

**CAPODANNO 2014**  
presso



**mioclub**

Lo staff Ristorante LA POSTA e i suoi Chef Marco Favaretto e Giulia Patron hanno il piacere di proporvi il menù del Veglione di Capodanno c/o MIOCLUB:

**\*\* MENU' DELUXE \*\***

**Angolo Bar**

Aperitivo di benvenuto  
Prosecco ANDREOLA "Bollè"  
Analcolici alla Frutta e Acque minerali

\*\*\*\*

**Entree**

Cono di pesce fritto e verdure pastellate

**Al tavolo impiattato singolarmente**

Schie marinate su crema di mais morbida  
Crostino croccante con salmone affumicato  
Carpaccio di tonno, spada e scampi crudi  
Bollito misto dell'Adriatico  
Astice blu con radicchio tardivo marinato all'aceto  
Capasanta gratinata al pane profumato

\*\*

Pasticcio reale al forno  
Ravioli ai porcini con vellutata di scampi

\*\*\*

Filetto di Branzino con scampi e patate dorate

Panettone e pandoro con crema mascarpone  
Frutta fresca di ricorrenza e secca di stagione

caffè

**Brindisi di nuovo anno con  
Prosecco DOCG – ANDREOLA « Sesto Senso »**

Vini (ogni 4 persone) e Acqua minerale

Colazione al mattino – brioche e caffè

**Costo della serata: Cena € 85,00 cad.**

**Con il pacchetto cena+dopocena il costo è di:  
€ 100 cad e ogni 8 persone viene servito n° 01 service alcolico e analcolico**

*Disponibili max 150 posti. I tavoli cena sono riservati e già disposti.*



# **mioclub**

## **\*\* MENU' EASY CHIC \*\***

### **Angolo Bar**

Aperitivo di benvenuto  
Prosecco ANDREOLA "Bollè"  
Analcolici alla Frutta e Acque minerali

\*\*\*\*

### **Entrè**

Cono di pesce fritto e verdure pastellate

### **Al tavolo impiattato singolarmente**

Schie marinate su crema di mais morbida  
Bollito misto dell'Adriatico

\*\*

Ravioli ai porcini con vellutata di scampi

\*\*\*

Filetto di Branzino con scampi e patate dorate

Panettone e pandoro con crema mascarpone  
Frutta fresca di ricorrenza e secca di stagione

Caffè

### **Brindisi di nuovo anno con Prosecco – ANDREOLA « Bollè »**

Vini (ogni 4 persone) e Acqua minerale

Colazione al mattino – brioche e caffè

**Costo della serata: Cena € 55,00 cad.**

**Con il pacchetto cena+dopocena il costo è di:  
€ 70 cad e ogni 8 persone viene servito n° 01 service alcolico e analcolico**

*Disponibili max 50 posti. I tavoli cena sono riservati e già disposti.*



**\*\* MENU' GIRO PIZZA \*\***

***Angolo Bar***

Aperitivo di benvenuto  
Prosecco ANDREOLA "Bollè"  
Analcolici alla Frutta e Acque minerali

***Al tavolo***

*Degustazione di pizza*  
*\*Formula giro pizza\**

\*\*

*Bibita a scelta*

\*\*

Panettone e pandoro con crema mascarpone  
Frutta fresca di ricorrenza e secca di stagione

Caffè

**Brindisi di nuovo anno con  
Prosecco – ANDREOLA « Bollè »**

Colazione al mattino – brioche e caffè

**Costo della serata: Cena € 40,00 cad.**

**Con il pacchetto cena+dopocena il costo è di:  
€ 50 cad e ogni 8 persone viene servito n° 01 service alcolico e analcolico**

*Disponibili max 50 posti. I tavoli cena sono riservati e già disposti.*



# mioclub

## **INGRESSO DOPOCENA**

Alle 23.30 la possibilità di accedere per il dopo cena anche per il brindisi di mezzanotte

### **Costo della serata dopo-cena:**

**Ingresso in prevendita con 2 consumazione € 20,00 cad.**

Libertà di accesso alle due sale musicali

**Ingresso senza prevendita con 1 consumazione**

**Prima delle 00.00 € 20,00 cad**

**Dopo le 00.00 € 30,00 cad**

Sono disponibili anche dei tavoli per il dopo cena. I

### **Costo del tavolo:**

**Ingresso + tavolo per tutta la notte con servizio**

**€ 30,00 cad zona Ballatoio**

*di cui 10 € in diritto di prenotazione e 20 € in bibite al tavolo*

**€ 40,00 cad zona pista centrale**

*di cui 10 € in diritto di prenotazione e 30 € in bibite al tavolo*

**€ 50,00 cad zona privè retro consolle**

*di cui 15 € in diritto di prenotazione e 35 € in bibite al tavolo*

\*\*\*\*\*

### **Organizzazione artistica a cura di:**

**BALLANDO  
STUPENDO**



**Selezioni musicali a cura di: Stefano Conte, Buraz e Cristian Malandrin**

**Prenotazioni ed info al numero**

**329 003. 3303**