



Gran Capodanno in Dogana Veneta 2017-2018

Il **PACCHETTO di CAPODANNO 2018** comprende:

- 1 notte in camera doppia presso Hotel WEST POINT****, situato a soli 5 minuti in auto da Verona e 25 minuti da Dogana Veneta
- Accesso all'area relax dell'Hotel con piscina coperta, bagno turco, sauna e teli piscina
- Colazione del 1° gennaio 2018 presso Hotel WEST POINT****,
- Connessione wi-fi e Posto auto in garage (fino ad esaurimento)
- Cenone di Capodanno per 2 persone alla Dogana Veneta di Lazise
- Transfer in autobus Hotel - Dogana Veneta e ritorno

Prezzo pacchetto PER 2 PERSONE (camera doppia): € 399,00

Prezzo pacchetto PER 3 PERSONE (camera tripla): € 549,00

Check in: dalle 14:00 - Check out entro le 11:00

Supplemento: late check-out (max ore 14:00): € 39,00 a camera

Possibilità di prenotare le notti aggiuntive:

€ 80 a camera (camera doppia), con trattamento di pernottamento e prima colazione.

€ 100 a camera (camera tripla), con trattamento di pernottamento e prima colazione.

PROGRAMMA DELLA SERATA

19.45 Partenza con Autobus da Hotel

20.30 – 21.15: Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti

21.15: Cenone servito di Capodanno

00.00 – 3.00: DJ Set e Bar



Gran Capodanno 2018 in Dogana Veneta

Domenica 31 dicembre 2017 ore 20:30

Menu

Gran buffet di Aperitivi e Antipasti

Angolo Drink

Spumante di Valdobbiadene, vino rosè Charetto
Acqua naturale e gasata, succhi di frutta

Angolo rustico

Coppa marinata al Soave
Pancetta nostrana
Speck dell'Alto Adige
Salame Veneto
Scaglie di grana padano
Polentina morbida con funghi di bosco
Polentina morbida con scaglie di Monte Veronese
Carpaccio di manzo marinato con rucola, scaglie di formaggio grana e aceto balsamico
Focaccia alla genovese al sale grosso e olio d'oliva, focaccia alle olive
Tranci di piadina romagnola, Grissini artigianali alle spezie

Angolo Fritture

Frittelle di salvia con prosecco di Valdobbiadene
"Stick" di verdure croccanti
Acquedelle di lago
Code di gambero
Arancini di riso, Olive ascolane, Mozzarelline panate
Bocconcini di carne con semi di sesamo e semi di papavero

Angolo Fingerfood

Gamberi con patatine novelle e condimento di salsa di aurora al pepe rosa
Insalatina di polipo con olive taggiasche, al profumo di basilico ligure
Insalatina di riso Venere con julienne di calamari, sedano e peperoni gialli
"Caprese" rivisitata con mozzarella di bufala, confit di pomodori e pesto ligure
Petalì di vitello con salsa tonnata su misticanza di insalatine
Tartelletta con spuma al salmone affumicato, erba cipollina e uova di lompo
Tartelletta con spuma al prosciutto cotto di Praga con sfilaci di cavallo e mostarda di mele
Roselline di bresaola farcite di mousse ai formaggi freschi



Menù Servito

Primi piatti

Risotto ai funghi di bosco su crema di parmigiano, al profumo di tartufo nero

Maccheroncini al nero di seppia con fantasia di crostacei

Secondo piatto

Filetto di manzo in manto di pancetta steccata, con brounuase di erbe di Provenza,
con contorni di stagione

Dessert

Delizia al cioccolato su crema inglese

Buffet di dolci

Mousse al tiramisù

Mousse al caffè

Mousse alla nocciola

Mousse al cioccolato

Mousse ai frutti di bosco

Mousse all'ananas

Selezione di dolci natalizi con crema chantilly e crema al cioccolato

Acqua gasata e naturale

Bianco di Custoza

Rosso Valpolicella superiore

Spumante di Valdobbiadene

Caffè

Servizio Bar a pagamento dopo la mezzanotte

Info e prenotazioni

DOGANA VENETA DI LAZISE

Tel: 348 8639608

Mail: prenotazioni@doganaveneta.it

www.doganaveneta.it