

CENONE DI S. SILVESTRO 2011

*Polipo con patate e pomodorini
Pesce Spada Marinato su letto di soncino
Insalata di Pollo con Sedano Bianco di Verona
Bresaola della Valtellina con Spuma di Caprino
Fagottino Rustico Tiepido*

*Risotto alla Brezza Marina
Strigoli ai Funghi Porcini con Crema di Tartufo Bianco*

*Gamberoni dorati al timo
Salmoncino in Crosta di Zucchine
Verdure Croccanti*

*Pandoro con crema Grand Marnier
Spumante Brut
Caffè*

*Vino D.O.C. selezionati dalla casa
Acqua*

Dopo la mezzanotte sarà servito cotechino e lenticchie

*La serata sarà animata con musica dal vivo
dagli anni 60 alle ultime novità, America latina e liscio
Si potrà ballare in una sala opportunamente attrezzata
Saranno distribuiti cotillon*

Prezzo CENA E BALLO € 95,00 a persona - prenotazione obbligatoria

Prezzo SOLO CENA € 70,00 a persona - prenotazione obbligatoria

Prezzo CENA, BALLO E PERNOTTAMENTO (Axolute Hotel Cantù) in camera doppia
con bottiglia di spumante € 295,00 - prenotazione obbligatoria

Condizioni di pagamento: acconto 30% alla conferma della prenotazione e saldo restante somma a inizio serata .

La cena avrà inizio alle ore 21.00

Penalità in caso di cancellazione: tratterremo la cauzione versata per ogni prenotazione disdetta
Bambini 0-3 anni gratuito - Bambini 3-8 anni riduzione 50% sul prezzo del menù

Per informazioni o chiarimenti contattare il numero 031/704710

Ristorante al Capolinea Via Como n.10 Cantù (CO) 22063 Tel: 031/704710

E-mail: info@alcapolinea.com www.alcapolinea.com

