Villa Luppis

CAPODANNO 2023

Aperitivo con frivolezze varie

Prosecco di Valdobbiadene,Rosé e Aperitivi alla Frutta alcolici e non

Buffet di finger food:

Baccalà mantecato con polvere di cappero
Frico con Speck di Sauris e peperoni glassati
Tartare di manzo, olio alla brace e rosti di patate
Gambero in tempura su emulsione di pomodoro piccante
Polentina morbida con schie ed anguelle fritte
Crema di patate con ragù di manzo alla paprica
Tonno in saor di fragole
Cocktail di gamberi
Cubo di frittata con senape e olive taggiasche

Buffet di antipasti:

Isola dei salumi del territorio
Selezione di formaggi con miele e mostarde
Insalata di piovra, patate e olive taggiasche
Affettati di tonno e spada affumicati con finocchi e arancia
Insalata di seppia, gamberi e carciofi
Fagottino di manzo e ricotta su insalatina novella e aceto balsamico
Strudel di spinaci e crema al montasio
Insalata di orzo al curry con verdure grigliate
Insalata di riso venere con gamberi e zucchine
Insalata di farro con radicchio e salsiccia
Porchetta di maialino al forno

MENÙ DI CARNE

Risotto mantecato alla crema di carciofi con ragù di agnello

Lasagnetta di pasta all'uovo gratinata al radicchio con crema di forma di frant e speck croccante

Cosciotto d'anatra arrosto con tortino di patate e cappuccio viola saltato

MENÙ DI PESCE

Risotto mantecato alla crema di carciofi con branzino e polvere di liquirizia

Lasagnetta di pasta all'uovo gratinata al radicchio con scampi e guazzetto di mare

Filetto di San Pietro in crosta di gamberi, con panur alle erbe e tortino di patate

Buffet con zampone e lenticchie

Benvenuto al 2023 con cappuccino, brioches, saccottini, strudel e krapfen fumanti

Selezione di Vini Bianchi e Rossi della Cantina di Villa Luppis

Buffet di dolci:

Frutta fresca
Tiramisù
Torta mazzini
Saint honorè
Crostata alla frutta
Mousse al cioccolato
Rullè al limone
Torta al caffè
Cheesecake ai frutti rossi

Musica dal vivo fino a tarda notte