

CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Galà

Accoglienza e assegnazione tavoli 20:15

MENU PRINCIPALE

CALICE DI BENVENUTO
Champagne Pol Guyot brut selection

APPETIZER SERVITO A VASSOIO
Rosa di branzino marinata agli agrumi, gel al passito e pera candita

ANTIPASTI
Composizione di crostacei al vapore, pappa al pomodoro, salsa mediterranea, sfoglia di pane alla semola e caviale Oscietra

Uovo perfetto di montagna spuma di patata bianca, delicata al pecorino D.O.P. e tartufo nero pregiato e nido di pasta kataifi

PRIME PORTATE
Mezzo pacchero all'astice, pomodorini gialli e rossi arrostiti, il suo battuto, crema di bufala e cialda al nero di seppia

Cappellacci di zucca mantovana mantecato al Monte Veronese D.O.P., petali di Speck, amaretto croccante e erbette di campo marinate

PORTATA PRINCIPALE
Medaglione di vitello brasato al Marsala D.O.C, Scampo imperiale Porcupine in panura aromatizzata su giardinetto di verdure baby e patata viola

DESSERT
Dessert di fine anno con crema leggera alla vaniglia, lamponi, Champagne e una leggera nota di rosa

A MEZZANOTTE
Pandoro tradizionale veronese e bollicine

PER CONTINUARE I FESTEGGIAMENTI...
Finger-food di cotechino artigianale e lenticchie della tradizione, servito al Gardaland Hotel

SELEZIONE DI BEVANDE:
Champagne Pol Guyot brut selection
Castelcerino Soave Classico d.o.c. 2024
Valpolicella Classico 2025 Ca' La Bionda bio
Acqua minerale naturale e frizzante

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland ADVENTURE HOTEL



CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Galà

Accoglienza e assegnazione tavoli 20:15

MENU KIDS 3-12 ANNI

ANTIPASTI
Rustichello con mozzarella filante, prosciutto cotto arrostito
crema dolce al pomodoro

PRIMA PORTATA
Tortelli di pasta fresca ripieni di ricotta e spinaci, mantecati al burro e salvia

SECONDA PORTATA
Rollè di suprema di pollo farcito con beacon croccante e cheddar su crema di patate

DESSERT
Profiteroles ripieno di crema chantilly alla vaniglia e morbida copertura
di cioccolato fondente

A MEZZANOTTE
Pandoro veronese

PER CONTINUARE I FESTEGGIAMENTI...
Finger-food di cotechino artigianale e lenticchie della tradizione,
servito al Gardaland Hotel

BEVANDE
Acqua minerale naturale e frizzante & Soft drink

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland ADVENTURE HOTEL



CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Galà

Accoglienza e assegnazione tavoli 20:15

MENU VEGETARIANO & VEGANO

CALICE DI BENVENUTO
Champagne Pol Guyot brut selection

APPETIZER
Tofu croccante laccato alla soia con semi di sesamo,
spaghetti di verdura e alga wakame

ANTIPASTI
Torretta di verdure di stagione gratinata, acqua di pomodoro gel al basilico e lime

Delicato di patate novelle su crema di carciofo violetto, lamelle di porcino pastellato,
tartufo nero pregiato

PRIME PORTATE
Mezzo pacchero al pomodoro arrostito, melanzana affumicata e ricotta vegana cotta al forno

Risotto alla zucca mantovana, mantecato all'olio d'oliva, fonduta bianca vegana
e amaretto croccante

LE SECONDA PORTATA
Bistecca di cavolfiore con salsa thaina, hummus di ceci, glassa di aceto balsamico
e spinacino novello

DESSERT
Cheesecake di ricotta vegana con salsa ai frutti rossi

A MEZZANOTTE
Pandoro tradizionale veronese e calice di bollicine

PER CONTINUARE I FESTEGGIAMENTI...
Lenticchie della tradizione servite al Gardaland Hotel

SELEZIONE DI BEVANDE:
Champagne Pol Guyot brut selection
Castelcerino Soave Classico d.o.c. 2024
Valpolicella Classico 2025 Ca' La Bionda bio
Acqua minerale naturale e frizzante

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland ADVENTURE HOTEL



CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Galà

Accoglienza e assegnazione tavoli 20:15

MENU GLUTEN-FREE

APERITIVO DI BENVENUTO
Champagne Pol Guyot brut selection

APPETIZER
Rosa di branzino marinata agli agrumi, gel al passito e pera candita

ANTIPASTI
Composizione di crostacei al vapore, pappa al pomodoro, salsa mediterranea, sfoglia di Spane S/G e caviale Oscietra

Uovo perfetto di montagna spuma di patata bianca, delicata al pecorino D.O.P. e tartufo nero pregiato e nido di pasta kataifi

PRIME PORTATE
Spaghetti S/G all'Astice, pomodorini gialli e rossi arrostiti, il suo battuto e basilico

Risotto alla zucca mantovana, mantecato all'olio d'oliva, crema di bufala e amaretto croccante

PORTATA PRINCIPALE
Medaglione di vitello brasato al Marsala D.O.C, Scampo imperiale Porcupine in panura S/G aromatizzata su giardinetto di verdure baby e patata viola

DESSERT
Cheesecake mango e frutto della passione

A MEZZANOTTE
Calice di Bollicine

PER CONTINUARE I FESTEGGIAMENTI...
Finger-food di cotechino artigianale e lenticchie della tradizione, servito al Gardaland Hotel

SELEZIONE DI BEVANDE:
Champagne Pol Guyot brut selection
Castelcerino Soave Classico d.o.c. 2024
Valpolicella Classico 2025 Ca' La Bionda bio
Acqua minerale naturale e frizzante

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.

Gardaland ADVENTURE HOTEL

CAPODANNO 2027 - CENONE DI SAN SILVESTRO

Le Grand Galà

ALLERGIE & INTOLLERANZE

Gentile ospite, come dettato dal Regolamento (UE) n.1169/2011, riportiamo l'elenco delle 14 sostanze che risultano essere le principali fonti di allergie o intolleranze alimentari gravi in base al parere dell'EFSA(Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare). Puoi verificare gli allergeni contenuti in ogni portata del nostro menu riconoscendo i simboli qui di sotto riportati. Inoltre, ti informiamo che, sebbene venga presa ogni precauzione per prevenire la contaminazione crociata, nelle nostre cucine vengono manipolati alimenti contenenti allergeni, tra cui noci e glutine. Ti preghiamo di rivolgerti a un membro dello staff per ricevere indicazioni sugli ingredienti prima di ordinare. Il nostro personale è in grado di offrire consigli unicamente sui 14 comuni allergeni.


GLUTINE


LATTE

UOVA


SOYA


SEDANO


LUPINO


SENAPE



ANIDRIDE SOLFOROSA


SEMI DI SESAMO


PESCE


CROSTACEI


MOLLUSCHI


FRUTTA A GUSCIO


ARACHIDI



VEGANO


MAIALE

La presente proposta culinaria potrebbe variare leggermente, a seconda della disponibilità reale delle materie prime.
Si prega di segnalare in fase di prenotazione allergie, intolleranze e ogni particolare esigenza alimentare.