª Feira	5/Dezembro	Peixe Carne

Bacalhau com natas

Empada de caça

Peixe braseado com tagine marroquina

Iscas à portuguesa

Caril de gambas

Cozido à Portuguesa

Pampo com arroz de berbigão

Feijoada à transmontana

Bacalhau à Narcisa

Vitela assada

3ª Feira	9/Dezembro	Peixe Carne
4ª Feira	10/Dezembro	Peixe Carne
5ª Feira	11/Dezembro	Peixe Carne
6ª Feira	12/Dezembro	Peixe Carne

Bacalhau à Brás

Coelho à caçador

Filetes de polvo com arroz do mesmo

Cozido à Portuguesa

Peixe-galo *au beurre blanc*

Feijoada à transmontana

Bacalhau de Lafões

Roast Beef

2ª Feira	15/Dezembro	Peixe
		Carne

Bacalhau à Gomes de Sá

Perdiz à Grémio

3ª Feira	16/Dezembro	Peixe
		Carne

Caldeirada de peixe

Peito de pato

4ª Feira	17/Dezembro	Peixe
		Carne

Peixe do dia escalfado com arroz de berbigão

Cozido à Portuguesa

5ª Feira	18/Dezembro	Peixe
		Carne

Polvo com batata-doce

Feijoada à transmontana

6ª Feira	19/Dezembro	Peixe
		Carne

Bacalhau com broa

Perna de borrego assada

2ª Feira	22/Dezembro	Peixe
		Carne

Bacalhau com natas

Costeletas de borrego

3ª Feira	23/Dezembro	Peixe
		Carne

Polvo à Mariense

Ensopado de borrego

2ª Feira	29/Dezembro	Peixe
		Carne

Bacalhau à meia-desfeita

Vitela à Lafões

3ª Feira	30/Dezembro	Peixe
		Carne

Caril à Mauricana

Bochechas de porco

4ª Feira	31/Dezembro	Peixe
		Carne

Lulas recheadas

Cozido à Portuguesa