

NATALE 2017

AI CADELACH

Accoglienza dalle 12.30 alle 13.30 nel focolare esterno
con cocktail di mela calda aromatizzata e fisarmonica

Antipasto con le “ Melodie del Gusto” in centrotavola:
Insalatina di Melagrana Carciofi e petali di Reggiano
Crema di mais Biancoperla con Cardi e Bagna Cauda
Pain sur bois alla Zucca e Radicchio rosso di Treviso servita con
Burro salato Tartare di olive e Carpione
Prosciutto crudo San Daniele 22 mesi tagliato al momento

Quenelles di Zucca su zuppetta di formaggi delle nostre Malghe
Lasagnetta al Carbone vegetale con Ricotta fresca e stracotto di Cervo

Cappone allo spiedo con patata Fondente
Guancetta stufata con Cavolo Verza e cipolline caramellate

Semifreddo al Torrone con salsa al Cioccolato
I dolci della Tradizione

Euro 55.00 a persona

Per i bimbi Menù degli Elfi con
Gnocchetti o pasta corta con ragù o pomodoro
Cotoletta con patatine fritte
Gelato

Euro 35,00

E per loro spettacoli di micromagia e la consegna dei doni
direttamente da Babbo Natale

ai Cadelach Hotel, Ristorante & Benessere via G. Grava, 2 31020 Revine Lago (TV)
tel. 0438.523010 info@cadelach.it www.cadelach.it