

12 ottobre 2006
GOLF CLUB MENAGGIO

Nella raffinata cornice del Golf Club di Menaggio-Cadenabbia, si è svolta una serata con una classica cena d'autunno.

Lo chef Massimo Salomoni, nostro associato, che già l'anno scorso ha riscosso unanime apprezzamento, ci ha preparato un grandissimo menù:

- Aperitivo al camino: classico ed elegante aperitivo internazionale con fingerfood, sformatini e appetizer, serviti in numerose e gustose varietà.
- Lasagnette di castagne con porcini e ragù di finferli e cappellacci ripieni di brasato in salsa di funghi.
- Lombatina di cervo con cappelle di porcini su mousse di verze e polentina.
- Buffet Gianni Bon Bon: grande e ricco buffet di golosità, dai dolci al cucchiaino alle torte farcite, dalla pasticceria fine ai cioccolatini delicati

I vini, adeguati al menù....:

- Champagne - Soutiran
- Convento dell'Annunciata 2003 - Bellavista
- Merlot Ronco San Michele 2000 - Cantarutti
- Moscato d'Asti vendemmia d'autunno - Saracco