



SOLENIIDADE DE ABERTURA

LOCAL: Igreja Matriz de Urubici

DATA: 03/09/2016

HORÁRIO: 19:30 horas

PROGRAMAÇÃO: **19:30h:** Solenidade de abertura
20:00h: Lançamento do vídeo institucional de Urubici
20:30h: Apresentação do Grupo Cantus Firmus

APRESENTAÇÕES CULTURAIS

03/09	10/09
CANTUS FIRMUS	PERCURSAX QUINTETO
Igreja Matriz 20:30h	Praça Pe. José A. G. Espíndola (ao lado do SESC) 16h
17/09	24/09
NOVOS VINTAJES	TRIO RÉDEA SOLTA
Praça Pe. José A. G. Espíndola (ao lado do SESC) 19h	Salão Santa Catarina (ao lado do SESC) 19h

ATIVIDADE DE PESCA ESPORTIVA

LOCAL: Fazendas de pesca e rios de Urubici, Rio Rufino, Peinel, São Joaquim e Bom Jardim da Serra

DATA: 02/09 a 11/09

HORÁRIO: durante o dia

PROGRAMAÇÃO: **02/11:** Chegada dos pescadores nas pousadas e fazendas de pesca.
03/09: Jantar de abertura no salão comunitário de Urubici.

I FESTIVAL GASTRONÔMICO DA TRUTA



TRUTA DE AMÊNDOAS

Filé de truta fresca puxada na manteiga e amêndoas crocantes.

11:30 às 15:30 | (49) 3278-4430

Rodovia SC-439, s/n, Bairro Santo Antônio - 3km do centro da cidade em direção ao Morro da Igreja



TRUTA NO POUSO

Truta grelhada ou defumada e coleção de pães artesanais da fazenda.

10h às 20h | (49) 9919-4926 | (49) 9127-8734

Rodovia SC-110, Km 355, entre Urubici e Bom Retiro



TRUTA RIO DO TIGRE

Filé de Truta ao molho cremoso de vinho tinto com cream cheese e champignon acompanhado de massa artesanal Talharim na manteiga com ervas.

a partir das 18h | (49) 3016-2312 | (49) 9141-0831

Avenida Adolfo Konder, 763, Centro - Urubici / SC



CREPE DE TRUTA DEFUMADA

Massa de crepe, recheada com truta defumada artesanalmente e molho especial de queijo cremoso e ervas, acompanhada de folhas verdes.

11:30h às 18:30h | com reserva | (48) 9617-6700 | contato@ilrefugio.com.br

Estrada Geral do Morro da Igreja, Km 6. s/n Urubici/SC.



TRUTA AO CREME

Filé de Truta assado com champignon, acompanhamentos arroz com alho poró e legumes salteados na manteiga de ervas finas.

20h às 22h | com reserva | (49) 9148-8887 | (49) 9150-8787

Estrada Geral de Sta. Tereza S/n, Urubici/SC, em direção ao Morro da Igreja.



TRUTA AO MOLHO DE PINHÃO

Truta grelhada com molho de manteiga e pinhão, acompanhado de arroz cremoso e batata sôute.

10h às 20h | 0800 645 5454

Avenida Adolfo Konder, 2543, Urubici/SC



TRUTA PEDRA FURADA

Rocambolo de truta recheado com camarões salteados e queijos, gratinado com molho de nata e requeijão. Acompanha massa ao Alho e Oleo.

19h às 23:30h | (49) 3016-2015

Rodovia SC 110, KM 385 - Bairro São Cristóvão, Urubici/SC



PASTELÃO DE TRUTA

Pastelão com recheio a base de truta e molho de ervas finas e catupiry.

8h às 18h | (49) 3236-1110

Estrada Geral do Morro da Igreja, KM 6.5, s/n, Urubici/SC



TRUTA NEVADA

Filés de trutas nevadas com amêndoas, acompanhados de molho de amêndoas e alcapparas.

18:30h às 23:30h | (49) 3278-5140

Avenida Rodolfo Anderman, 886, Urubici-SC



ESCONDIDINHO DE TRUTA DEFUMADA

Creme de mandioca, base para escondidinho, recheado de truta defumada com pinhão e coberto com queijo colonial.

10h às 22h | (49) 3016-2128

Av. Adolfo Konder, 1900, Urubici/SC