San Valentino in Villa Cariola

Giovedì 14 febbraio 2019

*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 per 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

Prezzo: € 49,00 a persona

INFO E PRENOTAZIONI:
info@villacariola.it | 045 6250012 | www.villacariola.it

MENU

GRAN BUFFET DI APERITIVI E ANTIPASTI

Acqua minerale naturale e gasata
Spumante di 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
Petali 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 sfilaci 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 e grissini artigianali alle spezie)

MENU SERVITO

Primi piatti

Risotto al curry con gamberoni reali e mele della Val di Non
Caserecce con ragout di vitello profumato al tartufo e funghi misto bosco

Secondo piatto

Filetto di branzino in crosta di patate con crema allo scalogno flambata al Brandy
con pomodoro gratin e cestino di spinacini al burro

Dessert

Tartelletta con crema chantilly, pepite di cioccolato e fragole, su specchio di crema inglese
accompagnata 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 + 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

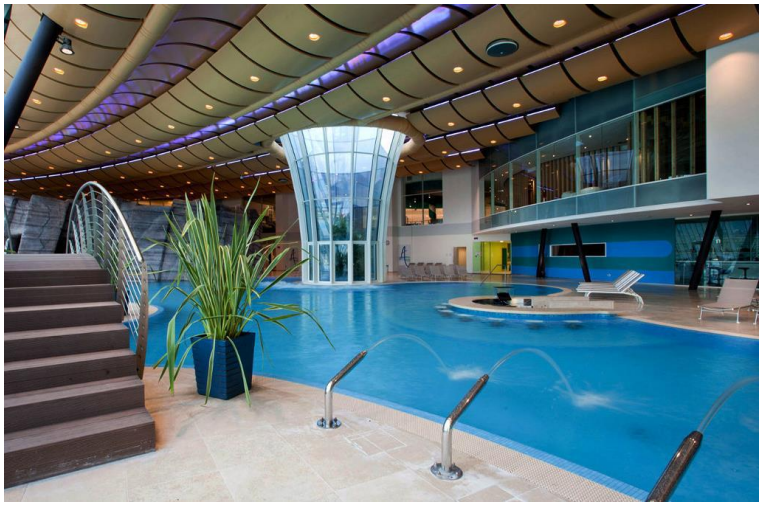
Soggiorno di 1 notte in Camera matrimoniale “Superior” con colazione a buffet
Fragole e Spumante di benvenuto in camera
Cena Romantica per 2 persone

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: 14/02/2019
Late check out: 15/02/2019 entro le ore 12.00

PROMOZIONE - Accesso alle terme ad un 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 ad un prezzo agevolato, acquistabile esclusivamente presso Villa Cariola.**

OFFERTA valida per l’ingresso di 4 ore all’area piscine (accesso all’area SPA con supplemento).