



Gran Capodanno 2018/2019 in Villa Cariola



31 Dicembre 2018 in VILLA CARIOLA

Nella suggestiva cornice di una prestigiosa Villa Veneta del 1400 incastonata tra le dolci colline del Lago di Garda, Villa Cariola vi aspetta per festeggiare l'arrivo del nuovo anno con il caratteristico cenone nelle sue eleganti sale.

PROGRAMMA DELLA SERATA

20.00 -21.00 Gran Buffet di aperitivi e antipasti

21.00 – 23.45 Cenone nelle sale della Villa

23.45 – 3.00 Brindisi con Buffet di dolci e Dj-Set nella Veranda della Villa



Info e prenotazioni:

045 6250012 | info@villacariola.it

Menù

Gran buffet di Aperitivi e Antipasti

Acqua minerale naturale e gasata
Spumante della Valdobbiadene e vino bianco Custoza
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

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

Coppa marinata al Soave
Speck dell'Alto Adige
Salame Veneto
Prosciutto crudo di parma
Polentina morbida con funghi di bosco
Polentina morbida con scaglie di Monte Veronese
Carpaccio di Manzo marinato con scaglie di grana, rucola e gocce di balsamico
Accompagnati con
focaccia alla genovese al sale grosso e olio d'oliva, grissini artigianali alle spezie

Menù servito

Primi piatti

Risotto ai funghi porcini su crema di Parmigiano al profumo di tartufo nero della Lessinia
Crespella ripiena di Crescenza, gamberi e zucchine

Secondo piatto

Tagliata di manzo con crema al Valpolicella
e contorni di stagione

Dessert

Goccia al Torroncino con fili di cioccolato fondente

Brindisi di mezzanotte

Buffet di dolci natalizi con crema alla vaniglia e al cioccolato

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

Prezzo: € 99,00 a persona

Menù Bambini (3-10 anni): Pasta al Sugo, Cotoletta con patatine e dessert € 70,00

SERVIZIO BAR A PAGAMENTO a partire dalle ore 24.00