



## Gran Capodanno in Dogana Veneta 2019-2020

Il **PACCHETTO di CAPODANNO 2020** 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 2020 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.

**Pacchetto per 2 PERSONE (camera doppia): € 399,00**

**Pacchetto per 3 PERSONE (camera tripla): su richiesta**

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:

**€ 85 a camera (camera doppia)**, con trattamento di pernottamento e prima colazione.

### PROGRAMMA DELLA SERATA

**19.45: Partenza con Autobus dall'Hotel**

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

**21.15: Cenone servito di Capodanno**

**00.00 – 03.00: DJ Set e Bar**



# Gran Capodanno 2020 in Dogana Veneta

Martedì 31 dicembre 2019 ore 20:30

## 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  
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 porcini su crema di Parmigiano, al profumo di tartufo nero  
Caserecce di pasta all'uovo con calamaretti e zucchine al profumo di limone

## Secondo piatto

Filetto di vitello marchigiano cotto in manto di primo taglio  
con brunoise agli aromi dell'orto,  
con contorni di stagione

## Dessert

Tartelletta alla Gianduja con perle di cioccolato e frutti rossi  
su specchio di crema alla vaniglia

## 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 Soave  
Rosso Valpolicella superiore  
Spumante Blanc de Blancs millesimato

Caffè

## Servizio Bar a pagamento dopo la mezzanotte

### Info e prenotazioni

**DOGANA VENETA DI LAZISE**

**Tel: 348 8639608**

**Mail: [prenotazioni@doganaveneta.it](mailto:prenotazioni@doganaveneta.it)**

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