

Compagnia del Rabosello

Associazione Nazionale Rabosello

4° Rabosello in Maschera



Presidente Maurizio

PRANZO ~ BALLO ~ PREMIAZIONI DELLE
MASCHERE PIÙ ORIGINALI
ORCHESTRA LUCA E SILVIA BAND



**DOMENICA 4
FEBBRAIO
2018**

Gran Salone dei Ricevimenti
LE DELIZIE
CAMISANO VICENTINO (VI)
via Vicenza, 28

da mezzogiorno
a tarda serata
SUPER
divertimento

INFO PRENOTAZIONI: MAURIZIO 335.272234 - inforabosello@libero.it - www.compagniadelerbosello.com

Menù Rabosello in Maschera

Long Drink,Kiwi Cup,Spritz Aperol
Succhi: Arancia Rossa,Pompelmo,Acqua ,Bibite assortite
Mezza forma di formaggio grana
Prosecco di Valdobbiadene extra dry

FINGER FOOD

alla Spuma di Cernia, con Tartare di Tonno e Capperi
Gamberetti e Germogli di Soia
al Patè di Tonno Rosso, alla Finanziera

FRITTI CON VERDURE E PESCI PASTELLATI

Mozzarelline in carrozza
Girelle soffiate all'Asiago
Anelli e striscioline di calamari
Peperoni messicani in panure
Chele di granchio,Code di mazzancolle in tempura
Code di mazzancolle butterfly
Foglie di salvia - Fiori di zucca farciti
Frutti di cappero
Code di mazzancolle in pasta filo
Cipolle pastellate

RUSTICI E BOCCONCINI - CALDI E FREDDI

Focaccia ai porcini, alle verdurine, Tirolese
Torta di porcini e patate
Tortino farcito con pesto e zucchine
Tortino di Melanzane con Bufala e Pesto di Basilico
Brioches salate al prosciutto e fonduta,
Corolle alla mousse di rucola e reggiano
Bauletti di pasta sfoglia al caprino e spinaci
Croccante di sfoglia con cuore di formaggio
Sfogliata con rucola e pomodoro
Fazzolettini di broccoli ed Emmental

ISOLA DI MARE

Bocconcini di Tonno Pinne Gialle
Imbroglio con code di gamberoni al profumo di noce
Insalata del pescatore
Trancetti di Salmone ai semi di Sesamo
Polenta Morbida e Baccalà alla Vicentina
Paella alla Valenciana
Involtini di Salmone con Panure speziata
Seppioline in umido alla mediterranea
Buccine alla Livornese
Tortino di salmone con erbette aromatiche
e ricotta fresca
Salmone affumicato e mentuccia fresca

ISOLA DI AFFETTATI TIPICI

Speck di Asiago
Pollo farcito alle Erbette
Sopressa Veneta nostrana
Regina di Marca
Prosciutto Crudo di Parma
Lonza di magrelo al pepe nero
Capocollo Vicentino su letto
di Soncino al Balsamico
Pollo farcito con Vinaigrette ai Pinoli

Menù Rabosello in Maschera

PRIMI PIATTI

Riso Balbo con Pioppini e Porcini mantecato all'Asiago fresco

Caserecce di pasta fresca con Carciofi trifolati e Bacon croccante

SECONDI PIATTI

Rosette di Magrello sfumate al Cognac e Pepe Verde

Patate alla Salvia

Salmi di Capriolo con Crema di Mais

Sorbetto al Mandarino

DOLCE

Griffato 4° Rabosello in Maschera

BUFFET DI DESSERT

- Kermesse di Frutta Fresca in Bellavista
- Semifreddo di Rose con Lamponi e Ribes
- Sformatine Bianco allo Yogurt e ricotta
- Semifreddo agli Amaretti con salsa al Caffè
- Doucer-Griottine al Cioccolato Bianco
- Croumble al Quark con Topping ai Kiwi
- Panna cotta ai Frutti di Bosco
- Bicchierini di Mousse e Bavaresi al cucchiaio
- Crema Catalana al Caramello
- Torta di Pere e Cioccolato
- Pasticceria Mignon

Caffè espresso

Liquori e Distillati

Pane misto e grissini al sesamo

Vini:

Chardonnay "Fossa Mala"

Rabosello

Bonarda "I Gadi"

Recioto di Gambellara

Acqua minerale naturale - Acqua Minerale frizzante

4° Rabosello in Maschera

DURANTE L'EVENTO VERRANNO PREMIATE
LE MASCHERE PIÙ BELLE.



AL 1° CLASSIFICATO
TROFEO & CENA
A BASE DI PESCE (X2 PERSONE)
NEL ROMANTICO ED ESCLUSIVO
"RISTORANTE VENEXIAN"
Via San Silvestro, 25/A MIRANO (VE)



AL 2° CLASSIFICATO
TROFEO & CENA
A LUME DI CANDELA (X2 PERSONE)
NELLA SPLENDIDA LOCATION
OSTERIA RISTORANTE "ALLA SICILIA"
Via Santi, 50 DOSSON DI CASIER (TV)



AL 3° CLASSIFICATO
TROFEO & PIZZA
(X2 PERSONE) NELL' ESCLUSIVO
RISTORANTE TRATTORIA PIZZERIA
"19 AL PARADISO"
Via Luneo, 37 MIRANO (VE)

INFO PRENOTAZIONI: MAURIZIO 335.272234
inforabosello@libero.it - www.compagniadelerbosello.com