

INFO / PRENOTAZIONI:

- ✓ RECEPTION ACQUAin
0461589850
- ✓ www.andalo.life/Eventi

booking and details:
www.andalo.life/Events

Programma Aufguss

GETTATE DI VAPORE IN SAUNA:

- ORE 19.00 Inizio SERATA CAPODANNO IN SAUNA
- ORE 19.30 Aufguss 'E SI INIZIAAAA!'
- ORE 20.30 Aufguss 'ULTIMO AUFGUSS DEL 2019'
- dalle ORE 21.00 alle 23.00 CENONE DI CAPODANNO a bordo piscine Acquapark ACQUAin
- ORE 00.00 BRINDISI NUOVO ANNO
- con bollicine di spumante Trento DOC
- ORE 00.45 Aufguss 'BUON AUSPICIO'
- ORE 02.00 Aufguss 'BUONA NOTTE'
- ORE 03.00 Chiusura ACQUAin Wellness&Spa



CENONE

CON ATMOSFERA MAGICA
NEW YEAR'S DINNER IN A MAGICAL ATMOSPHERE

TRATTAMENTO

di BUON AUSPICIO
AUSPICIOUS TREATMENT

GETTATE DI VAPORE IN SAUNA

SAUNA AUFGUSS RITUALS

SU PRENOTAZIONE
booking compulsory

ENTRO il UNTIL 15/12

€ 98

SUCCESSIVAMENTE
AFTER € 108

MARTedì
31
dicEMBRE
DECEMBER
2019

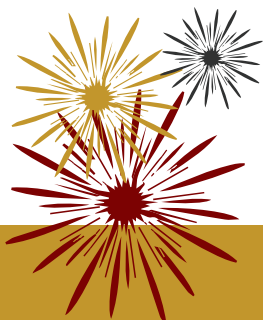
SAUNA PARTY
di Capodanno

New Year's Eve
2020

ACQUAin
ANDALO SPA & WELLNESS

Menù

CAPODANNO IN SAUNA 2020



APERITIVO Finger Food e sfizioserie salate:



- Crostino rustico al lardo di Caderzone con gelatina alla frutta
- Involto di bresaola al caprino e rucola
- Bigné farciti alla mousse di prosciutto
- Salmerino alpino marinato al pepe rosa su cucchiaino
- Alici marinate su pane
- Fagottini di spada con pane al limone e maionese al mandarino
- Insalatina di pere e Casolet alle noci nel bicchiere
- Piccola frittata alla spagnola con cipolle di Tropea caramellate e peperoni
- Bicchierino con crema di ceci, anacardi, barbabietola e grissini al sesamo
- Piccoli arrosticini di pollo e peperoni alle erbe aromatiche
- Code di gamberi in camicia di pancetta
- Bon Bon croccante al tartufo e Casolet



PRIMI PIATTI

- Risotto selezione Carnaroli aromatizzato alle arance rosse di Sicilia e ragù d'anatra
- Maccheroncini al torchio con salmone sfumato al Martini dry e rucola selvatica

ISOLA DEL SALUME E DEL CASARO A BUFFET

Tagliere dei formaggi misti trentini (Casolet Val di Sole, Puzzone di Moena, Nostrano del Primiero, Vezzena) con mostarde e miele trentino

Tagliere dei salumi misti trentini

ANGOLO DELLE VERDURE A BUFFET

- Verdure miste di stagione grigliate
- Verdure fresche di stagione

PIATTO del Buon Auspicio

- Cotechino con lenticchie e purè di patate

DOLCI A BUFFET

- Torta di carote e mandorle tostate aromatizzate alla cannella con salsa alla vaniglia bourbon
- Crema brulee speziata al pistacchio
- Strudel di mele con salsa alla grappa di moscato
- Mini pasticceria assortita



BEVANDE



- Cocktails analcolici alla frutta
- Aperol Spritz
- Aperitivo Hugo con bollicine di montagna
- Selezione di bollicine di Spumante TrentoDoc (1 bottiglia ogni 6 persone)
- Selezione di Vini Bianchi Trentini Doc (1 bottiglia ogni 5 persone)
- Selezione di Vini Rossi Trentini Doc (1 bottiglia ogni 5 persone)
- Acqua minerale
- Caffè

