

Saint Georges Premiere - Capodanno 2017

Giovedì 31 Dicembre 2016 - Dalle ore 20.30 alle 06.00

L'Evento "Principe" del Capodanno 2017 per Monza e Brianza nella splendida cornice del Parco "Reale" di Monza!

Saint George Premier presenta "Gran Cenone di Gala & Disco Party fino alla Prima Alba del 2017"

Un ricchissimo e scenografico cenone, un party esclusivo, festa, djs, intrattenimento, brindisi, fuochi d'artificio, drinks e tanto altro per la notte più attesa dell'anno!

La Splendida VILLA costruita dall'architetto Tazzini nel 1838, è l'unica struttura, all'interno del Parco di Monza, che ci ricorda dove venivano allevati i fagiani e dove il sovrano si recava per le sue battute di caccia...

Il Ristorante Saint Georges è stato ristrutturato negli anni '60 ma ha mantenuto intatto il suo storico fascino, immerso nel verde, in un contesto splendido come il parco di Monza....

Programma della Serata:

Dalle ore 20.30: Gran Cenone di Capodanno

Dalle ore 23.00: Ingresso prevendite formula "Brindisi"

Dalle ore 23.30: Start Music & Party Sound by Walter Fargetta from Radio 105

Dalle ore 00.00: Happy New Year 2017 Brindisi

Dalle ore 00.30: Ingresso prevendite formula "Anno Nuovo"

Dalle ore 05.00: La prima Colazione del 2017

Dettagli della Serata:

● CENONE SERVITO: 100 Euro a persona

N.b.: Il Tavolo della Cena rimarrà disponibile tutta la Notte.. anche durante il Party con + Brindisi + Colazione

● INGRESSO FORMULA BRINDISI: 40 Euro a persona

Ingresso dalle ore 23.00 - Comprensivo di 1 Drink a scelta + Brindisi + Colazione

● INGRESSO FORMULA ANNO NUOVO: 25 Euro a persona

Ingresso dalle ore 00.30 - Comprensivo di 1 Drink a scelta + Colazione

● TAVOLI: 150 Euro con 1 bottiglia di superalcolico o champagne (escluso l'ingresso)

SAINT GEORGES PREMIERE

Via Vedano, 7 – Monza (Mb)

Info & Prenotazioni 02 89690457 - 333 2434799

Cenone di Gala Capodanno 2017

Gran Buffet Royal di Antipasti

Cruditè di Mare: Scampi e Gamberi

Gratinati di Mare

Marinati ed Affumicati: Salmone selvaggio, Tonno, Spada

Insalate di Mare

Carpaccio di Piovra, Baccalà Pastellato, Moscardini con piselli e patate

Salumi al taglio: Culatello di Zibello - Cecina de Leon - Coppa Piacentina -

Prosciutto Crudo di Parma - Pancetta Arrotolata - Lardo di Colonnata - Salame di

Varzi

Selezione di salumi tipici artigianali

Selezione di formaggi della Brianza, Parmigiano Reggiano, Taleggio della

Valtaleggio, Quartirolo stagionato, Asiago, Pecorino, Mozzarella di Bufala,

Composte e Marmellate

Trionfo di verdure alla griglia e gratinate

Caponatina di Verdure - Melanzane alla Parmigiana

Vitello Tonnato - Insalata di Pollo

Crema di Lenticchie con cotechino

Insalata Russa

Primo Servito

Risotto al fine Champagne

Secondi Serviti

Filetto di Vitello Lardellato

Patate al Rosmarino con Carciofi

Dessert

Panettone e Pandoro con Crema Mascarpone

Bevande

Acqua Naturale/Frizzante

Vino Bianco e Rosso "La Rocchetta Valcalepio" (1 Bottiglia ogni 2 Persone)

Spumanti: Poderi Castelmerlo Brut

Caffè

Nb. Tavolo da 12 Pax

SAINT GEORGES PREMIERE

Via Vedano, 7 – Monza (Mb)

Info & Prenotazioni 02 89690457 - 333 2434799