



Programma della serata

**Aperitivo servito tra sala camino e Lounge Bar EQ dalle 19.00:**

Ostriche in ghiaccio

Crudo di gamberi di Mazzara

Parma 24 mesi alla morsa accompagnato da focaccia e gnocco fritto

Forma di grana con miele e confetture

Treccione di bufala con datterini al basilico

Sfizioerei assortita di sfoglia e in pastella

Nocciole sabbiate alla paprica

Mandorle al curry

A passaggio gamberi Kataifi e Capesante ai semi di lino



**Dalle 20.30, passaggio a tavola presso il nostro ristorante “La Fourchette” dove serviremo:**

Carpaccio di scampi, caviale, limone candito e gel di creme fresch

\*\*\*

Cappelletti della tradizione in consommé di cappone con infuso al  
rosmarino

(Consommé servito in teiera)

\*\*\*

Risotto al caciucco, ciuffi di calamaro agli agrumi e dressing al  
cerfoglio

\*\*\*

Aragostella scottata, sale di Maldon all'arancia, Zabaione ai crostacei  
e patate mantecate al pepe rosa e finocchio baby fondente

\*\*\*

Il Sorbetto alla Verbena

\*\*\*

Filetto di vitello, rochè di foie gras e datteri e porcino marinato

\*\*\*

Mousse al cioccolato fondente extra, morbido inserto all'arancia

E salsa al rum Diplomatico



**Dalle 23.00, gli ospiti potranno raggiungere il nostro “Lounge bar EQ” allestito con DJ set, dove dalla nostra terrazza festeggeremo l’arrivo del nuovo anno sorseggiando Champagne e gustando il classico cotechino augurale con le lenticchie, la frutta secca e gli agrumi.**

**La serata perseguirà ad oltranza con musica e balli di gruppo**

Per prenotazioni esterne contattare il nostro centro prenotazioni telefonicamente al 0165 – 844542 o scrivendo per mail a [reservation@ghcmontblanc.it](mailto:reservation@ghcmontblanc.it)

Help line & Info 393 989 5661