

dal 1996



LA BARCELLA



CUORE

PASSIONE

GUSTO



Le Festività in Barcella

Cari ospiti,

Non so se entrerete a far parte della nostra famiglia, oppure se la osserverete, vi avvicinerete, la scruterete un po', per poi magari fare altre scelte.

Poco importa, fin d'ora, voglio dare a tutti voi il benvenuto, che sia solo attraverso questa mail informativa oppure, come mi auguro, che veniate a farci visita.

Noi siamo qui, vi aspettiamo e saremo felici ed entusiasti di capire, intuire, valutare assieme la migliore soluzione per il vostro evento.

Mi auguro ci sia la disponibilità che ci chiedete, in caso contrario vi invito comunque a raggiungerci perché siamo sicuri che sacrificando una data per il luogo del vostro evento, non ve ne pentirete.

Sarete felici d'aver vissuto il vostro giorno più bello con noi.

Non mi resta altro da fare che darvi il mio più sincero Benvenuto

Oldani Massimo

Ps: Su Trip Advisor, tra le tante belle recensioni una dice: "siete stati dei grandi padroni di casa..". Noi ce la mettiamo davvero tutta, per farvi sentire ospiti speciali

Christmas Menù

Martedì 25 dicembre

El cestin del pan

Grissini, Focaccine olive, Pane alle noci

Aperitivi

Prosecco valdobbiadene

Pan briosches, burro di malga alice cantabrica
basilico e cipollotto rosso caramellato

Code di gamberi dorate

Antipasti

Prosciutto crudo di parma,
filzetta di salame cacciatorino

Carpaccio di maialino al sale aromatino
con parmigiano in scaglie, champignon e lamponi

Mini burger di cotechino con chips
di polenta e maionese di lenticchie
Piovra scottata su mousse di patata

Primi

Riso carnaroli a km zero speck d'anatra
mele renette e burrata
Gnocchetti di patate alle vongole
emulsione al prezzemolo

Secondo e Contorno

Filettino di vitello cotto in
bassa temperatura
Terrina di patate croccante
Misticanza

Dolce

Tortino al cioccolato caldo
in salsa frutti esotici

Calice di Passito abbinato
Coccola di panettone
Acqua Vini Caffè Digestivi

Informazioni

- Il menu per il pranzo di Natale 2018 è proposto a 90€ a persona tutto compreso bevande incluse.

- I bambini da 0 a 3 anni sono ospiti; da 3 a 10 anni pagano 35€

- A conferma della prenotazione chiediamo un acconto di 30€ a persona. Solo le prenotazioni confermate con acconto saranno considerate.

- L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.

- Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione

- Chiediamo la cortesia al momento saldo di non effettuare pagamenti separati e di effettuare il pagamento solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file e possibili problemi coi pagamenti elettronici dovuti alle festività

S Stefano Menù

Mercoledì 26 dicembre

El cestin del pan

Grissini, Focaccine olive, Pane alle noci

Aperitivi

Prosecco valdobbiadene

Brioscine salate

Code di gamberi dorate

Antipasti

Prosciutto crudo di parma,
filzetta di salame cacciatorino

Carpaccio di maialino al sale aromatino
con parmigiano in scaglie, champignon e lamponi

Millefoglie di polenta con
cotechino e lenticchie

Baccalà morbido su mousse di patata

Primi

Riso carnaroli a km zero
con salsiccia a bocconi e topinambur

Secondo e Contorno

Scamoncino di vitello cotto in bassa
temperatura bardato al guanciale

Spicchi di Patate al rosmarino croccanti

Misticanza

Dolce

Panna cotta su biscotto
menta ed emulsione al passion fruit

Calice di Moscato

Coccola di panettone

Acqua Vini Caffè Digestivi

Informazioni

- Il menu per il pranzo di Santo Stefano 2018 è proposto a 50€ a persona tutto compreso bevande incluse.

- I bambini da 0 a 3 anni sono ospiti; da 3 a 10 anni pagano 25€

- L'inizio del pranzo è previsto per le ore 13.00.

- Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione

- Chiediamo la cortesia al momento saldo di non effettuare pagamenti separati e di effettuare il pagamento solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file e possibili problemi coi pagamenti elettronici dovuti alle festività

Cenone di Capodanno

Martedì 25 dicembre

El cestin del pan

Grissini, Focaccine olive, Pane alle noci

Aperitivi

Prosecco valdobbiadene
Pan briosches, burro di malga alice cantabrica
basilico e cipollotto rosso caramellato
Brioscine salate

Antipasti

Prosciutto crudo di parma,
Filzetta di salame cacciatorino
Carpaccio di maialino al sale aromatino
con parmigiano in scaglie, champignon e lamponi
Millefoglie di polenta con
cotechino e lenticchie
Piovra scottata su crema di patate

Primi

Riso carnaroli a km zero speck d'anatra
mele renette e burrata
Lasagnette al salmone e asparagi

Secondo e Contorno

Filetto di vitello cotto in bassa temperatura
bardato al guanciale
Terrina di patate croccante
Misticanza

Dolce

Panna cotta su biscotto
menta ed emulsione al passion fruit
Spumante

Acqua Vini Caffè Digestivi

Informazioni

- Il cenone di capodanno 2018 è proposto a 110€ a persona tutto compreso bevande e serata intrattenimento inclusa.
- I bambini da 0 a 3 anni sono ospiti; da 3 a 10 anni pagano 50€
- A conferma della prenotazione chiediamo un acconto di 30€ a persona. Solo le prenotazioni confermate con acconto saranno considerate.
- L'inizio della cena è previsto per le ore 20.30. Dopo la cena la serata proseguirà con intrattenimento musicale, una piccola lotteria, panettone e free drink fino tarda notte (4.00 am)
- Nel caso ci fossero intolleranze alimentari chiediamo gentilmente di segnalarcele all'atto della prenotazione
- Chiediamo la cortesia al momento saldo di non effettuare pagamenti separati e di effettuare il pagamento solo per contanti o assegni, per evitare di farvi fare file e possibili problemi coi pagamenti elettronici dovuti alle festività