

Sociales de LA VOZ

Desayuno Anual 2012 de Our Lady of Guadalupe Academy



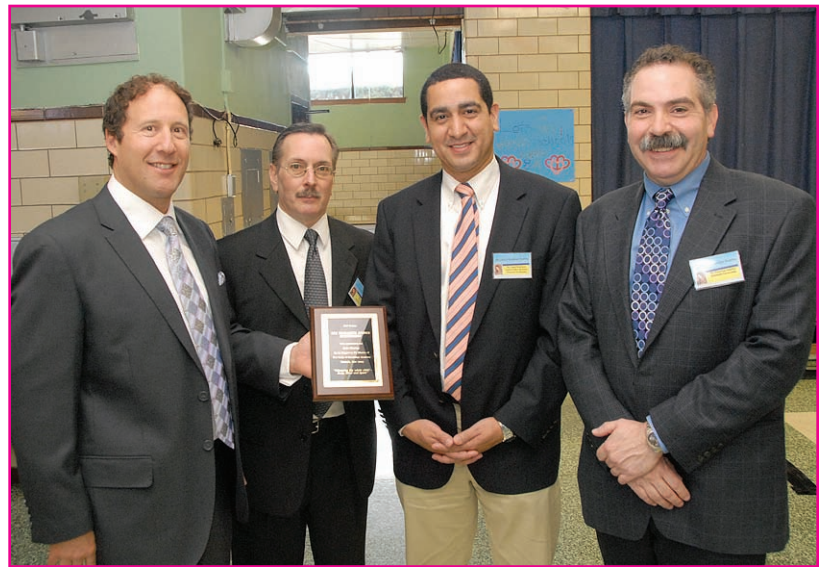
La Junta de Asesores de Our Lady of Guadalupe Academy: Sal Coppa, Ken Richuso, Carmen Rivera, Lorraine Cunningham, Joe Caporaso, director del plantel; Ada Meléndez, Tony Zengaro y Rocco de Paulo. (Fotos La Voz/Jerome Davis).



Con el principal Joe Caporaso aparecen en esta foto: Sue Jackson (Guida), Jacki Salemi, Vicki Carta (Miller), Cindy Erickson (Bryant) y Giuseppe Tedde.



El coro estudiantil de Our Lady of Guadalupe Academy, el cual interpretó bellas canciones que emocionaron a los asistentes. Con ellos, el director Joe Caporaso y la profesora y directora musical Diana de la Viña.



Dave Stochak y Salvatore Coppa, Elizabeth Avenue Partnership; Angel Rodriguez, de State Farm; y Emerson Amador, Elizabeth Avenue Partnership.



Dave Stochak y Salvatore Coppa, Elizabeth Avenue Partnership; diácono Joe Caporaso, director del plantel y Lorraine Cunningham presidenta de la Junta de Asesores.

La escuela parroquial Our Lady of Guadalupe Academy llevó a cabo su desayuno anual mediante el cual se rinde homenaje y reconocimiento a las empresas y dignatarios que han colaborado de una forma u otra con el prestigioso plantel católico. El desayuno se llevó a cabo en la cafetería/auditorium del colegio con la asistencia del arzobispo Dominic Marconi, el alcalde de Elizabeth Chris Bollwage y los homenajeados: Sal Coppa, David Stochak y Mary Ann Coscarelli, de Elizabeth Avenue Partnership. Además del espléndido y exquisito desayuno,

y presentación de las placas, la ceremonia incluyó la presentación del coro estudiantil, dirigido por la profesora Diana de la Viña. Pronunciaron palabras, Lorraine Cunningham, presidenta de la Junta Asesora; diácono

no Joe Caporaso, principal; la presidenta del consejo estudiantil Gabriella Estévez, y los homenajeados. El arzobispo Marconi hizo la invocación, seguido del monseñor Kevin Hanbry.



Crystal Ballroom Paquete de Lujo para Bodas

COCKTAIL HOUR

Serving Premium Brands of Liquor, Mixed Cocktails, Beer, Wine & Cordials. A Large Assortment of Hors D'oeuvres Served Buffet & Butler Style
Fresh Fruit & Vegetable Platter (Seasonal)
ADDITIONAL FOUR HOURS OF OPEN BAR FOLLOWING THE COCKTAIL HOUR

CHAMPAGNE TOAST

FULL COURSE DINNER

Choice of One Appetizer:
Caesar Salad, Manicotti, Stuffed Shells, Penne Pasta with Vodka Sauce or Tossed Green Salad with House Dressing
Also includes: French Bread & Butter, Choice of Potato & Vegetable

BONELESS CHICKEN W/RICE STUFFING	\$74.95
CHICKEN MARSALA OR FRANCAISE	\$74.95
ROAST TOP SIRLOIN OF BEEF W/BURGUNDY DEMI	\$74.95
ROAST PRIME RIB OF BEEF	\$79.95
BROILED SEAFOOD PLATTER W/LEMON SAUCE	\$79.95
BROILED STUFFED TILAPIA FILLET W/CRAB MEAT	\$79.95
FILET MIGNON W/MUSHROOM CAP & ONION RING	\$84.95
SURF & TURF W/DRAWN BUTTER LEMON SAUCE	\$89.95

EXQUISITE TIERED WEDDING CAKE BRIDAL SUITE WITH JACUZZI

Above prices are based on a minimum of 100 guests. 15% deposit of the estimated cost of reception due at time of booking. Plus 20% Gratuity and New Jersey Sales Tax. (Maitre D' Fee \$1.00 per person)

**DESCUENTO ESPECIAL SI CONTRATA
SABADO Y DOMINGO**



Conveniently Located at Exit 12, NJ Turnpike & 1000 Roosevelt Avenue
CARTERET, NJ 07008-1899
732-541-9500
www.hicarteret.com

Nonie's Things
Variety Store

Sonia Casado
General Manager

2014 Morris Ave
Union, NJ 07083

908-206-8634