

Capodanno 2022

Antipasti

Tartare di salmone con ortaggi misti e patate Delfino.

Mouse di Baccalà mantecato.

Sformatino di spinaci con cuore di Taleggio su crema di porri.

Battutina di manzo fumè con burratina e marmellatina di cipolle di Tropea.

Primi

Risotto ai crostacei, con pistacchi e scorzetta di arancia.

Raviolo di polenta e quartirolo al profumo di maggiorana e tartufo.

Secondi

Tagliata di Angus in crosta di mandorle con riduzione al Nero D'avola e verdure brasate.

Dessert

Cheesecake al cioccolato bianco con mouse ai frutti di bosco e salsa al Mojito

Acqua, Caffè, 1 Bottiglia di vino ogni 2 persone

Prosecco per brindisi

Dopo la mezzanotte

Cotechino e lenticchie

1 DRINK dopo cena

€ 110,00

ORARIO D'INIZIO CENA E BUFFET ORE 20.00 (per disservizi dovuti a ritardi dei clienti la direzione non ne risponde)



BUFFET

Degustazione di Salumi stagionati DOP con gnocco fritto

Pizza e focacce

Risotto scamorza e trevisana

Lasagna alla bolognese

Tramezzini

Verdure grigliate

Onion rings

Chicken wings

Roastbeef all'inglese

Salsicce alla griglia

Patatine fritte

Insalata mista

1 bot Acqua Vino 1 bott ogni 2, caffè.

Dessert

Panettone o pandoro con crema Chantilly

Flut di Prosecco per brindisi

Dopo la mezzanotte

Cotechino e lenticchie - Fino ad esaurimento

€ 60,00

1 DRINK Dopo cena

(30 posti) (il tavolo assegnato dovrà essere liberato dopo le ore 23)

Ingresso dopo cena dalle ore 23.15 € 25,00 con una consumazione + bicchiere di spumante per brindisi -

Prenotazioni con approvazione della direzione solo maggiori di 25 anni. -

BIMBI € 50 – MASSIMO 20/25

5 PRENOTABILI'

Caparra Confirmatoria è del € 55 (per cena) e € 30 (per buffet) per persona a seconda della tipologia di menu che viene scelto, in caso di disdetta l'importo non viene restituito.

