

## **EVENTO STRAORDINARIO!! ASPETTANDO IL NATALE CON CODAZZI E GALASSI**

**23 Dicembre 2023**



### **CENA, SPETTACOLO E BALLO!! A Camisano Vicentino – Ristorante Le Delizie**

Ore 17 partenza da Lentiai e Busche Bar Bianco in direzione di Feltre, Bassano per Camisano Vicentino. Arrivo al Ristorante Le Delizie per la cena, allietata dallo spettacolo di Codazzi, Galassi, i Fantastici 4 e I Poker D'Assi! Non mancheranno i balli a suon di musica!!  
Al termine della serata partenza per il rientro con arrivo in tarda serata nei luoghi di partenza.

**QUOTA DI VIAGGIO : € 75,00 a persona**

**LA QUOTA COMPRENDE:** Pullman GT; cena a buffet, spettacolo e ballo; assicurazione

#### **MENU' DELLA SERATA:**

##### **Aperitivo Iniziale di Benvenuto e Buffet strutturato su più Isole e Temi**

Succhi: Arancia, Ananas, Pompelmo, Pesca, Bibite assortite  
Scaglie di "Allumette" di Grana Padano

##### **Fritti con Verdure e Pesci pastellati**

Tagliatelle di Totano marinate alla Birra e Pastellate al Riso  
Bocconcini d'Asiago Dolce alle Erbette Finissime  
"Croquenne" alle Melanzane e Timo  
Code di Mazancolle butterfly al Panko  
Carciofini in crosta di Farina Integrale  
Peperoni Rossi Dolci Panati alle Nocciole  
Broccoletti in crosta di Mandorle  
Frittelline di Cacio e Peperoni Gialli  
Gamberoni in Pasta Fillo  
Rollé di Erbette con Cuore filante  
Lamelle di Porcini Panati al Tuorlo

##### **Isole di Mare**

Paella Spagnola secondo Tradizione "Valenciana"  
Riso Nero "Venere" con Gamberoni e Dadolata di Verdurine  
"Orzotto" allo Zafferano, Carotine baby e Fagiolini Nani  
Valerianella con Cubetti di Salmone e Ravanelli  
Impepata di Cozze e Vongole  
Tronchetti di Merluzzo Bianco Gratinato  
Insalatina alla Caprese

### **Finger Food:**

Alla "Mussose" di Biancone del Grappa e Tartufo Nero, con Mousse di Rape Rosse  
Cartellette al Sesamo e Crumble, Semi di Zucca e Curcuma  
Al Patè di tonno Rosso e Bacche di Pepe del Madagascar

### **Rustici e Bocconcini – Caldi e Freddi**

Sfogliatine al Prosciutto Arrostito e Formaggio Fresco  
Torta Salata di Porri e Pancetta stufata  
Bocconcino di Polenta e Gorgonzola  
Treccia di sfoglia alle Verdurine Sautè  
Muffins salati con mele e speck  
Calzone Napoletano con San Marzano e Provola  
Fazzolettino salato alla Curcuma  
Strudel Rivisitato al parma e San Daniele  
Rustici croccanti con Spinacine e Mozzarella

### **Isola di affettati Tipici e Formaggi Nostrani**

Prosciutto Arrostito alla Brace Artigianale con Crostone al Farro  
Pollanca farcita alle Erbette di Campo Spontanee  
Rollè di Magrello al Bastardo del grappa  
Speck di coscia al Cedro e Taleggio DOP  
Prosciutto Crudo Berico Euganeo in Bellavista  
Rosa di Sopressa tradizionale Vicentina DOP al sale e pepe  
"Ossacollo" Trevigiano affumicato con Legni Autoctoni  
Fesa di Tacchino glassata alla Riduzione di Vitello  
Pancetta marinata ed aromatizzata al Tartufo Nero

### **PIATTO PRINCIPALE DELLA SERATA: SPIEDO**

Reale di Vitello, Coppa di Magrello, Salsicce Modenesi e Tagliata di Sorana agli Aromi accompagnata dell'Olio del Garda aromatizzato all'Aglione e Rosmarino

Sorbetto alle Pere Kaiser e Uva Moscata

Pane misto e Tarallini Pugliesi

Vini: Bianchi e Rossi - Acqua Minerale e Gassata

### **ORGANIZZAZIONE TECNICA:**

**STELLA ALPINA S.n.c. - SCQUIZZATO VIAGGI E TURISMO**  
**VIA PIAVE, 5 LENTIAI - 32026 BORGO VALBELLUNA (BL)**  
**TEL. 0437/750796 FAX. 0437/750834**

**[www.scquizzatoviaggi.it](http://www.scquizzatoviaggi.it) [info@scquizzatoviaggi.it](mailto:info@scquizzatoviaggi.it)**