



FESTA SOCIALE

Club dei Buongustai di Bergamo

Domenica 15 dicembre 2019 ore 12.30

INVITO



Nella meravigliosa cornice di

“VILLA CANTON”

via Giorgio Paglia, 18 – Trescore Balneario (BG)

Tel. 035 943058

<http://www.villacanton.com>

*Allieterà la festa la cantante **Claudia Marchetti***

Ricordando che per i soci in regola con la quota associativa relativa l' anno 2019 la serata è gratuita, 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 **martedì 10 dicembre p.v.**

telefonando alla segretaria Niccoletta Mazzucotelli al **347 046 7559**
o tramite e-mail indicando il nome e cognome dei partecipanti all'indirizzo:

[**segreteria.buongustaibg@gmail.com**](mailto:segreteria.buongustaibg@gmail.com)

Cena di gala

*Aperitivo alcolico Blanc De Blanc e bianco fermo
e cocktail analcolico a base di frutta*

BUFFET ALL' AMERICANA

ISOLA CLASSICA

*Salumi di mare, galantina di polpo, Salmone marinato in casa, Spiedini gastronomici,
Canapè di mare e di terra, Tramezzini assortiti, sormonté, Lecca di scamorza e pistacchio.*

ISOLA DELLE TORTE SALATE

Carciofi erbette, Funghi e formaggio, Quiche lorraine.

I FORMAGGI IN FORMA DA TAGLIARE

*Ruota di Parmigiano Reggiano 24 mesi, Cocotte di formaggio fuso,
con miele millefiori, marmellate, frutta secca, giardiniera.*

ISOLA RUSTICA a coltello

*Crudo di Langhirano in morsa, Salame nostrano, Cacciatori Bergamaschi,
Finocchiona Toscana e Spianata Calabra.*

ISOLA DEL PANE

*Grissini caserecci tirati a mano, Schiacciata Mantovana, Panini mignon, Pane carasau,
focaccia al pomodoro, olive, cipolle, formaggio.*

ISOLA DELLE TERRECOTTE (no passaggio)

*con vari tipi di polenta abbinati a: Moscardini in guazzetto, Baccalà alla Vicentina,
Cozze alla marinara, Ragù di verdure, Salsiccia al pomodoro e cipolla, fantasia di funghi.*

ISOLA DELLE ZUPPE

ISOLA DEL PESCE

Fish and chips, Frittelle di gianchetti, Frittelle di salmone e porri.

VERDURE IN PASTELLA

PRIMO

Risotto Salera invecchiato 24 mesi con taleggio giovane, zucca e tartufo nero

SECONDO

*Pavé di manzo spadellato con spezie creole del Madagascar,
ortaggi di stagione all' olio di agrumi*

BUFFET DI DESSERT

ISOLA DEI DOLCI CLASSICI

*Bignè e cannoncini, Macarons assortiti con ganache, Cassatine agli agrumi e rose del deserto,
Lollipop, Monoporzioni di bavaresi, Trasparenze, Crème caramel, Mousse al cioccolato e frutti
di bosco, Biscotteria e pralineria con cantucci, cookies e meringhette.*

ISOLA DELLA FRUTTA

Selezione di frutta di stagione tagliata ed intera con monoporzioni di macedonia e minispiedi.

ISOLA DELLO SHOWCOOKING

Crème brûlée, cannoli Siciliani, Tiramisù espresso,

Caffè digestivo tè e tisane

CANTINA: *Vino rosso Sangiovese Zavalloni, Spumante moscato d' Asti docg.*

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 s.r.l. di Azzano S. Paolo

e con il patrocinio di

ITALIA A TAVOLA