

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*
QUANDO C'È UNA STORIA



San Silvestro a Palazzo della Meridiana



Aperitivi ed appetizers freddi e caldi

Dai Bar e a passaggio

Cocktail analcolico Flower Passion
Prosecco Val d'Oca Magnum con chicchi di melagrana
Vino speziato di Natale
Cocktail Hugo
Spritz all'Aperol
Stille e Bolle di Lurisia

Il Panettone di Natale salato farcito con:

Prosciutto cotto , Prosciutto crudo di Parma, Salame di Varzi,
Salmone affumicato, Pesce spada affumicato, tonno affumicato e nero di lompo

Isole con:

Mezze forme di grana con gherigli di noce e grappoli d'uva
Prosciutto crudo di Parma in morsa con taglio a vista
Cesti con focaccia secca e grissini rustici

Monoporzioni a passaggio:

Tartara di Balik, mango e lime
Mousse tiepida di patate con polpo arrostito
Parmigiana liquida con burrata di Marcianise
Battuta di ricciola con gelatina di mele e cardamomo verde
Salmone marinato alla provenzale con lavanda e pompelmo
Zucca morbida e croccante su biscotto al parmigiano
Mini tartare di fassone al profumo di tartufo
Aspick di mare in trasparenza

Rustici caldi:

Vol au vent mignon con fonduta al profumo di tartufo

Bignoline con salsa mornay

Mini torte di carciofi

Piccole quiche di carciofi

I fritti a passaggio:

Spiedini con polenta e luganega a cubottini

Carciofi alla Villeroy

Mozzarelle mignon in carrozza

Focaccine di Megli allo stracchino

Crocchette di patate alle mandorle

Gamberi dorati



Clara Bigaretti

La cena servita al tavolo

Servito al tavolo:

Piccoli flan di polenta bianca con fondente al San Stè,
lenticchie di Castelluccio e cubotti di cotechino

Carnaroli mantecato con pistilli di zafferano, pescatrice e pancetta croccante

Filetto di ombrina (sd) su crema di carciofi
con crumble di pistacchi ed erbe
e carciofi padellati al timo di Liguria

Vini.

Vermentino dei Colli di Luni - Bosoni
Rosso dei Colli di Luni - Bosoni

Grande buffet di dolci di Capodanno:

Panettone gigante in gran mostra
Gli “alberelli natalizi” di Pandoro
con salse: all’arancia amara, al cioccolato e allo zabaione
Il Pandolce della tradizione genovese
Il tronchetto di Natale alla crema e cioccolato
La Mousse al cioccolato e peperoncino
La bavarese all’arancia con scorzette al cioccolato
Le alzate con le monoporzioni dolci:
mini tiramisù, mini semifreddo al caffè , mini panna cotta,



Per il brindisi

Franciacorta brut - Catturich Ducco (2 bottiglie per tavolo)
Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Cascina Gilli

Caffè e Digestivi

Cenone a 140,00
Con Dj set e open bar 160,00

Per info e prenotazioni

010 2541996

eventi@palazzodellameridiana.it

capurro
dal 1901 *Ricevimenti*



Sede Legale

Via Pratolongo, 6r • 16131 Genova
telefono 010 3773514
fax 010 3773731

info@capurroricevimenti.it

www.capurroricevimenti.it

Cap. Soc. 101,920,00 I.V.C.C.I.A.A. GE 216829 10/12/73
Tribunale di Genova 19642
Soc. 40341 fasc. 58437 R.E.C. • n 13545 del 15/2/74

Codice Fiscale 00264970062 • Partita Iva n 02531170104



foto www.clarabigaretti.it