



# THEMED DINNER

Cucina raffinata e musica a tema per un'esperienza di fascino



**20.06.2025**

## **Candle night with a French touch**

Una serata incantata: la luce delle candele che si specchia nel lago, musica dal vivo e delizie culinarie dal tocco francese.

Un'esperienza magica, in un'atmosfera di raffinata eleganza.



## **Antipasto a Buffet sull'open-air Skyline**

Lumache alla Bourguignonne con burro all'aglio e prezzemolo  
Zuppa di cipolla gratinata con groviera fuso  
Foie Gras, chutney di fichi e crostini  
Terrina di anatra, cornichon e pane rustico  
Cappelle di champignon al Roquefort  
Quiche Lorraine  
Vol-au-Vent al salmone e Camembert  
Ostriche fresche  
Capesante con riduzione allo zafferano

## **Portate servite in Ballroom Limonaia**

Tagliatella Ripiena di Camembert con Ragù di Coniglio alla Provenzale

Coscia d'anatra cotta lentamente e glassata con salsa all'arancia,  
servita con purè di carote e carote al forno

## **Dessert**

Crepes Suzette  
Bigné  
Paris-Brest  
Selezione di Formaggi Francesi

***La serata sarà accompagnata da musica live e  
da un'accurata selezione di vini francesi***

Euro 168 p.p.

# FOLLOW US



[@villaportacolmegna](https://www.instagram.com/villaportacolmegna)



[Villa Porta Colmegna](https://www.facebook.com/Villa-Porta-Colmegna)



[www.villaporta.style](http://www.villaporta.style)

*Your* STYLE, *Our* STYLE

**Events Dept.**

[events@villaporta.style](mailto:events@villaporta.style)

Office 0039 0332 51085

Mobile 0039 338 889 6296

