

San Silvestro Gala Abendessen 2018

Willkommen Aperitiv mit Salatin Prosecco aus Conegliano



Vorspeisen "Die Melodien des Geschmacks"

Wildschwein mit gemischten Gemüsen, Steinpilzen, Reduktion von Aromatisiertem Öl,

Oregano und kleine, süße Paprikaschoten von Sizilien

Jacobsmuschel in Schmalzgratin eingewickelt mit Brandy

Ricotta und Parmesan Mousse

mit geröstete Pinienkernen, Honig und zerbrockelter Speck

Rosso di Montalcino "San Giorgio"

Grillo "Feudo Arancio"



*Gefüllte Ravioli mit Kürbis, Haselnüssen und Minze, mit "Piave Oro" Kaesefondue und
Dolomiten blaue Mohnblume*

Ribolla Gialla "Conte D'Attimis"



Champagner Risotto mit Gänsebrust und Rosmarin aromatisiert

Teroldego millesimato riserva "Castello Firmian"



Sorbet "Hugo" mit Holunderblütenblättern



*Seebarschfilet vom Adriatischen Meer mit Spargeln gekocht und mit Pralinen von
Mediterranem Oliveneis mit eigenem Öl*

Gewuerztraminer "Cortaccia"



Angus Filet mit Steinpilzen, Trüffel Sauce und Speckbrotkruste

Kartoffelstumpf

Ripasso della Valpolicella "Tenuta Santa Maria Valverde"



Dulcis in fundo...

Eis-Sahne Kugel Müsse mit Milch und Ingwer Erdbeerpulver, weißer Schokolade und Waldeichel

*Soandre "Bosco del Merlo"
Malvasia "delle Lipari"*

Gefolgt in unserer Taverne...

Um 23.30 uhr...Musik und Panettone und um 01:00 uhr... Zampone und gute Linsen..

*Die Familie Waillant wünscht Ihnen
Frohes neues Jahr*