

Menù pranzo di Ferragosto

Giovedì, 15 agosto 2024

Al White Gazebo

Buffett d' accoglienza:

Prosecco brut e rosé,

Frittelline di pasta lievitata ai vari gusti di ortaggi, tranci di pizza espressa margherita, quadrotti di pizza rutica, focaccia farcita con cicoria, olive e baccalà, crostini assortiti capricciosi, panzerotti alla sorrentina

Varietà del casaro: Tocchetti di caciocavallo podolico e pecorino fresco canestrato con composte di frutta, caciotta di primo sale, ricottine al miele e noci, ciliegine alla panna e non

Varietà del salumaio: Tocchetti di prosciutto crudo e mortadella, tagliere di salsiccia stagionata e soppressata

La Tavola

Girello di manzo marinato all'Aglianico e servito con insalatina di songino, ostie di prugna e petali di grana al filo di caramello balsamico

Fagotto di creps farcito di ricotta e bietola, vellutata di pomodoro al pesto di basilico e spuma di caciocavallo podolico

Sformatino di tagliolini ai mirtilli con ragù bianco di capriolo e passata di datterini gialli

Guanciotto di vitellino cotto a bassa temperatura e servito con la sua glace su zattera di purè di patate al burro di arachidi chips di riso al rosmarino

Sorbetto all'ananas

Trancio di pan di spagna con crema chantilly e frutti misti del sottobosco

A conclusione:

Chiosco dell'anguria

Spaghettoni aglio, olio evo e acciughe

La Cantina

Vino rosso o rosé Aglianico igt Cant di Venosa

Spumante moscato

Caffè

Intrattenimento musicale e balli con il maestro Bob Rock

Costo € 70,00 pro-capite

Menù Bambino € 40,00 pro-capite

N.B. Si rende presente che potrebbero esserci modiche organizzative e variazioni di qualche portata.

Prenotazione obbligatoria con caparra di € 30.00 a persona versabile all'atto della prenotazione (se non direttamente in loco) esclusivamente con una transazione a distanza con carta di credito .

Giubileo Maison S.S. 92 Loc. Rifreddo - Pignola

mail: info@hotelgiubileo.it - cell. 366 721 6803 - Tell. 0971 479910- sito:

www.giubileomaison.it