

CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Buffet

Accoglienza e assegnazione tavoli 20:00

CALICE DI BENVENUTO

Champagne Pol Guyot brut selection

ANGOLO DEL PANETTIERE

Pane di semola, pane al rosmarino, pane al latte, grissini artigianali all'olio d'oliva, pane guttiau

Focaccia genovese, pizza margherita, schiacciata pugliese con pomodorini e origano

APPETIZER

Scrigno di pasta sfoglia con ricotta e acciughe, limone e pomodorino semi dry

Crostino di polenta fritto con baccalà e salsa Ponzu e zest di limone

Supplì al pomodoro con mozzarella filante

Flan di spinaci e grana padano, profumato allo zafferano

Tiepida quiche Lorraine con guanciale e provola affumicata

Mini cheeseburger

Voulevant con caprino e caviale

ANGOLO DEI SALUMI E FORMAGGI

Grana Padano DOP, Pecorino Sardo DOP, Caprino semi stagionato, Brie, Provolone Gigante DOP, primo sale, treccia di mozzarella, burratine affumicate, piramide di burro salato e Gorgonzola DOP al cucchiaio

Prosciutto Crudo 24 mesi, Salame lungo, Mortadella gigante, Soppressa Veneta e Speck abbinati a marmellate miele, mostarde e giardiniera

I NOSTRI FINGER FOOD

Gravlax di salmone, salsa Tzatziki e caviale di limone

Sfogliato di merluzzo, muffin inglese salato alle olive nere e zafferano

Coda di gamberone croccante su Bloody Mary e basilico

Rollè di orata con verdure croccanti e patata bianca

Carne salada, ricotta affumicata, aceto balsamico e rucola

Composta di cereali con uvetta, pinoli e verdure di stagione

GLI ANTIPASTI

Catalana di scampi e gamberi con sedano bianco e carote

Cappesante gratinate con pane profumato alla mediterranea

Insalatina di polipo e patate con seppie e cozze

Eclair con mousse di prosciutto cotto al marsala e petali di mandorla

Roast-beef di manzo all'inglese, salsa bernese al timo

Spaghetti di verdure, tofu croccante marinato in salsa di soia e sesamo

Fontana di crostacei e molluschi al vapore con salsa pinzimonio

Strudel di verdure autunnali

Spiedini di caprese

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland HOTEL



CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Buffet

LE PASTE

Ravioli di mare con dadolata croccante di verdure, mantecati al burro salato aromatizzato al ciliegio

Paccheri all'astice con pomodorini canditi e limone e timo

Mezza forma di Grana Padano con risotto mantecato al tartufo nero

Garganelli ai funghi porcini, timo e guanciale croccante

Cannelloni di carne con pomodoro e besciamella

Capelletti di magro in brodo vegetale

LE SECONDE PORTATE

Pescato del giorno al forno in guazzetto mediterraneo

Costine affumicate al melo aromatizzate alla birra rossa

Trancio di pesce spada gratinato alle erbe ed agrumi in salsa di barbabietola e vaniglia

Brasato di manzo al Barolo con polenta

AL TAGLIO

Tagliata di manzo al forno e il suo ristretto

Pescato in bella vista con crème fraiche all'erba cipollina

CONTORNO

Patate al forno

Ratatouille di verdure

Sformato di verdure stagionali con mozzarella vegana, zucca arrosto e noci

DESSERT

Tartellette mignon di frutta fresca

Croque en bouche variegato (crema, fragola, cioccolato, pistacchio)

Torte mignon (cheesecake, tiramisù, sacher ecc.)

Macarons

Babà mignon al rhum

Cannoli siciliani con cioccolato e pistacchio

Crème Caramel

Buche de Noël con panna e gocce di cioccolato

Pasta di mandorle artigianale

Tagliata di frutta fresca ed esotica in bella vista

Fontana di cioccolato e fragole

Cigni di meringa e panna

Torta Caprese al cioccolato

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland HOTEL



CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Buffet

PER I NOSTRI PICCOLI OSPITI

ANGOLO FRITTI

Pepite di pollo dorate e le loro salse
Patate fritte
Fish'n'chips
Mozzarella in carrozza

ANTIPASTI

Prosciutto crudo 24 mesi / prosciutto cotto
Treccia di mozzarella
Gamberetti in salsa rosa con insalatina verde
Vitello in salsa tonnata
Pizzetta sfogliata con formaggio filante e prosciutto cotto arrosto

PRIMI PIATTI

Le classiche penne al pomodoro e in bianco
Fusilli al ragù
Tortellini mantecati al burro e salvia

SECONDI PIATTI

Hamburger di manzo alla griglia
Cotoletta di pollo cotta al forno

PER TUTTI, A MEZZANOTTE

Pandoro tradizionale veronese e calice di bollicine

PER CONTINUARE I FESTEGGIAMENTI...

Finger-food di cotechino artigianale e lenticchie della tradizione

SELEZIONE DI BEVANDE:

Champagne Pol Guyot brut selection
Castelcerino Soave Classico d.o.c. 2024
Valpolicella Classico 2025 Ca' La Bionda bio

Acqua minerale naturale e frizzante

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland HOTEL

CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Buffet

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA(Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.


GLUTINE


LATTE

UOVA


SOYA


SEDANO


LUPINO


SENAPE



ANIDRIDE SOLFOROSA


SEMI DI SESAMO


PESCE


CROSTACEI


MOLLUSCHI


FRUTTA A GUSCIO


ARACHIDI



VEGANO


MAIALE