

Buffet di San Silvestro

Con musica dal vivo e serata danzante

ore 20.00 *Grande Aperitivo*

Presso la hall dell'Hotel



Primi piatti serviti

Tortelloni di cacio e pepe al ragù di coniglio e lardo di montagna
Risotto alla crema di zucca, porri e tartufo nero al ristretto di vin cotto

Gran Buffet

Isola di salumi tipici regionali d'Italia
Isola di formaggi – Isola delle verdure

Secondi di mare

Ombrina al forno con patate e alloro
Baccalà al vapore, olive taggiasche e cipolla rossa
Salmone alle arance e dadolata di verdure
Branzino al Pignoletto e frutti di mare
Gratinato di capesante, spiedini di gamberi e calamari

Secondi di carne

Carrè di vitello ai carciofi e pinoli
Cosciotto di agnello alle erbe aromatiche e patate al forno
Arrosto di maialino ripieno di mortadella e pistacchi
Tagliata di manzo porcini e tartufo nero
Coniglio in casseruola olive, patate e rosmarino

Gran buffet di dessert assortiti del Maestro Pasticcere Ermes Trombetti

Brindisi augurale, uva e mandarini

Aperitivo: Lessini Durello V.S.Q. Metodo Classico Brut Le Macine

Cena: Bianco - Soave Monopolo Classico Doc Gambellara;

Rosso - Valpolicella Doc Clivus Monteforte

Brindisi: Tullio I Prosecco Millesimato Doc Brut Colli Vicentini

Alle 02.30 colazione offerta dalla Direzione

Tariffa per persona 95 Euro - bambini fino a 8 anni 70 Euro

31 Dicembre 2018