

CAPODANNO *in*WILLA
2019



MENÙ

Tartare di salmone affumicato con mango,
crostone integrale e spuma di burro all'aneto (1,4,7)
Plum cake con code di gamberi, quinoa, verdure tricolore e bacche di goji (2,3,4,7)
Carpaccio di arista leggermente affumicato con legno di faggio,
finocchio marinato e scaglie di Gran Tonale (7,12)
Sfoglia con ragù dell'aia (1,3,7,9)



Risotto al Franciacorta con gremolada di gamberi e spada (3,4,6,7)
Fagottino ai funghi gratinato con scaglie di Castelmagno (1,2,4,6,7,8,9,12,14)



Trancio di white cod islandese in guazzetto di capperi,
olive di riviera e briciole di pomodoro secco* (4,2,14)
Guancia di manzo fondente con la sua salsa al vino rosso,
patate schiacciate all'erba cipollina e porri fritti (1,9,12)



Dessert di San Silvestro (1,3,7,8,10,11)
Spumante per il brindisi (12)
Caffè



Vino bianco e rosso selezione PNG (12) | Spumante brut e moscato dolce selezione PNG (12)
Acqua potabile trattata naturale e gassata

*prodotto surgelato

GRAN CENONE DI CAPODANNO € 100,00 a persona

Bambini da 0 a 3 anni gratuiti, da 4 a 10 anni € 50,00, da 11 a 16 anni € 70,00

GRAN CENONE DI CAPODANNO "FRANCIACORTA" € 120,00 a persona

In aggiunta 1 bottiglia di Franciacorta brut Riserva Cantina Villa Crespia ogni due persone
Bambini da 0 a 3 anni gratuiti, da 4 a 10 anni € 50,00, da 11 a 16 anni € 70,00

GRAN CENONE DI CAPODANNO "CHAMPAGNE" € 140,00 a persona

In aggiunta 1 bottiglia di Moët & Chandon Grand Reserve brut ogni due persone
Bambini da 0 a 3 anni gratuiti, da 4 a 10 anni € 50,00, da 11 a 16 anni € 70,00

BUFFET FRUTTA E DOLCI AL PIANO NOBILE € 50,00 a persona

2 drinks compresi | Possibilità di prenotare un tavolo con bottiglia

HOTEL

Possibilità di prenotare una camera per due persone con colazione inclusa
Per maggiori informazioni consulta il sito capodanno.villafenaroli.it

PROGRAMMA

ore 19.30 Aperitivo con dj set

ore 20.30 Inizio cenone

ore 23.55 Countdown con spettacolo piro-multimediale

ore 00.30 Programma musicale

Durante la serata servizio american bar a disposizione

CAPODANNO *in*WILLA

2019



PROGRAMMA MUSICALE dalle 00:30

Piano Nobile DJ SET **LEONE**

VOCALIST LIVIO DALLAS - DJ WARM UP ROY PATTI

Sala Hostaria LISCI E BALLI DI GRUPPO BY MICHELA BOSIO

Sala Bonomelli DJ LATINO AMERICANO STEVE BERGAMINI

Sala Garibaldi PIANO BAR BY CRISTIAN FRANCONI

ore 4.00 Un saluto a tutti e arrivederci alla serata del 26 Gennaio 2019

VEGLIONCINO *in*WILLA

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio o presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – "Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze"

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio e loro prodotti
(mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.

Il Responsabile H.a.c.c.p.

Buon Anno da


PNG
PIONONO GROUP


PIONONO
RISTORANTE



Villa Fenaroli Palace Hotel



LA COLOMBERA
Ristorante - Albergo


BORGHINI
RISTORANTE

ACQUISTA ORA
capodanno.villafenaroli.it

CHIAMA ORA
 030 2793223

 /villafenarolipalacehotel

 via Mazzini 14, Rezzato (Bs)