



San Valentino in Villa Cariola



Mercoledì 14 febbraio 2018

Nella suggestiva cornice di una prestigiosa Villa Veneta del 1400 incastonata tra le dolci colline del Lago di Garda, potrete trascorrere una serata romantica a lume di candela, gustando un raffinato menu dedicato alle Coppie di Innamorati.

La musica in sottofondo vi accompagnerà fino al termine della serata e contribuirà a creare la giusta atmosfera.

PROGRAMMA DELLA SERATA

20.15 -21.00 Gran Buffet di aperitivi e antipasti

21.00 – 23.00 Cena a lume di candela nelle sale della Villa con sottofondo musicale



INFO E PRENOTAZIONI:

HOTEL VILLA CARIOLA

info@villacariola.it | 045/6250012 | www.villacariola.it

Menù

Gran buffet di Aperitivi e antipasti

Acqua minerale naturale e gasata
Spumante della Valdobbiadene e vino bianco
Drink analcolici e succhi di frutta

I Fritti

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene
"Stick" di verdure croccanti di stagione
Acquadelle di lago
Arancini di riso
Olive ascolane
Mozzarelline panate

Bocconcini di carne con semi di sesamo, semi di papavero, classici

Fingerfood in coppette

Gamberi con patatine novelle e condimento di salsa di aurora al pepe rosa
Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure
Insalatina di riso Venere con julienne di calamari, sedano e peperoni gialli
"Caprese" rivisitata con mozzarella di bufala, confit di pomodori pendolino e pesto ligure
"Cremoso" al cotto e sfilacci di cavallo su composta di mele e zenzero
Petalì di vitello con salsa tonnata su misticanza di insalatine
Tartelletta con spuma al salmone affumicato, erba cipollina e uova di lompo
Tartelletta con spuma al prosciutto cotto di Praga con sfilacci di cavallo e composta di albicocche
Roselline di bresaola farcite di mousse ai formaggi freschi

Angolo rustico

Polentina morbida con funghi di bosco
Polentina morbida con scaglie di Monte Veronese
Polentina morbida con trota alla gardesana
accompagnati con prodotti da forno
(focaccia alla genovese al sale grosso e olio d'oliva tigella,
tranci di piadina romagnola grissini artigianali alle spezie)

Menù servito

Primi piatti

Risotto con fiori di zuccina, chicche di provola, gocce di stracciatella e petto d'oca fumé
Tortelloni ripieni di mazzancolle saltati con polpa di cozze e vongole allo Chardonnay

Secondo piatto

Filetto di maialino in manto di pancetta steccata agli aromi dell'orto
con millefoglie di patate alla crema e vela di radicchio al forno dorato

Dessert

Semifreddo al torroncino su specchio di lime e zenzero
accompagnato da Spumante di Valdobbiadene e Moscato dolce

Caffè, Acqua gasata e naturale
Vini: Bianco di Custoza, Rosso Valpolicella

CENA ROMANTICA in VILLA CARIOLA:

€ 49,00 a persona



Pacchetti Hotel di San Valentino

SOGGIORNO in Hotel + CENA ROMANTICA in Villa Cariola



1. Fuga Romantica in Villa: € 199 a coppia

Soggiorno di 1 notte in Camera matrimoniale "economy" con colazione a buffet
Cena Romantica per 2 persone



2. Superior in Love: € 249 a coppia

Soggiorno di 1 notte in Camera matrimoniale "superior" con colazione a buffet Fragole e Spumante di benvenuto in camera
Cena Romantica per 2 persone



3. Due cuori in Junior Suite: € 299 a coppia

Soggiorno di 1 notte in Camera matrimoniale "junior suite" con colazione a buffet Fragole e Spumante di benvenuto in camera
Mazzo di rose rosse in camera e allestimento romantico della camera con petali
Cena Romantica per 2 persone

Check in: 14/02/2018 - Late Check out: 15/02/2018 entro le ore 12.00

PROMOZIONE - Accesso alle terme a prezzo speciale:

Villa Cariola ha attivato una **speciale convenzione con il parco termale AQUARDENS**.
I clienti che soggiorneranno presso la nostra struttura potranno accedere all'area piscine di Aquardens
con un **biglietto d'ingresso al prezzo agevolato di 25 € a persona**.

**OFFERTA valida per l'ingresso di 4 ore all'area piscine e acquistabile esclusivamente presso Villa Cariola.
(accesso all'area SPA con supplemento)**

