



## Silvester Gala Dinner

Wir fangen um 19.15 Uhr mit einem Aperitiv an der Bar

*Zahnbrasse-Tartar mariniert mit Zitrusfrüchte  
mit Burrata aus Apulien und Dill*

\*\*\*\*\*

*Gepökelte Rinder-Unterschale mit bunten Gemüse,  
Szechuan-Pfeffer und Käseschaum*

\*\*\*\*\*

*In Bronze gezogene paccheri aus Gagnano  
gefüllt mit Ricotta und Auberginepuree mit Soja  
mit Käse- und Pfeffersauce und gelbe Tomaten*

\*\*\*\*\*

*Tintenfisch vom Grill  
auf schwarzem Venus-Reis und Erbsen-Creme*

\*\*\*\*\*

*Zitronensorbet mit Valdobbiadene Prosecco*

\*\*\*\*\*

*Perlhuhnschenkel bei niedriger Temperatur gekocht,  
mit Orangen-Dressing  
und Steinpilze-Flan aromatisiert mit Trüffel*

\*\*\*\*\*

*“Grand Buffet” aus Gebäcke und Obst*

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

*Hotel Evaldo  
Arabba, 31. Dezember 2017*

*Euro 100,00 pro Person (ohne Getraenke)  
Fuer Reservierung +39 0436 79109*

