Dal 1963 Marchioro Luigi

Cenone di San Silvestro

SABATO 31 DICEMBRE

Ore 19:30: COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO
frivolezze dello chef

CANTINA DI VINI IN BOTTIGLIA BIANCHI E ROSSI D.O.C. ACQUA MINERALE GASSATA E NATURALE

Ore 20:00: APERTURA BUFFET
Cosciotto lardellato alle erbette scaloppato a vista I CICCHETTI DELLE NOSTRE OSTERIE Canocie, moscardini, uova di seppia, capesante gratinate. Tartare di tonno e salmone. Mozzarelle in carrozza con acciughe e prosciutto. Polpettine di tonno con salsa tartara | Insalatina di mare tiepida con verdure croccanti e grattugiata di limone. Crostini al baccalà - crostini di salmone affumicato al whisky ANGOLO DEL "SAOR" Pollo, sarde, gamberi, melanzane, zucchine e zucca ANGOLO DEL "SUSHI" ANGOLO DEL BACCALÀ mantecato, alla vicentina e in umido Polentina e seppioline in umido ANGOLO FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI Stracciatelle, nodini, burrate, bufale, treccioni di mozzarella | Formaggi stagionati in finger food con loro marmellate e composte

AL TAVOLO Rotolo di kataifi con ricotta lavorata,cipolla caramellata e pomodorino confit | Risotto allo zafferano con tartare di scampi e gocce di liquirizia | Piovra croccante su letto di misticanza, patata schiacciata e maionese alla soia

BRINDISI DI MEZZANOTTE E BENVENUTO AL 2023!
Buffet di dolci natalizi Aperture danze Gran buffet di frutta artistica scaloppata

Ore 1:00 pasta e fagioli, zampone e lenticchie

Ore 2:00 cappuccino e brioches calda!

E PER SCARAMANZIA COME OGNI ANNO GIUSY ZENERE VERRÀ A FARCI GLI AUGURI!

MENÙ € 85

MENÙ BIMBI € 15
Pasta al pomodoro o ragù, e cotoletta di pollo con patatine fritte

RISTORANTE MARCHIORO
Tel. 049 8095057 - Via Roma 27, Vigonza (Pd)
marchioro@marchiorocatering.com
www.marchiorocatering.com