

CAPODANNO AL SALONE DELLE FONTANE

PROGRAMMA CAPODANNO 2009/2010

31 Dicembre 2009

Ore 20.00 Ingresso Clienti Cene Servite ed Aperitivo

Ore 20.30 Inizio Cena Servita al Tavolo

Ore 21.30 Ingresso Clienti Cene a Buffet

Ore 23.00 Ingresso Clienti dopo Cena

Ore 23.15 Spettacolo di Cabaret direttamente da Zelig: Il Grande Dado

Ore 23.59 Countdown con Fiumi di Prosecco e...

La Musica Migliore della Capitale fino all'Alba nei Tre Ambienti Allestiti !!!

Note:

Veglione Rigorosamente a Numero Chiuso

E' Gradita l'Eleganza

I tavoli sono da 10 o da 12 Posti

Menù Cena Servita

Cocktail di Benvenuto:

Scaglie di Grana e Chicco di Uva

Snack Salati

Tartine

Antipasti

Fiocchi di Prosciutto Dolce della Valtellina

Rosellina di Lonzino di Bufala

Ricottine alle Confetture

Cestino di Radicchio con Capriccio di Mare in Salsa Rosata

Primi

Gnocchetti al Profumo di Mare e Pachino

Ravioli al Pesto di Pistacchio di Bronte e Gocce di Tartufo Perugino

Secondi

Sella di Maialino con Riduzioni di Galvados e Mela Cotogna

Tacchinella Farcita alle Castagne di Soriano
Girandola di Verdure
Mazzancolle Prezzemolate
Patate al Rosmarino

Lenticchie e Cotechino di Fine Anno

Varietà di Dolci dello Chef

Bibite e Bevande

Bianco: Terre di Chieti – Chardonnay “Cantine Tollo”
Rosso: Chianti D.O.C.G. Colli Senesi “Castelgreve”
Acqua Minerale Naturale e Frizzante Boario e San Faustino
Spumante Dolce Gancia e Brut Aversa

Menù Cena Buffet

Antipasti

Cocktail di Benvenuto
Focaccine Farcite
Cleb del Gastronomo
Torta Rustica, Crossaint
Tocchetti di Grana
Bocconcini di Bufala, Ricottine alle Confetture
Fiocchi di Prosciutto della Valtellina
Misto di Salumi Piccanti e Dolci

Primi

Mezzemaniche alla Norma
Cavatelli al Profumo di Mare e Verdurine

Secondi

Insalata di Testina con Olive al Forno agli Agrumi e Formaggio Greco
Emisè di Carni Bianche Cremolate ai Funghi
Sella di Maiale in Salsa Arlecchino
Dadolata di Salmone al Profumo di Bosco e Verdurine
Lamelle di Seppioline alle Verdure

Contorni

Verdure Gratinare e Grigliate con Emulsione di Olio della Sabina
Radicchio Trevigiano all'Aceto Balsamico di Modena con Pinoli e Perle di Uvetta

Lenticchie al Botto e Cotechino

Assortimento di Dolci di Fine Anno

Bibite e Bevande

Bianco: Terre di Chieti – Chardonnay “Cantine Tollo”
Rosso: Chianti D.O.C.G. Colli Senesi “Castelgreve”
Acqua Minerale Naturale e Frizzante Boario e San Faustino
Spumante Dolce Gancia e Brut Aversa

Per avere informazioni o PRENOTAZIONE BIGLIETTI contattare

Nazzareno: 339.7303282

Alessandro: 333.6082200

www.capodannoeventi.it