

home autori esperti vino olio news eventi **food** travel marketing distillati club contatti

**tigulliovino.it**  
cultura del vino e comunicazione



Registrati!

email  password  accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in  Cerca

Tags

alimentazione, campania, carne, cibo, dolce, emilia romagna, evento, evento food, extravergine, food, formaggi, formaggio, france, francia, friuli venezia giulia, frutta, latte, latticini, lombardia, marche, mariella belloni, milano, montasio, news, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, piemonte, prodotti dop, prodotti igp, sicilia, tocai, toscana, trentino alto adige, veneto, vicenza, vini, vino, vitigni

PUBBLICITÀ

Home > Esperti > Eventi > Food

## Capodanno 2011 a Villa San Carlo Borromeo di Senago per il veglione più elegante ed esclusivo

◆ Piazza Borromeo, 20, Senago (MI) - Villa San Carlo Borromeo

⌚ dal 31 dicembre 2010 al 01 gennaio 2011

di [Mariella Belloni](#)



Come tutti gli anni in tutte le città fervono i preparativi per la notte di San Silvestro.

**Villa San Carlo Borromeo** di Senago, affascinante dimora storica alle porte di Milano, apre i suoi cancelli al pubblico per il veglione più elegante e divertente della Lombardia.

All'arrivo, un aperitivo di benvenuto, poi il sontuoso cenone nelle splendide sale affrescate in un'ambientazione d'altri tempi aspettando la mezzanotte per il brindisi al Nuovo Anno per proseguire con l'intrattenimento musicale.

All'insegna dello stare bene insieme con lo scopo di

esorcizzare l'anno ormai finito e celebrare il nuovo, festeggiandolo e divertendosi.

Per gli amanti dell'arte, la visita alla mostra Tesori della Russia. Il cielo, il mare, la terra.

Menu

Tweet

[Articolo georeferenziato](#)

Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

» Dicembre 2010

- » I Maestri del Gusto di Chef & Chefs a Milano per una serata di alta cucina
- » Capodanno 2011 a Villa San Carlo Borromeo di Senago per veglione più elegante ed esclusivo
- » Cena del 24 dicembre e pranzo Natale a **Villa San Carlo Borromeo**
- » Capodanno gourmet a Milano 'Alice Ristorante'
- » San Silvestro In Allegria "Al

Spiedino di gamberi al cocco, tortino di spinaci,  
pomodori confit e salsa al curry

\*\*\*\*

Carpaccio di manzo scottato e carciofi brasati,  
uova mimosa e citronette alla maggiorana

\*\*\*\*

Risotto alla zucca con polvere di liquirizia e formaggio caprino

\*\*\*\*

Pavè di salmone al timo, crostino di patate e crema di cipolla rossa

\*\*\*\*

Sorbetto al mango

\*\*\*\*

Costato di agnello cotto a bassa temperatura,  
timballo di cavolfiori e jus di carne al Marsala

\*\*\*\*

Triangolo alla crema di cioccolato bianco e caramello,  
cubi di pere e bisquit alle mandorle, con salsa di cioccolato e menta

\*\*\*\*

Panettone con crema al mascarpone e Grand Marnier

*A mezzanotte*

Cotechino e lenticchie di Castelluccio

Arneis Blangé, Cantine Ceretto, D.o.c. 2009

Taurasi, Vigna Cinque Querce, D.o.c.g 2004

Berlucchi Cuvée Imperiale

L'offerta per la serata è di 140 euro a persona

Per chi volesse pernottare, l'offerta per due persone è di 480 euro e comprende la cena, il dopocena e la prima colazione

Prenotazioni: tel. 02 994741 [ristorantethecity@villaborromeo.com](mailto:ristorantethecity@villaborromeo.com)

**Villa San Carlo Borromeo**

Piazza Borromeo, 20


Senago - Milano


[www.villasancarloborromeo.com](http://www.villasancarloborromeo.com)

Publicato il 21 dicembre 2010 in 

Letto 21 volte 

Permalink 

[0] commenti 

 Tags

## 0 Commenti

### Inserisci commento

Per inserire commenti è necessario essere registrati ed aver eseguito il login.

Se non sei ancora registrato, clicca qui.

Cavallino Bianco"

- » Dal Bicchiere alla Vigna 3, resoconto
- » A "La maniera di Carlo" il Cenone di San Silvestro è sotto segno dell'eccellenza
- » Esclusivo "D2 Aperitif Art" alla Cantina 47 Anno Domini
- » Roma, per tre giorni diventa capitale mondiale del vino
- » "Gastronomia e musica ai Mercatini di Natale Erice 2010"
- » Il Cenone di San Silvestro secondo "I Chiostrini di San Barnaba"
- » Bevi Valtellina, un viaggio dentro e fuori dal bicchiere per capire l'origine e la qualità dei vini di questo territorio
- » La cena di sant'Ambrogio a Villa San Carlo Borromeo
- » L'eccellenza di Toscana
- » **Novembre 2010**
- » Dal Bicchiere alla Vigna 3
- » Il V Piano del Gusto - Le antiche ricette della Liguria
- » A Milano arriva un calice di Slovenia
- » Wine Testing Colli di Coneglia vini d'Eccellenza per la Ristorazione Italiana
- » Nasce l'Aperitage, l'aperitivo vintage all'Enterprise di Milano
- » Appuntamento a Villa San Carlo Borromeo per la Festa di San Carlo
- » **Ottobre 2010**
- » L'enogastronomia al Merano International WineFestival & Gourmet 2010
- » Debuttera a Merano la Guida Vinibuoni d'Italia
- » Maremma Wine Shire Milano
- » Appuntamento con l'Accademia delle 5T e i Sapori Dimenticati
- » 'Calabria Wine Day': il sole della Calabria arriva a Milano
- » Alla 'Mostra del Bitto' sfilano le eccellenze valtellinesi
- » Weekend Donna: Tre giorni dedicati alle donne, alla cucina arte della tavola
- » Una ceia portoghese a I Chiostrini di San Barnaba
- » **Settembre 2010**
- » Un "dolce" finale per una cena