



Cenone Capodanno 2024 Menù Mazara del Vallo

€ 110

Mappa

□



Repiè è una location esclusiva disponibile per eventi e cerimonie a

Mazara del Vallo. Una cornice elegante e suggestiva di 25000 metri quadrati di verde, dove sorgono 2 casali in pietra dell'800 che hanno ritrovato il loro splendore e il loro utilizzo nella Tenuta Repiè, un vero angolo di paradiso dove gli ospiti possono immergersi in un'atmosfera naturale e raffinata, in cui il verde di prati si sposa con la naturalezza della pietra dallo stile rustico che si intona perfettamente con la modernità e l'eleganza degli allestimenti. Ricevimenti, feste private, matrimoni, eventi aziendali, conferenze, meeting e lauree, ogni evento sarà curato alla perfezione, dove anche il servizio catering sarà all'altezza delle vostre esigenze. Gentilezza, cordialità e dedizione per offrire agli ospiti un'esperienza unica. Tenute Repiè, il punto d'incontro di forti emozioni.

Descrizione

Cenone Capodanno 2024! Scopri il Menù a Mazara del Vallo della Tenuta Repiè. Immersa nella splendida campagna siciliana di Mazara del Vallo, Tenuta Repiè ti invita a vivere un Cenone di Capodanno 2024 da sogno! Scopri il nostro menù esclusivo, un viaggio tra tradizione e innovazione, e lasciati incantare da una location storica e suggestiva. Un Menù Gourmet per il Cenone di San Silvestro! La Tenuta Repiè ha ideato un'esperienza gastronomica speciale per rendere unico il passaggio al nuovo anno. Ogni portata è studiata per esaltare i sapori autentici della cucina mediterranea, con un tocco di creatività. Antipasti d'autore: Il nostro percorso inizia con quattro antipasti che uniscono eleganza e gusto: Cheesecake di riso alla barbabietola con gambero rosso e stracciatella mantecata al limone. Tortino di zucca, ricotta e salsa di alici, un piatto che richiama i sapori della terra e del mare. Plum-cake di ceci con ragù di polpo piccante, per chi ama i contrasti di sapori. Pepita di baccalà e finocchietto su salsa di avocado, una delizia per il palato e gli occhi. Ogni antipasto racconta una storia, un mix perfetto tra tradizione e innovazione. Primi Piatti Raffinati per Esplorare Nuovi Sapori! I primi piatti sono il cuore del nostro menù, dove i prodotti locali incontrano l'arte della cucina: Risotto vialone nano con cime di rapa, julienne di calamaro e polvere di olive nere, un mix di consistenze e aromi irresistibili. Mammoli di patata viola su crema di asiago nero riserva e tartare di scampi, un piatto che celebra l'eccellenza italiana. Questi primi piatti sono un invito a scoprire sapori nuovi e intriganti, perfetti per una serata speciale. Secondi di Classe per un Capodanno Memorabile! I secondi piatti della Tenuta Repiè sono pensati per lasciare un'impronta indelebile nella tua serata: Lasagnetta di triglia con pomodoro giallo su crema parmentier, un omaggio alla freschezza del pesce locale. Gambero rosso scottato, un'esplosione di sapore e delicatezza. Carciofi saltati al peperoncino, un contorno che esalta il gusto del piatto principale. Immane il cotechino con lenticchie, simbolo di fortuna e prosperità per l'anno nuovo. Un Finale Dolce e Indimenticabile! Per chiudere in bellezza, il nostro dessert è un'autentica coccola per il palato: C

ubi di frutta fresca ???????? per un tocco di leggerezza e freschezza. Lingotto Red Velvet ♥ con quenelle di gelato alla vaniglia ????, un dessert sofisticato che celebra l'eleganza della serata. Acqua, vino bianco Gorgi Tondi ??? e caffè accompagneranno il menù, completando l'esperienza gastronomica. Un Capodanno nella Magia di Tenuta Repiè ✨ La cornice del tuo Cenone di Capodanno sarà la suggestiva Tenuta Repiè, una location storica immersa nel verde della campagna siciliana. ??? Un casale del 1800 ristrutturato con gusto, dove il fascino della tradizione incontra l'eleganza moderna. La sala ricevimenti è un ambiente raffinato e accogliente, perfetto per una serata da ricordare. I giardini esterni e gli ambienti luminosi rendono la Tenuta Repiè una scelta ideale per chi desidera vivere un Capodanno all'insegna della classe e della serenità. Divertimento e Atmosfera per Tutti ??? Oltre alla cena, la serata sarà animata da musica ??? e intrattenimento, per brindare al 2024 in un clima di allegria e festa. Una combinazione perfetta per chi cerca un evento che unisca buon cibo, eleganza e divertimento. Prenota il Tuo Tavolo per il Cenone di Capodanno 2024 ??? Non perdere l'occasione di festeggiare in grande stile. Il costo per persona è di 110,00€, un prezzo che include un'esperienza culinaria d'eccellenza e un'atmosfera unica. ??? Info e prenotazioni: 0923/947887 3758052096 / 3475566612 Un Capodanno da Ricordare ??? Scegli Tenuta Repiè per il tuo Cenone Capodanno Menù a Mazara del Vallo. Tra piatti d'autore, una location da sogno e la magica atmosfera di San Silvestro, il tuo 2024 inizierà nel migliore dei modi. ??? Prenota ora e preparati a vivere una serata indimenticabile! ???*

Contatti

TENUTA REPIE'

Tel. 0923947887

<http://www.tenutarepie.it/>

Via del Mare, 13, Mazara del Vallo,
91026

Nessun orario indicato