



Serata organizzata e promossa da Marchioro Catering

Via Roma 27, Vigonza (PD) - Tel. +39 049 8095057

www.marchiorocatering.com

marchioro@marchiorocatering.com



GRAFICHE
Pizzinato

Grafica e Stampa

Via Venezia, 119
Vigonza PD

www.grafichepizzinato.it



Via Roma 110
Bastia di Rovolon - PD

www.messfireworks.it



Allestimenti per Eventi

Via Marco Polo 51A
Mestrino - PD

www.tecnosound.it



**Food and Beverage
Distribution**

via I° Maggio 2 - Dolo VE
www.horecabrenta.it



www.canaleitalia.it

POLO
insieme a te in cucina

Polo Ristorazione

Via S. Benedetto, 44/A
Teolo PD

www.poloristorazione.it



healestate
LA CASA SENZA GLUTINE

Via Cavour 32/c
Vigonza PD
www.ceoldo.com

**On Me
VISION**

Negozi di Ottica
Vigonza, Stra e Caltana

www.onmevision.it

carraro f.lli

Via Bassa I, 135
Campodarsego PD

www.carrarofratelli.com



LOLLO RENATO
Falegnameria Artigiana

Via Noalese Nord, 74
Mellaredo Pianiga VE

GRAZIE
a tutti coloro che
hanno contribuito
alla riuscita
dell'evento

magisi

Via Tagliamento, 43
Pianiga (VE)

www.magisi1.it



Con il patrocinio della Città di Vigonza

Cena sotto le Stelle **VIGONZA**

24 LUGLIO 2025
Parco dietro P.zza Zanella
in caso di maltempo sarà rinviata al 25 Luglio



Un'esclusiva serata
di raccolta fondi a
favore di



**MEDICI
CON L'AFRICA
CUAMM**

Gli utili derivanti
dalla cena
saranno donati a
Medici con l'Africa.

www.mediciconlafrica.org

Ore 19:00
Ricevimento ospiti



Drink di benvenuto

Frivolezze dello chef
Erbette, fiori in pastella ai cereali e fritte

Ore 19:30

Saluti istituzionali
Presentazione progetti **Cuamm** da
parte del direttore **Don Dante Carraro**

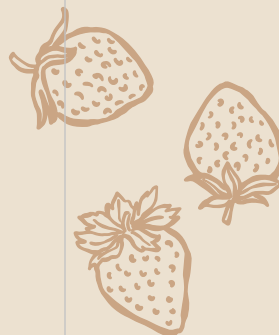


ANTIPASTI

Carne salada su rughetta selvatica
e scaglie di Grana

PRIMI PIATTI

Sfornatino di pasta fillo con bufala,
melanzane e pomodoro confit
Risottino mantecato con rapa rossa,
guancia croccante e pecorino



Ceoldo Alberto presenta il
nuovo progetto **"Heal Estate"**

Ornella Micaglio e Monica Masiero
presentano **OnMe Vision**



SECONDO PIATTO

Terrina di gallinella padovana con
cappello di cipolla di tropea caramellata,
pinoli e uvetta

Contorni in abbinamento

La serata sarà animata
da **Max Pianta e Ruggero De Munari - Rdm**

Royal Glacé fruttato con fragoline
ed erbe selvatiche aromatizzate

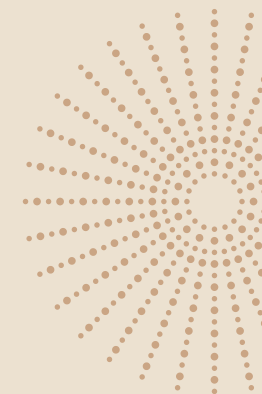
DESSERT

Millefoglie con gocce di cioccolato

Caffè

A fine serata **Spettacolo Pirotecnico**
Offerto dalla ditta **Mess**

Bevande offerte da **Horeca Brenta**
Illuminazione e service tecnico
offerti da **Tecnosound**



€ 35

a persona
**PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA**

Marchioro Catering - Tel. 0498095057
marchioro@marchiorocatering.com

La vostra partecipazione contribuirà a
fare la differenza per chi ha più bisogno.

Vi aspettiamo numerosi!