

Liebe Gäste,

feiern Sie Silvester dieses Jahr unter dem Motto „Silvester bei meinem Italiener“. In familiärer Atmosphäre servieren wir ein Fünf-Gängemenü „von damals bis heute“ – eine Mischung aus Tradition und Innovation.

Elegant dekorierte Tische, Kerzenschein, frische Blumen, edle Tischwäsche und stilvolles Ambiente sind ebenso selbstverständlich wie professioneller Service und die Verwendung frischester Grundprodukte und erstklassiger Zutaten.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen den Jahresabschluss zu feiern und das neue Jahr willkommen zu heißen.

Der Menüpreis beinhaltet das Fünf-Gängemenü, Aperitif und Sorbet. Gerne nehmen wir verbindliche Tischreservierungen im Vorverkauf entgegen.



BARDOLINO
FINE.FOOD.HOTEL

Sollten die zugrunde liegenden Lebensmittel zu gegebener Zeit nicht in der gewünschten Qualität auf dem Markt erhältlich sein, behalten wir uns Änderungen am Menü vor.

Silvester-Arrangement:

Silvester-Galamenü & Übernachtung im Doppelzimmer
mit Neujahrsfrühstück von 10 bis 12 Uhr
€ 148 p. P.



Il Menü Menü

31. DEZEMBER 2017

Einlass / Beginn	18:15 Uhr / 19:00 Uhr
Menüdauer / Ende	23:00 Uhr / 01:00 Uhr
Reservierung erbeten	im Vorverkauf

★★★

SILVESTER „BEI MEINEM ITALIENER“

Eine kulinarische Reise von „damals bis heute“.



Menu di San Silvestro 2017



SILVESTER „BEI MEINEM ITALIENER“

Aperitivo di Benvenuto

Airone Rosso & Orange mit dem Saft frisch gepresster sizilianischer Orangen

serviert mit einem Gruß aus der Küche:

Vitello Tonnato mit Kapernapfel
„Tradizione & Innovazione“

★★★

Tavoliere della Nonna

Edelschinken-Variation wie in alten Zeiten: Bresaola della Valtellina DOP, Culatello di Zibello DOP & getrüffelte Salami handgeschnitten an der historischen Westfalia Schneidemaschine

mit Cantaloupe-Melonensphären, Büffelmozzarella, Taggiasca-Oliven und getrockneten Tomaten

★★★

Uovo in Camicia con Gambero e Tartufo

Pochiertes Ei auf Mönchsbart mit gegrillter Garnele und Norcia-Trüffel

Gnocchi farciti al Baccala con Pesto d'Astice

Gnocchi gefüllt mit Stockfischpüree an Hummerpesto

★★★

Sgroppino

Lakritze-Sorbet mit einem Schuss "Big Mama" Grappa Sarpa di Poli

★★★

Carré d'Agnello in Crosta aromatica

Lammkarree mit mediterraner Kräuterkruste, Beluga-Linsen, Pflaumen-Brunellosauce und cremiger Topinambur-Polenta

★★★

Delizie Fine Pasto

Von unserem "Pasticciere":
Bignè-Mignons "Bianco & Nero" und "Salame al Cioccolato" auf Himbeerspiegel

€ 98 p. P.