

ALELI

ITALIANA · DANI GARCÍA · VIVACE

Tájékoztatjuk, hogy a szilveszteri (december 31.) vacsorára történő foglalást e-mail formájában tudja leadni a reservation@aleli.hu címen.

//

We would like to inform you that reservations for New Year's Eve (December 31) dinner can be made by e-mail at reservation@aleli.hu.

A foglalását kizárólag 50% előleg befizetés után igazoljuk vissza!

//

Your reservation will only be confirmed after a 50% deposit has been paid!

Vendégérkezés / *Guest arrival* – 19:30

Vacsora kezdete / *Dinner* – 20:00

A szilveszteri vacsorát követően minden vendégünket szeretettel várjuk egy éjféλι koccintásra a BiBo Budapestben.

//

After the New Year's Eve dinner, we warmly invite all our guests for a midnight toast at BiBo Budapest

HEAD CHEF: Giorgio Cavicchiolo

MANAGER: Fábían Krisztián

(A menü ára tartalmazza a menüsört, a welcome champagne-t, ásványvizet és kávét)
(The price includes the menu, welcome champagne, mineral water and coffee)

NEW YEAR'S EVE MENU

WELCOME CHAMPAGNE: Deutz, Brut Classic (0,125 l)

PROFITEROL, KAVIÁR

Small PROFITEROLES with caviar

CÁCIO E PEPE RÁKTATÁR, RÁKTEMPURA DUÓ

Variation shrimp tartar and tempura „cacio e pepe”

Vagy / Or

SÜTŐTÖK TORTELLI AMARETTO, PARMEZÁN, SZARVASGOMBA

PUMPKIN TORTELLI amaretto, parmigiano, truffle

HOMÁRFAROK, SÁFRÁNY

Lobster tail with saffron sauce

Vagy / Or

BÉLSZÍN WELLINGTON

Beef „WELLINGTON style”

CSOKOLÁDÉ, MARACUJA

CHOCOLATE and passion fruits



A MENÜ ÁRA 60 000 FT + SZERVÍZDÍJ

The price of the menu is 60,000 HUF + service fee