

Sabato Grasso 9 Febbraio 2013

L'Associazione onlus "ALFREDO AGRÒ"

organizza

La Belle Epoque

Favolosa festa di Carnevale nel Palazzo storico più bello di Roma

PALAZZO BRANCACCIO - Viale del Monte Oppio 7 *parcheggio interno custodito*



Musiche e balli vi faranno rivivere la sfavillante atmosfera di una magica epoca

Buffet di antipasti e cena al tavolo

Menu a tema curato dallo Chef di Palazzo Brancaccio

Esibizione dei ballerini della Scuola "Swing'o' Roma Team direttamente dallo I.A.L.S di Roma"

Simone Marta e Federica Proietti

(campioni internazionali della Scuola di Ballo "Belfiore Black & White")

Esibizioni canore con il Tenore Franco Moscone e la Cantante Elisabetta Berto

Chitarra Vincenzo Riccio

✓ Cerchi magici di Maurizio Francisci e Danny Dj per musica da ballo

Ricche sorprese e premio per il migliore abbigliamento in tema

**IL RICAVATO DELLA SERATA SARÀ DEVOLUTO AL REPARTO DI PEDIATRIA ED DI EMATOLOGIA
DELL'OSPEDALE S. EUGENIO DI ROMA**

Inizio serata ore 20,00 - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA (FINO AD ESAURIMENTO POSTI)

Infoline: Tel e Fax 06.7840950 - Cell. 339.7267678 - 339.6474648 - 348.3149491

e-mail: info@associazioneagro.it - www.associazioneagro.it

COCKTAIL DI BENVENUTO - ORE 20,00

Nel salone degli Angeli

Buffet Belle Epoque

Angolo Martini Gold

*Flûte di spumante al succo di fragola - Ovoline in doppia panna al pepe rosa
Piramide di bicchierini salati - Cocktail di avocado con gamberetti in salsa rosa*

Caldi a braccio

*Crema fritta al formaggio - Bigné farciti di formaggio tartufato - Steccato salato
Petroniani - Insalata nizzarda - Insalata di sedano rapa con salsa alla panna e senape
Insalata di fagiano e rucola con arancia di Sicilia
Vitello tonnato al profumo di capperi - Panini assortiti caldi*

CENA - ORE 21,00

Mousse di prosciutto cotto con cipolline glassate all'aceto balsamico, melograno e pane tostato caldo

Risotto cremolato allo Champagne e fragole

Agnolotti di carne alla Belle Epoque

Sella di vitello alla Rossini, avvolta in pasta brisé con salsa ai funghi porcini

Barchetta di patate con brunoise di verdure

Cuore di carciofo stufato alla mentuccia

Dessert

Gelato Alaska flambé al Grand Marnier con filetti di arancia caramellati

Torta a tema Belle Epoque (La Rosa del Dessert)

Vini

Bianco Sauvignon Angoris - Rosso Merlot Angoris - Spumante Mionetto Brut

Acqua naturale e minerale

Panini, cornetto, panini all'olio, cioppino

In galleria degli Specchi

Castagnola classica, Castagnola allo Strega, Castagnola all'Alkermes

Bigné farciti alla crema pasticcera al profumo di arancia

Struffoli, Frappe, Cortina di pistacchio, Cortina alla fragola, Mimosa, Sacher, Torta di visciole

Moscato e Brachetto

In sala Vestali

Caffè

Open Bar (servizio a pagamento)