

Il programma e menu di Capodanno 2017

Ristorante San Marco



*La Proposta dello chef Michele Potenza
per il Cenone di Capodanno*

*L'Aperitivo di Benvenuto servito al tavolo o in terrazza
(a seconda delle condizioni atmosferiche)*

*il Flute di Prosecco, Flute di Mimosa
I succhi di Frutta*

*La selezione di Finger food
Il Gambero scottato con Caffè di Castagne
La Fonduta di Montasio al Tartufo
La Pappa al Pomodoro con Sgombro in Saor
Le Schie con la Polenta
L'Acciuga e la Mozzarella*

Il Menù Servito al tavolo

“La Tradizione nel piatto”

Il Baccalà mantecato
Il Salmone marinato agli Agrumi
Il Guazzetto di Folpetti
La Cappasanta alla piastra

I primi piatti

Il Pasticcio di Pesce alla veneziana

Il Risottino Scampi e Champagne
con riduzione di Granchio

Il secondo

Il Filetto di Spigola al forno con Patate, Olive,
Carciofi e Salicornia

Il dessert

Il Panettoncino alle Mele cotogne, Pinoli,
Cioccolato bianco e crema al Mascarpone

Il Caffè

La Frutta fresca e la frutta secca

Il Brindisi della Mezzanotte con lo Spumante

Il Cotechino e le Lenticchie

La selezione di vini della nostra cantina
L'acqua naturale e frizzante

Euro 95,00 a persona

Il Programma:

A partire dalle ore 20:30 arrivo degli ospiti
Aperitivo di Benvenuto

Alle ore 21:30
Servizio del Cenone di Capodanno

Alle ore 23:45
Brindisi in terrazza al piano superiore

Alle ore 24:30
Servizio delle Lenticchie e Cotechino di buon auspicio

Condizioni di partecipazione:

Per motivi di organizzazione e di spazi

Verranno allestiti tavoli da 8/ 10 ospiti a seconda del numero finale degli ospiti

Gli ospiti con prenotazione da 2/4/6 persone verranno accomodati insieme agli altri su i tavoli grandi
(Non verranno allestiti tavoli singoli)

La richiesta va inviata a info@treschef.it

All'atto di ricevuta conferma verrà richiesto il prepagamento di tutti gli ospiti prenotati specificando 'Cenone capodanno San Marco' – Nominativo e no ospiti

I nostri dati bancari:

TRESCHEFS SRL
BANCA POPOLARE VOLKSBANK
IBAN IT54 D058 5602 0011 3057 1320 833