



Gran Capodanno in Dogana Veneta 2019-2020

Il **PACCHETTO di CAPODANNO 2020** comprende:

- 1 notte in camera doppia presso Airport Hotel**** di Villafranca situato a soli 5 minuti in auto dal centro di Verona e 20 minuti dalla Dogana Veneta;
- Accesso all'area benessere e fitness dell'Hotel con piscina coperta riscaldata, sauna, bagno turco e docce aromatiche;
- Colazione del 1° gennaio 2020 presso Airport Hotel****;
- Connessione wi-fi in camera;
- Disponibilità di parcheggio esterno gratuito non custodito;
- 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 15:00): € 30,00 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 da Hotel

20.30 – 21.15: Gran Buffet di Aperitivi e Antipasti

21.15: Cenone servito di Capodanno

00.00 – 03.00: DJ Set





Gran Capodanno 2020 in Dogana Veneta

Martedì 31 dicembre 2019 ore 20:30

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
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

www.doganaveneta.it