



Cenone di San Silvestro

Inizio alle ore 19.30 con un Aperitivo al Bar

La tartare di manzo del Nebraska con capperi di Pantelleria, pomodori secchi ed espuma di Parmigiano Reggiano

Il polpo arrosto con brunoise di olive taggiasche su frullato di fagioli cannellini e foglioline di aneto selvatico

I ravioli ripieni con guance di vitello brasate al vino rosso, mantecati con colatura di latticini ed erbe aromatiche

Il trancio di rombo chiodato scottato al vapore con patate novelle e "pak choi" all'olio extravergine d'oliva

Il sorbetto al prosecco di Valdobbiadene e limoni del Sud Italia

La coscetta d'anatra "Barbarie" crostata al miele di acacia e salsa di castagne con bouquet di verdure



Il gran buffet di frutta e dolci

A mezzanotte, dopo il brindisi al Bar serviamo zampone con lenticchie della Buona Fortuna

*Hotel Evaldo
Arabba, 31 Dicembre 2016*

***Euro 100,00 a persona (bevande escluse)
Per prenotazioni 0436 79109***



New Year's Eve Gala Dinner

Beginning at 07.30 p.m. with an aperitif at the bar

*Nebraska Beef tartare with capers from Pantelleria, dried tomatoes
and Parmesan mousse*

*Roasted octopus with Cailletier olives brunoise with navy beans-shake
and wild dill leaves*

*Ravioli filled with veal cheek braised in red wine,
cooked in dairy juice and aromatic herbs*

*Slice of turbot steamed with new potatoes
and pak choi with extra virgin olive oil*

Sherbet of Prosecco Valdobbiadene and lemons from southern Italy

*"Barbarie" duck leg with a crust of acacia honey and chestnuts sauce
with vegetables bouquet*



Grand buffet of pastries and fruit

*After the midnight toast,
at the bar we will serve the typical "cotechino" with good luck lentils*

*Hotel Evaldo
Arabba, 31st December 2016*

***Euro 100,00 per person (drinks not included)
For Reservation 0436 79109***



Silvester Gala Dinner

Wir fangen um 19.30 Uhr mit einem Aperitiv an der Bar

*Tartar vom Nebraska Rind mit Kapern aus Pantelleria,
getrocknete Tomaten und Parmesan-Schaum*

*Gebratene Krake mit taggiasche Oliven Brunoise,
auf Cannellini Bohnen Puree und Dill-Blätter*

*Ravioli gefüllt mit Kalbsbacke in Rotwein geschmort,
mit einer Milchcreme und Gewürzkräuter verruehrt*

*Steinbutt-Scheibe im Dampf gegart
mit neue Kartoffeln und Pak Choi mit natives Olivenöl*

Sorbet mit Valdobbiadene Prosecco und Südtalien Zitronen

*„Barbarie“ Entenkeule im Akazie-Honig Kruste und Kastanien Sauce
mit Gemüse Bouquet*



„Grand Buffet“ aus Gebäcke und Obst

*Nach dem Mitternacht Prosit
an der Bar servieren wir „Zampone“ mit Glueckswunsch Linsen*

*Hotel Evaldo
Arabba, 31. Dezember 2016*

***Euro 100,00 pro Person (Getraenke nicht inklusiv)
Fuer Reservierung 0436 79109***