

Natale 2022 e Capodanno in castello 2023

Natale (€ 70)

Aperitivo delle feste

🍷

Bauletto di sfoglia con cuor di
carciofo su crema Soligo Oro e
guanciale croccante

🍷

Risotto con radicchio di Treviso,
speck e gocce di Castelmagno

🍷

Tortellini della casa
in brodo di cappone

🍷

Sorbetto al mandarino

🍷

Brasato di manzo al
Raboso del Piave
Purè di zucca e patate
Julienne di verdure e radicchio

🍷

Brandodelizia
Gelato di nostra produzione
con frutta fresca e pasta bisquit

🍷

Caffè

Panettone e pandoro
con crema alla vaniglia

🍷

Caffè

Acqua, selezione di vini

Teatro Sansovino (€ 135)

Aperitivo degli auguri

🍷

Petali di gamberoni rossi
con cavolo viola e ristretto
al passion fruit e mentuccia

🍷

Risotto al radicchio di Treviso
con guazzetto di scampi e guanciale

Gnocchetti di patate e zafferano
con capesante e porro confit

🍷

Sorbetto al limone

🍷

Tagliata di tonno al sesamo nero
con riduzione alla soia
Hummus di ceci
Julienne di verdure

🍷

Dolce tentazione all'Amarbrando

🍷

Caffè

Panettone, uva

🍷

Brindisi di mezzanotte

🍷

Dopo mezzanotte...
muset con lenticchie

Acqua, selezione di vini

Teatro Magno (€ 115)

Aperitivo degli auguri

🍷

Cofanetto d'inverno ai carciofi
su fonduta al pecorino
e guanciale croccante

🍷

Risotto alla zucca e chiodini
con salsa al Montasio

🍷

Gnocchetti di rape rosse
ai sapori caserecci

🍷

Sorbetto al limone

🍷

Filetto di manzo tartufato con
julienne di verdure e patate novelle

🍷

Goloso di corte all'Amarbrando

🍷

Caffè

🍷

Panettone, uva

🍷

Brindisi di mezzanotte

🍷

Dopo mezzanotte...
muset con lenticchie

Acqua, selezione di vini

Ristorante La Fucina (€ 90)

Aperitivo degli auguri

🍷

Bauletto di sfoglia al radicchio
su fonduta alla Casatella DOP

🍷

Cannelloni ai carciofi
su salsa al Montasio
e guanciale croccante

🍷

Guancetta di vitello
laccata al miele e birra

Tortino di patate gratin
Julienne di verdure

🍷

Delizia del castello

🍷

Caffè

🍷

Panettone, uva

🍷

Brindisi di mezzanotte

Acqua, selezione di vini

Info e prenotazioni:

banchetti@castelbrando.it - 0438/976720