

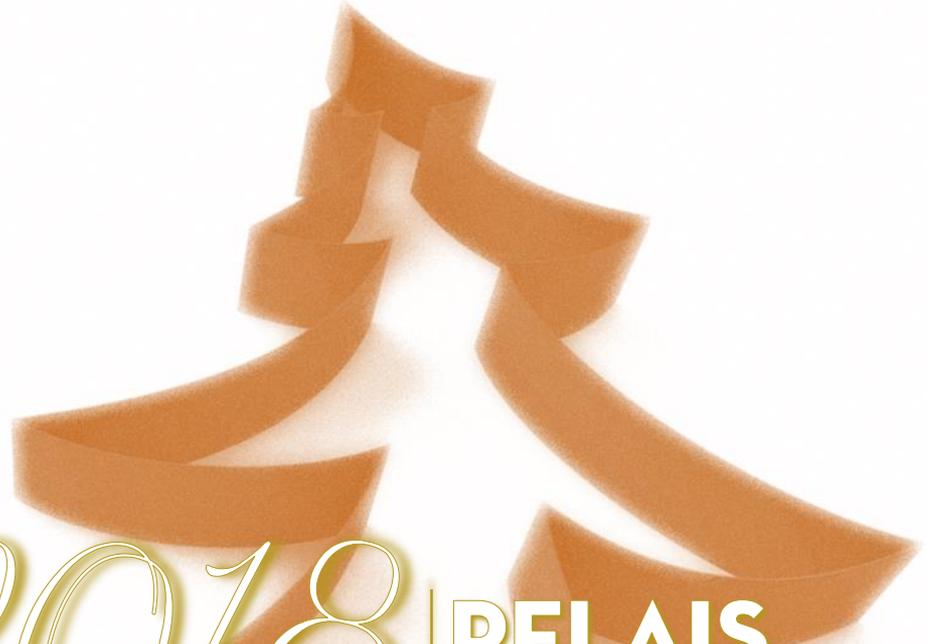
RELAIS MONACO

BUONE FESTE

Natale 2018

CENONE DELLA VIGILIA PRANZO DI NATALE

CAPODANNO
CON
DELITTO
31.12.2018



Natale 2018

**RELAIS
MONACO**

CENONE DELLA VIGILIA

Natale 2018 | RELAIS MONACO

CENONE DELLA VIGILIA

Calice di benvenuto

antipasto

Gamberi in crosta di pane panko su mosaico di carciofi crudi, melograno e stravecchio

primi piatti

Conchiglie farcite di baccalà mantecato con fonduta di formaggio al rafano, pomodoro appassito e radicchio rosso di Treviso

secondo piatto

Trancio di salmone in crosta di mandorle con salsa yogurt e verdure di stagione

dessert

Panettone ripieno di bavarese allo champagne e vaniglia con salsa ai frutti di bosco

Friandise dello Chef

€ 45,00 per persona
vini del territorio, acqua e caffè inclusi



Natale 2018

**RELAIS
MONACO**

PRANZO DI NATALE

Natale 2018 | RELAIS MONACO

PRANZO DI NATALE

antipasti

Torciglione di sfoglia farcito di mousse di fagiolo con pioppini sott'olio e cappuccio rosso marinato

Bocconcini di cappello del prete bolliti con crema di ceci, lamelle di tartufo nero e infusione di peperone giallo

primi piatti

Risotto Carnaroli con la mela cotogna e salsiccia Bianca "Dosa Perissinotto"

I classici tortelli fatti a mano in brodo di gallina e coriandoli di verdure

secondo piatto

Filetto di vitello farcito ed arrostito con cardi gratinati e verdure dell'orto profumate al lardo di Patanegra

dessert

Terrina di frutta secca, cioccolato e caramello con mandarini cinesi al cognac e gelato ai fichi e miele

€ 50,00 per persona

vini del territorio, acqua e caffè inclusi

RELAIS MONACO

COUNTRY HOTEL & SPA

CAPODANNO

CON

DELITTO

31.12.2018

dj set by Doctor P



ANTIPASTI

Capesante marinate nel sale con infuso alla camomilla e lime, riso Venere e mango, salsa allo yogurt e crispy di cous cous

Torciglione di sfoglia farcito di baccalà mantecato con insalatina di chicchi porta fortuna, misticanza e tartufo nero scorzone

PRIMI PIATTI

Risotto mantecato al fiore di Treviso, toma blu, confettura di mela cotogna e gamberi rossi di Mazara del Vallo

Vellutata rossa d' Astice con raviolini di ricotta, erbe aromatiche e bottarga di muggine

SECONDO PIATTO

Girelle di spigola farcite di cabillaud e lardo di Patanegra con gelè freddo di broccolo verde, patate noisette e salsa al latte di mandorla

DESSERT

Macarons farcito con crema al Campari, gelatina al chinotto, dacquoise al panettone e salsa all'arancia

Brindisi di mezzanotte con prosecco, centrotavola di dolci natalizi e clementine

Ore 01.30 cotechino e lenticchie

€ 115,00 per persona con vini del territorio, acqua minerale e caffè inclusi.

Al momento della conferma viene contestualmente richiesto il prepagamento totale della prenotazione.



RELAIS MONACO

BUONE FESTE



INFO E PRENOTAZIONI

0422 96 41 - MAILBOX@RELAISMONACO.IT

