



Große Silvester Party in der Villa Cariola

31. dezember 2024

In der malerischen Umgebung einer prestigeträchtigen Location, eingebettet in die Hügel des Gardasees, erwartet Sie die Villa Cariola, um die Ankunft des neuen Jahres mit einem unvergesslichen Gala Dinner in ihren eleganten Sälen und Party mit DJ-Set zu feiern.

Programm des Abends:

22.00 – 21.00 Uhr: Aperitif Buffet
21.00 – 24.00 Uhr: Silvester Dinner
24.00 – 03.00 Uhr: Party mit DJ-Set

INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN:

045 6250012 | info@villacariola.it

Menü des Abends

GROßES VORSPEISENBUFFET

Stilles und sprudelndes Mineralwasser
Jahrgangs-Schaumwein Blanc de Blancs und Roséwein
Alkoholfreie Getränke und Fruchtsäfte

FRITTIERTES

Salbeikrapfen mit Prosecco aus Valdobbiadene
Knusprige Gemüsesticks der Saison
Reisarancini, Oliven aus Ascoli, goldbraune Garnelenschwänze

FINGERFOOD

Show-Cooking mit flambierten Garnelenschwänzen
Bresaolaröllchen gefüllt mit schwarzem Trüffelschaum
Cotechino und Pearà mit schwarzem Trüffel
Kalbsscheiben mit Thunfischsauce auf Salat
Geräucherter Schwertfisch mit Käseschaum, getrockneten Tomaten und Honig
Oktopussalat mit Taggiasca-Oliven und ligurischem Basilikum
Neuinterpretierte Caprese mit Büffelmozzarella, Tomaten-Confit
und ligurischem Pesto
Mini-Quiche mit Pilzen und schwarzem Trüffel, Gemüse-Strudel
Couscous mit Safran und Gemüse
Törtchen mit geräuchertem Lachsschaum, Schnittlauch und Seehasenrogen
Törtchen mit Prager-Kochschinkenschaum und Pferdefleischstreifen

RUSTIKALE ECKE

In Soave marinierte Coppa, Südtiroler Speck
Veneto-Salami, Parmaschinken
Weiche Polenta mit Waldpilzen
Weiche Polenta mit Monte Veronese-Flocken
Focaccia-Häppchen mit Oliven und Kirschtomaten
Mariniertes Rindercarpaccio mit Grana-Flocken, Rucola und Balsamicotropfen

Serviertes Menü

ERSTE GERICHTE

Risotto mit Lachs und Riesengarnelen verfeinert mit schwarzem Trüffel
rote Amarone Tortelloni gefüllt mit Radicchio und Ricotta
auf Monte Veronese-Creme

HAUPTGANG

Rinderfilet im Lardomantel auf Cognacsauce
Beilagen der Saison

DESSERT

Giandua-Törtchen mit Schokoladenperlen
und roten Früchten auf Vanillecremespiegel

Silvestertoast (Sekt nicht inklusiv)
mit Pandoro und Panettone

Kaffee, Wasser mit und ohne Kohlensäure
Weine inbegriffen: Weißwein Lugana, Rotwein Valpolicella

Preis pro person 139€

Sonderpreis von 129€
für Reservierungen bis 30.11.202

BARSERVICE gegen Bezahlung ab 24:00 Uhr





Silvesterpaket

GALA DINNER + ÜBERNACHTUNG

2/3 Nächte in der Villa Cariola inklusive Frühstück,
für 2 Personen, im Doppelzimmer

PAKETTPREIS ab 749€

SONDERANGEBOT
3 NÄCHTE

Aufpreis von nur €100
für die 3. Nacht

INFORMATIONEN UND RESERVIERUNGEN:
045 6250012 | info@villacariola.it