

CAPODANNO AL CASTELLO

Che la festa abbia inizio!

L'Osteria del 36 si prepara ad accogliere “ L'Anno che verrà ” a tavola, nello splendido Salone dei Rossi, tra ricchi sapori e sfiziosi piaceri.

Programma

Dalle ore 20.00: Accoglienza ospiti

≈ Servizio guardaroba e controllo green pass ≈

Ore 20.30: L'Aperitivo di Benvenuto tra la Sala Vescovi & la Sala Sforza

≈ Buffet di terra & mare ≈

Ore 21.00: Il Cenone di San Silvestro nel Salone dei Rossi

≈ Piaceri gourmet in attesa della Mezzanotte ≈

Ore 00.00: “BrindiAMO”

≈ Il primo calice del 2022 ≈

Ore 1.00: Il cotechino & le lenticchie della fortuna

≈ Come tradizione vuole ≈

Ore 4.00: La prima colazione dell'anno

≈ Cappuccino & brioches calde per tutti ≈

Cocktail Bar, Musica, Danze & Animazione
dall'ultimo tramonto del 2021 alla prima alba del 2022.

Cenone di San Silvestro

MENÙ

Il Buffet di Antipasti

Scaglie di Parmigiano Reggiano 26 mesi Caseificio San Pier Damiani



Prosciutto di Parma Casa Graziano, salame di Felino, coppa piacentina



Crostino ai cereali con Gorgonzola e Pancetta arrotolata Piacentina Igp



Polenta frita con lardo di maiale nero / gorgonzola



Tortino di funghi porcini con zucchine e melanzane



Le quiche Lorraine ai formaggi



Spiedino di prosciutto affumicato caldo e ananas



Involentino di pasta fillo ripieno di asparagi e verdure di stagione con salsa zafferano e zenzero



Le 3 Pignate (piccoli involtini in stracotto di pomodoro, vellutata di patate e briciole di pasta di salame, vecchia di cavallo rivisitata)



Tartare di manzo con maionese alle erbe



Vol au vent, mortadella alla brace e fondente di patate al limone



Panino alla curcuma, salvia e tentacoli di polpo arrosto marinato al rum



Salmone marinato da noi, aneto e zeste di agrumi

La Cena di Gala

Primi Piatti

Mezzelune ripiene di baccalà mantecato, olio all'erba cipollina e pomodorini
confit al limone

Cannelloni di mortadella IGP Bologna, vellutata di porri e crumble di olive



Secondo piatto

Coppa di maiale laccata alla salsa barbecue ed erbe aromatiche

Morbido di zucca Delica



Dessert

Delizia di Capodanno con chantilly & cioccolato bianco



Caffè & Distillati

Piccola Pasticceria

Dalla Cantina

Bollicine di Benvenuto

~ Oltrepò Pavese ~

Brut Metodo Classico, Ris. Del Fondatore 1870 Giorgi

~ Lombardia ~

Brut Rosè Metodo Classico Opera, Le Marchesine

A Cena

~ Sicilia ~

Reagaleali Bianco, Tasca d'Almerita

~ Piemonte ~

Barbera Montey, Villa Sparina

Brindisi di Mezzanotte

~ Lombardia ~

Franciacorta Brut, Contadi & Castaldi

♦ 1 bottiglia ogni 6 persone ♦

Costo del Menu a persona

♦ € 100,00 - per chi prenota entro e non oltre il 15.12.2021

♦ € 129,00 - dal 16.12.2021 fino ad esaurimento posti

♦ Bambini fino a 10 anni: 50% sul costo del menu.

*Acconto obbligatorio del 50% con carta di credito in sede di prenotazione

*Obbligo di green pass da esibire all'ingresso

INFORMAZIONI & PRENOTAZIONI

Luana - Tel. & Whatsapp 3666891270

Email: labcatering36@gmail.com