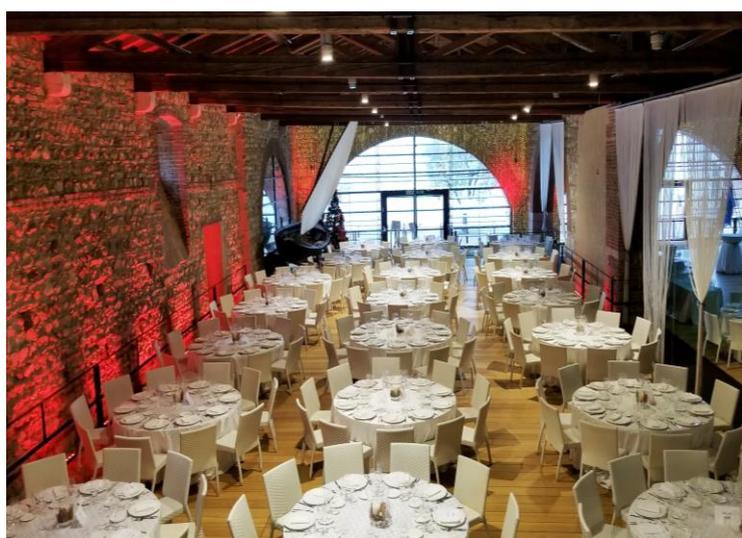




Gran Capodanno 31/12/2019 in Dogana Veneta di Lazise



Non perdere l'appuntamento più esclusivo dell'Anno, nell'affascinante cornice invernale del Lago di Garda. La Dogana Veneta, prestigiosa dimora storica di origine veneziana, vi aspetta per dare il benvenuto al 2020 con un'indimenticabile serata e un eccellente menù, accompagnata da ottima musica. Il giusto mix di eleganza e stravaganza nelle suggestive sale, allestite con decorazioni a tema per rendere la location ancora più esclusiva. E dopo il brindisi di mezzanotte, musica per festeggiare fino a tarda notte..!



PROGRAMMA DELLA SERATA

20.30 – 21.15: Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti

21.15 – 24.00: Cenone servito di Capodanno

00.00 – 03.00: Musica con Dj set

MENU

Gran buffet di Aperitivi e Antipasti

Angolo Drink

Spumante Blanc de Blancs millesimato, vino rosè Chiaretto
Acqua naturale e gasata, succhi di frutta

Angolo Rustico

Coppa marinata al Soave
Pancetta nostrana
Speck dell'Alto Adige
Salame Veneto
Scaglie di grana padano
Polentina morbida con funghi di bosco
Polentina morbida con scaglie di Monte Veronese
Carpaccio di manzo marinato con rucola, scaglie di formaggio grana e aceto balsamico

Focaccia alla genovese al sale grosso e olio d'oliva, focaccia alle olive
Tranci di piadina romagnola
Grissini artigianali alle spezie

Angolo Fritture

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene
"Stick" di verdure croccanti
Acquadelle di lago
Code di gambero
Arancini di riso, Olive ascolane, Mozzarelline panate
Bocconcini di carne con semi di sesamo e semi di papavero

Angolo Fingerfood

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 e pesto ligure
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 mostarda di mele
Roselline di bresaola farcite di mousse ai formaggi freschi



Menù Servito

Primi piatti

Risotto ai funghi porcini su crema di Parmigiano, al profumo di tartufo nero
Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchine al profumo di limone

Secondo piatto

Filetto di vitello marchigiano cotto in manto di primo taglio
con brunoise agli aromi dell'orto,
con contorni di stagione

Dessert

Tartelletta alla Gianduja con perle di cioccolato e frutti rossi
su specchio di crema alla vaniglia

Buffet di dolci

Mousse al Tiramisù

Mousse al caffè

Mousse alla nocciola

Mousse al cioccolato

Mousse ai frutti di bosco

Mousse all'ananas

Selezione di dolci natalizi con crema Chantilly e crema al cioccolato

Acqua gasata e naturale

Bianco Soave

Rosso Valpolicella superiore

Spumante Blanc de Blancs millesimato

Caffè

Prezzo a persona: € 129,00

Prezzo speciale per gruppi di oltre 10 persone (€ 120,00 a persona)

Prezzo bambini 3/10 anni: € 90,00

Dalle 24.00 in poi servizio Bar a pagamento

Evento su prenotazione

Info e prenotazioni:

Tel: 348 8639608 - Mail: prenotazioni@doganaveneta.it

www.doganaveneta.it