



Sabato sera
18 Dicembre

ORCHESTRA SARA E GIACOMO



Domenica pom. 19 Dicembre

“Domenica Iberica”

Prosciutto crudo Patanegra
con crostini di pane
Tagliata di maialino iberico
con patate alla crema
Crema Catalana
Caffè
Vini, acqua compresi



Sabato sera 25 Dicembre
TANIA E FERNANDO

Domenica pom. 26 Dicembre

“Domenica dello spiedo”
Casoncelli alla camuna
Spiedo di carne e polenta
Zuppa inglese
Caffè
Vini, acqua compresi



ORCHESTRA
TANIA E FERNANDO

Prenotazione obbligatoria
via **Whatapp 3892866225**
info:3487062697

Sabato sera
Ingresso ballo €9,00
caffè, compreso nel biglietto di ingresso
Ingresso + cena
da €28.00 a €35,00

Domenica pomeriggio
Ingresso ballo €8,00
caffè, compreso nel biglietto di ingresso
Ingresso + pranzo €30,00

PRANZO DI NATALE

Terme di Boario



SARA

Menù
Aperitivo di Benvenuto con:
Spumante Brut Foscato
Cocktail analcolico alla frutta
Succhi di frutta freschi
Pizzette caserecce
Salatini assortiti
Crostini con lardo

Le portate servite al tavolo:
Passata di lenticchie di Castelluccio con calamari alla piastra

Culaccia con gnocco fritto mousse di ricotta e cubetti di zucca caramellata

Risotto morbido mantecato ai funghi porcini e formaggio d'alpeggio versato e salvia

Soppresa casereccia con spinaci al vapore

Manzo all'olio con polenta

Dolce di Natale

Caffè

Sono inclusi: vini bianco e rosso Cantina Scarpati,
Vino chardonnay Foscato, Moscato naturale, acque minerali e naturali

Adulti €38,00 a persona
MENU BIMBI €15,00

Terme di Angolo



Luca Allison

Menù
Aperitivo di Benvenuto con:
Spumante Brut Foscato
Cocktail analcolico alla frutta
Succhi di frutta freschi
Pizzette caserecce
Salatini assortiti
Crostini con lardo

Le portate servite al tavolo:
Passata di lenticchie di Castelluccio con calamari alla piastra

Culaccia con gnocco fritto mousse di ricotta e cubetti di zucca caramellata

Risotto morbido mantecato ai funghi porcini e formaggio d'alpeggio versato e salvia

Soppresa casereccia con spinaci al vapore

Manzo all'olio con polenta

Dolce di Natale

Caffè

Sono inclusi: vini bianco e rosso Cantina Scarpati,
Vino chardonnay Foscato, Moscato naturale, acque minerali e naturali

Adulti €38,00 a persona
MENU BIMBI €15,00

SPECIALE CAPODANNO

Terme di Boario



ORCHESTRA
TANIA E FERNANDO

Menù
Spumante Brut Foscato
Cocktail analcolico alla frutta
Succhi di frutta freschi
Pizzette caserecce, Insalata di bresaola con rucola e carciofi
Riso venere con verdure croccanti
Polpettine in salsa piccante, Verdure in tempura
Cotechino con lenticchie
Crema di peperoni con bocconcini di pescatrice e uvetta
Polipo con patate e sedano croccante

Le portate servite al tavolo:

Insalatina di petto d'oca affumicato con aceto di lamponi
Salame, pancetta, coppa della valle con verdure in agrodolce
Crostino di pane mousse di caprino pomodori essiccati e capperi di Pantelleria

Risotto morbido mantecato con erbe di montagna trota affumicata e le sue uova

Trancio di branzino alla mediterranea in carta fata

Pluma di maialino iberico alla piastra con rucola e patate

Dolce di San Silvestro

Caffè

Sono inclusi: vini bianco e rosso Cantina Scarpati,
Vino chardonnay Foscato, Moscato naturale, acque minerali e naturali

