



Il Ristorante Castello di Stigliano

Velegione di Capodanno 2012 - 2013

Antipasti:

*Gamberoni Rossi con tartare di Verdure in salsa Catalana
Soufflè tiepido al Castelmagno su corona di Culatello di Zibello
Bisaccia con Carciofi, Sauris e Montasio*

Primi Piatti:

*Risotto con Scampi ed Erbette
Chicche di Ricotta su Vellutata di Porcini e Guanciale*

Secondi Piatti:

*Cilindro di Faraona ripieno con Spinaci e Pancetta
Rollè di Branzino con Pompelmo e Lattuga e Ventaglio di Zucchine al Timo*

Dessert:

Semifreddo alla Vaniglia con salsa ai Frutti di Bosco

Inizio Danze: Sala Liscio, Sala DiscoMiusik

Creps Susette Flambè all'Arancio

Buffet Notturmo (ore 02.00):

*Spaghetti all'Amatriciana, Fritto misto dell'Adriatico con Crema di Mais, Tranci di Pizza, Panettone,
Pandoro, Uva Bianca e Mandarini.*

Colazione (ore 05.00):

Tris di Bioche e Cioccolata calda

Festa su Prenotazione

€ 100,00 per persona

COREOGRAFIA: La sala sarà completamente allestita.

ATMOSFERA: Tantissimi Lumi di Candela, atmosfera Elegante e Divertente.

DINAMICA: Colori, Luci, e Cotions, accompagneranno l'attesa al Brindisi di Mezzanotte, per poi scatenarsi in Sfrenate Danze, fino alla Collazione del Mattino.

Info:

*Ristorante Castello di Stigliano
Via Noalese, 7 – Stigliano di S. M. di Sala – Venezia
www.castellodistigliano.com – info@castelodistigliano.com
Tel. 041.57.80.666. – Fax. 041.57.80.245*