

Programma della Giornata

ORE 12:30

ACCOGLIMENTO DI BENVENUTO
GRAN BUFFET DI APERITIVI, DELIZIE E
FRIVOLEZZE DELLO CHEF

*Musiche Natalizie condotte nel corso di tutto il
Pranzo dal vecchio Babbo Andrea*

ORE 15:30

ARRIVO DI BABBO NATALE

*Consegna dei regali e molto divertimento
Durante il corso della giornata,
recita di tutti i bambini volenterosi con
poesie natalizie*

Termine della giornata ore 17.00 circa.

COSTO DEL PRANZO:

ADULTI €40,00

BAMBINI fino a 8 anni €15,00

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PER INFO:

049 - 9620605

Menu di Natale 2019



ANTIPASTI

Salame Casereccio alla Brace
Polentina Grezza Fritta
Funghetti del Montello
Formaggio Mezzano di Valle
Cotechino Casereccio

PRIMI PIATTI

Risotto al Radicchio Trevigiano e Amarone
Mantecato al Biancone del Grappa
Strigoli Romagnoli alla Burrata e Pomodorini

SECONDI PIATTI

Tagliata di Manzo ai Tre Pepi
Patate Aromatizzate al forno
Rolle' di Cappone al Forno
Coppe di Carciofo alla Romana

DESSERT

Sorbetto al Limone
Cantucci, Zaeti e Vin Santo
Panettone e Pandoro Artigianale
Spumante dei Colli Doc
Caffe e correzioni
Bibite e vini della casa

Fulco d'Oro



Buone Feste

per un speciale

Natale e San Silvestro



Programma San Silvestro 2019 – 2020

SALA DELLE ROSE

CENONE E MUSICA A 360° CON DJ MORENO

ORE 20:00

ACCOGLIMENTO DI BENVENUTO
GRAN BUFFET DI APERITIVI, DELIZIE E
FRIVOLEZZE DELLO CHEF

ORE 20:30

INIZIO DELLA SERATA CON MUSICA
D'INTRATTENIMENTO DURANTE LA CENA

ORE 24.00

BRINDISI DI CAPODANNO 2020

ORE 02:00

ESTRAZIONE A PREMI
BUFFET DI PENNETTE ALL'ARRABBITA E
FORMAGGI MISTI DELLA CASA



Menu Cenone di San Silvestro

ANTIPASTI

*Gamberi Reali in Saor alla Veneta
Crostino di Tonno Rosso all'Olio e Limone
Tagliata di Seppia alla Veneziana
Piovra alle Erbette e Asparagi Selvatici
Cappasanta al Remi- Martines
Crostino di brisè e baccala mantecato*

PRIMI PIATTI

*Vialone Nano al Tartufo dei Colli Berici
Bauletto ai Champignon e Crema di Radicchio*

SECONDI PIATTI

*Filetto di Manzo al Pepe Rosa
Rollino di Tacchinella alle Erbette
Contorni misti*

DESSERT

*Sorbetto al Limone
Composizione di Frutta Fresca e Secca
Panettone e Pandoro Artigianale
Spumante dei Colli Doc
Caffe e correzioni
Bibite e vini della casa*

Adulti €70,00 - Baby €30,00 fino 8 anni

SALA RISTORANTE

CENA CON MENU A LA CARTA

RISTORANTE CARNE E PESCE
POSTI LIMITATI



*... E per chi aspetta la mezzanotte Panettone e
Spumante offerto dalla casa...*

*Possibilità di accesso alla sala ballo dopo le 24.00
anche per i clienti che cenano a la carta*

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

PER INFO:

049 – 9620605

**Via Sant'Andrea 10 Curtarolo Pd
www.ristorantefalcodoro.it**