

# PROGRAMMA PASQUA 2019

**20 Aprile 2019**

*Arrivo dei partecipanti in Hotel e sistemazione in camere  
Accoglienza a cura dell'animazione e Musica di ascolto in zona Hall .  
Welcome drink all'arrivo con mini Sfincette alla Ricotta e degustazione di Marsala .*

**Ore 20,00**

**Sala ristorante Servizio al Buffet :**

**Antipasti:** Verdure Grigliate, Patate al Formaggio al Gratin, Sarde a Beccafico, Anelli di Calamari al pepe nero, Crocchette di Pesce, Prosciutto e Melone, Parmigiana di Melanzane, Insalata di Mare, Filetti di Pollo al limone, Pomodori al Tonno, Caponata di Melanzane, Zucca rossa all'Aglio in agrodolce, Pisellini al Prosciutto, Tabulè di Verdure.

**Primi piatti:** Rigatoni alla Francese, Caserecce al Pesce Spada, Risotto alla Provola affumicata.

**Secondi piatti:** Dentice al forno, Fritto misto di Paranza, Fettina di Maiale all'Arancia.

**Dessert:** Ventagli di Ananas, Torta alla Frutta con Crema gialla.

**Serata con animazione e musica dal vivo**

Possibilità di andare alla Chiesa Madre di Strasatti ( Fraz.di Marsala) per la messa di mezzanotte.

## **Giorno 21 Aprile - Domenica di Pasqua**

*Mattinata dedicata al Benessere,  
Degustazione di quadrucci di Sfincione, Mouffette all'olio e pepe caldo.  
Canti popolari con chitarra e fisarmonica - ( Recinto con pecorelle zona albero centrale ).*

**Ore 13,00**

**Sala ristorante pranzo di Pasqua, Servizio al tavolo :**

**Antipasti al centro tavolo:** Cardi e Carciofini in pastella, Ricottina al miele, Crocchette di Ricotta fritta, Bocconcini di Bufaline affumicate, Bresaola in olio e limone, Quadrucci di Caciocavallo all'argentiera.

**Primi piatti:** Ravioloni di Cernia in salsa di Crostacei, Lasagne Vegetariane dello Chef.

**Secondi piatti:** Agnello all'Arancia con Patate al forno, Steccato di Arista di Maiale arrosto.

**Dessert :** Cassata al Forno alla Ricotta.

**Musica dal vivo in sala**

Pomeriggio con l'animazione, Mini club, Centro benessere

**Prezzo Passanti € 35,00 p.p. - Prezzo Bambini € 20,00**

**Ore 20,00**

**Sala ristorante, Servizio al Buffet:**

**Antipasti:** Ricotta fresca al taglio, Pesce Spada marinato, Alici marinate, Gamberetti e Carciofi all'insalata, Calamari ripieni, Polpettine di Sarde al sugo con Mentuccia, Fritturina di Paranza, Tabule' di Verdure Caponata di Melanzane, Frittatine con cipolla, Bruschette alla Trapanese, Angolo dei Formaggi duri, Angolo dei Salumi, Polpette di Carne fritte alle salse piccanti, Caprese all'origano, Verdure alla Griglia .

**Primi piatti:** Busiate al Pesce Ciliegino, Risotto alla marinara, Pennette al Bacon e 4 Caci

**Secondi piatti:** Ricciola al forno, Cosciotto di Vitello agli aromi, Panacea di Legumi.

**Dessert:** Macedonia di frutta, Semifreddo alle Mandorle con Cioccolata calda

**Serata dedicata alla musica ed ai balli di gruppo.**

## **Giorno 22 Aprile - Pasquetta**

*Mattinata libera con possibilità con mezzi propri di raggiungere la Cantina Sociale Bianchi per una degustazione di Amari Limoncelli e Grappe.( E' gradita la prenotazione)*

**Ore 13,30**

**Buffet con tavoli di appoggio in esterno ( Tempo permettendo )**

Degustazioni con invito a Cantine sociali nel baglio all'esterno.( a cura dell'ufficio Economato )

**Antipasti:** Insalata bollita palermitana, Caponata di Melanzane, Zucca rossa all'Aglio, Cardi e Carciofini fritti, Cipollotti al forno, Pomodori al Tonno, Trippa, Pentolone con Fagioli e Polenta, Pentolone con Ceci e Bacon, Carciofi arrostiti, Sfincione Palermitano, Pizza al taglio, Verdure alla Griglia (Melanzane, Zucchine, Funghi).

**Bancarelle:** Mini panini con Milza, Mini panini con Panelle, Angolo delle fritturine di Mare, Angolo dei Formaggi, Ricotte e Mozzarelle, Angolo della Zabbina, Angolo dei Salumi e Mortadella, Angolo delle Cozze scoppiate.

**Grigliate:** Salsiccia, Maiale, Puntine, Castrato, Stigghiole, Mangia e Bevi, Spiedini di Involtini, Pesce Spada, Sgombri, Calamari.

**Punti dei primi piatti:** Anelletti al forno, Cous Cous, Lasagne tradizionali.

**Bancarelle:** Mini coppette di Gelato (due gusti), Cannoli siciliani, Cassata Siciliana, Frutta di stagione.

Musica di intrattenimento durante il pasto .

Gruppo Folk durante il pasto.

**Prezzo Passanti € 35,00 p.p. - Prezzo Bambini € 20,00**

*Pomeriggio al relax e giochi di gruppo*

**Ore 17/18**

**il Brindisi dell'Arrivederci, Prosecco e Chips con l'animazione**

**Dinner**

Per chi rimane con noi,

Servizio al buffet in sala ristorante e intrattenimento con la nostra animazione