



FESTA SOCIALE 2012

Club dei Buongustai di Bergamo

Sabato 11 febbraio 2012
ore 20.00
Ingresso ospiti da "Portone Verde"

INVITO



**Nella splendida atmosfera della
VILLA REDONA a Trescore Balneario**
Via Redona, 12 - tel 035-942104

Programma

Cena di gala

Ci verrà proposto, curato da "Longhi Banqueting", il seguente:

menù

Aperitivo

Cocktail Aperol Spritz allo shaker, Cocktail analcolico Old Florida, Cocktail Mimosa, Succo d'arancia, Succo d'ananas, Spumante Rosè Metodo Classico "Medolago Albani", Minerali

TAGLIO A VISTA: Prosciutto crudo di San Daniele al violino, focaccia calda all'olio extravergine, sale e rosmarino, Tagliere di salami: bergamasco, di Felino e di cinghiale con pane di campagna e Garibalda, Pancetta agli aromi tagliata alla Berkel con pane mediterraneo

A PASSAGGIO: Bisquit con spuma di prosciutto cotto e mascarpone, Bisquit con spuma di tonno e rucetta, Tartellette con crema di formaggio, noci, pistacchi e pomodori secchi, Tartine con salsa tartara e salmone affumicato, Tartine con pesce spada affumicato e maionese leggera, Spiedini di polenta e salsiccia, Bruschette al pomodoro fresco e basilico, Formaggi fritti delle nostre valli, Tempura di zucchine alla birra, Crema di polenta e brandade di baccalà, Piccoli flan di broccoli





Ai Tavoli:

- Royale di gamberi, vellutata di asparagi verdi e olio al peperone giallo
- Risotto Carnaroli, ragout di funghi e agnello candito con riduzione di Valcalepio rosso
- Guancia di vitello e ortaggi cotti nella pietra ollare

Vino bianco Valcalepio d.o.c. "Medolago Albani"

Vino rosso Valcalepio d.o.c. "Medolago Albani"

Dolcezze a Buffet:

Dadolata di ananas con dressing ai frutti esotici, Macedonia di agrumi al Grand Marnier, Zuppetta di fragole all'elisir di vino raboso, Mousse ai lamponi, Spuma al cioccolato bianco satin con gelatina al mandarino, Tiramisù in trasparenza, Sablè con chantilly alla vaniglia e frutta fresca, Frangipane al pistacchio con pesche gialle, Torta con crema di mandorle e pere William

Moscato "Tenuta degli Angeli"

Caffè con correzioni



La serata, sarà allietata:

dalla verve e dall' allegria della "**Mabò Band**"



e poi... alla fine

Intrattenimento danzante fino alle ore piccole

Ricordando che per i soci iscritti il costo della serata è compreso nella quota associativa 2011, si comunica che per eventuali ospiti, familiari ed amici il costo è fissato in **€ 85,00 per persona**

Si comunica inoltre che per motivi organizzativi è obbligatoria la prenotazione (sia per i soci che per gli ospiti) **entro e non oltre il giorno 04.02.2012** in segreteria

Sig.ra Annita Poletti ai numeri **338-1516891 / 035-894677** oppure Bruno Martinelli **335-1355643**
oppure via e-mail **br.martinelli@tiscalinet.it**

SI INVITANO I SOCI A RICORDARSI DI PORTARE COLLARE E DISTINTIVO !!!!

La realizzazione di questa manifestazione è resa possibile grazie agli Sponsors:

F.LLI SANTINI srl di Azzano S. Paolo;

VINICOLA MARTINELLI srl di Ranica;

AZIENDA AGRICOLA TENUTA DEGLI ANGELI di Carobbio degli Angeli

CANTIERE TRI PLOK srl di Montello

e con il patrocinio di ITALIA A TAVOLA