

Capodanno in castello 2019

Teatro Sansovino (€ 125)

Aperitivo degli auguri

🍷

Pudding di zucca gialla e porcini,
germogli invernali
e fondente di Parmigiano

🍷

Astice alla Catalana
con polvere d'arancio

🍷

Ravioli al radicchio trevigiano
e briciole di coppa sauté

🍷

Petto di faraona in fricasea
di patate e salsa ai frutti di bosco
Carciofi al prezzemolo

🍷

Chateau Flambé

🍷

Caffè e Amaro CastelBrando

🍷

Panettone, clementine, uva

🍷

Brindisi con Champagne

🍷

Dopo mezzanotte...
muset con lenticchie

Acqua, selezione di vini

Teatro Magno (€ 110)

Aperitivo degli auguri

🍷

Petto di germano reale dolcefumo
al melone, radicchio rosa
e aromi di pomodoro

🍷

Gnocchetti tricolore al battuto
di selvaggina e radicchio trevigiano

🍷

Guancetta di vitello alla birra
Radicchio agrodolce
Tortino di patate comandante

🍷

Charlotte creole con meringhette
e mandarini canditi

🍷

Caffè e Amaro CastelBrando

🍷

Panettone, clementine, uva

🍷

Brindisi con Champagne

🍷

Dopo mezzanotte...
muset con lenticchie

Acqua, selezione di vini

Donatello (€ 90)

Aperitivo degli auguri

🍷

Speck d'anatra con cappuccio viola
e zucca candita

🍷

Fagottini ai chiodini gratinati
con vellutata di Parmigiano

🍷

Mandarino glacé
con topping al ribes

🍷

Scrigno di sfoglia
con brasato di Chianina al Raboso
Radicchio gratinato, Carciofi in tecia

🍷

Charlotte creole con salsa gianduia
al rum e perle di meringhette

🍷

Caffè e Amaro CastelBrando

🍷

Panettone, clementine, uva

🍷

Dopo mezzanotte...
muset e lenticchie

Acqua, selezione di vini

Ristorante La Fucina (€ 65)

Aperitivo degli auguri

🍷

Flan di zucca
con crema di formaggi e noci Lara

🍷

Pizza alla carta

🍷

Biancomangiare After Eight
con salsa fondente e coulis di lamponi

🍷

Caffè

🍷

Panettone, clementine, uva

Acqua, selezione di vini

2019
HAPPY NEW YEAR

Info e prenotazioni:

banchetti@castelbrando.it - 0438/976720