



# **Gran Capodanno 31-12-2018 alla Dogana Veneta di Lazise**



**Non perdere l'appuntamento più esclusivo dell'Anno, nell'affascinante cornice invernale del Lago di Garda. La Dogana Veneta, prestigiosa dimora storica di origine veneziana, vi aspetta per dare il benvenuto al 2019 con un'indimenticabile serata e un'eccellente menù, accompagnata da ottima musica.**

**Il giusto mix di eleganza e stravaganza nelle suggestive sale, allestite con decorazioni a tema per rendere la location ancora più esclusiva.**

**E dopo il brindisi di mezzanotte, musica per festeggiare fino a tarda notte..!**



## **PROGRAMMA DELLA SERATA**

**20.30 – 21.15: Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti**

**21.15 – 24.00 Cenone servito di Capodanno**

**00.00 – 3.00: Musica con Dj set**

# Menu

## Gran buffet di Aperitivi e Antipasti

### Angolo Drink

Spumante Blanc de Blancs millesimato, vino rosè Chiaretto  
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  
Acquadelle 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  
Petali 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 allo zafferano e mazzancolle

Crespella con radicchio e Monte Veronese

## Secondo piatto

Cupolina di orata alla mediterranea con ripieno di pomodorini, olive nere e capperi  
e contorni di stagione

## Dessert

Goccia al torroncino con fili di cioccolato fondente

## 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 Blanc de Blancs millesimato

Caffè

**Prezzo a persona: € 125,00**

**Prezzo speciale per gruppi di almeno 10 persone (€ 115,00 a persona)**

**Prezzo bambini 3/10 anni: € 90,00**

## **Evento su prenotazione**

Info e prenotazioni:

Tel: 348 8639608 Mail: [prenotazioni@doganaveneta.it](mailto:prenotazioni@doganaveneta.it)

[www.doganaveneta.it](http://www.doganaveneta.it)

**dalle 24.00 in poi Servizio bar a pagamento**