Cenone e ballo €80,00 a persona
Ballo + torta e spumante €25,00 a persona



Ristorante Terme di Angolo



LISHOW

Grandi Orchestre Italiane

PROGRAMMA
DOMENICA POMERIGGIO
SABATO SERA

NOVEMBRE - DICEMBRE



Sabato sera 06 Novembre



INAUGURAZIONE
NUOVA
STAGIONE
DEL BALLO LISCIO



Domenica pom. 14 Novembre



“Domenica del baccalà”

Paccheri al baccalà olive e capperi
Baccalà in umido
con polenta di mais bianco
Tiramisù
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento



Sabato sera 27 Novembre



Crostone di pane con salmone
marinato e burro all'aneto
Paccheri alla marinara
Trancetto di Branzino
alla mediterranea
Crostatina di frutta
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento



Domenica pom. 05 Dicembre



“Domenica del bollito”

Tortellini in brodo
Bollito misto con salsa verde
Pere al vino con mousse
alla cannella
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento



BALLA CON NOI

con le grandi Orchestre di liscio



Novembre, dicembre

ballo liscio e dancing

ogni sabato sera
e domeniche pomeriggio

Domenica pom. 07 Novembre



“Domenica del bollito”

Tortellini in brodo
Bollito misto con salsa verde
Pere al vino con mousse alla cannella
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento

Sabato sera 20 Novembre



Presentazione nuovo gruppo
Alfalishort

Lasagnetta di pasta croccante con
ragù bianco vellutata parmigiano
Arrosto di magatello con patate
Panna cotta con coulis di lamponi
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento
Ingresso e cena euro 28,00

Domenica pom. 28 Novembre



“Domenica dello spiedo”

Casoncelli alla camuna
Spiedo di carne e polenta
Zuppa inglese
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento

Sabato sera 11 Dicembre



MENU

Sfogliatina al sesamo con funghi
e salsa all'aceto di champagne
Lasagnetta di pasta croccante
vegetariana vellutata parmigiano
Trancio di salmone con pistacchi
e mandorle con purea di patate
Crostatina alle mele
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento
Ingresso e cena euro 35,00

Sabato sera 13 Novembre

MENU

Risotto morbido mantecato al radicchio
trevisano e robiolino
Casoncelli fatti a mano con burro d'Alpe
Magatello di vitello glassato al Franciacorta
Le Patate al forno
Torta Millefoglie classica con fragole fresche
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento
Ingresso e cena euro 30,00



Domenica pom. 21 Novembre

“Domenica Iberica”

Prosciutto crudo Patanegra
con crostini di pane
Tagliata di maialino iberico
con patate alla crema
Crema Catalana
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento



Sabato sera 04 Dicembre

Crema di patate, cipolle e crostini
Risotto alle erbe,
trota affumicata e le sue uova
Salmone alla piastra
con insalata mista
Semifreddo al torroncino
con fondente al cioccolato
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento



Domenica pom. 12 Dicembre

“Domenica del baccalà”

Paccheri al baccalà olive e capperi
Baccalà in umido
con polenta di mais bianco
Tiramisù
Caffè

Vini, acqua in accompagnamento



CENA CON NOI

con i piatti raffinati ed i vini pregiati della nostra cantina

menù mangia & balla

bis primi piatti e secondo con contorno
dolce e caffè, - vino ed acqua
ingresso alla serata danzante

€ 28,00

menù alla carta o personalizzato - servizio ristorante sempre aperto



PARTY CON NOI

con i nostri servizi personalizzati a buffet



Party e feste di compleanno

con menù dolce, dolce/salato o fai da te.

incluso: tavolo buffet, piatti e bicchieri, servizio del personale.

escluso: entrata e consumazioni varie.

matrimoni | cerimonie | pranzi di lavoro | cene aziendali
aperitivi | anniversari | eventi | occasioni speciali | cene di gala

Tel. 3487062697 - Tel. 0364.598938 - info@zani-catering.it - www.zani-catering.it



Quando il servizio diventa Arte