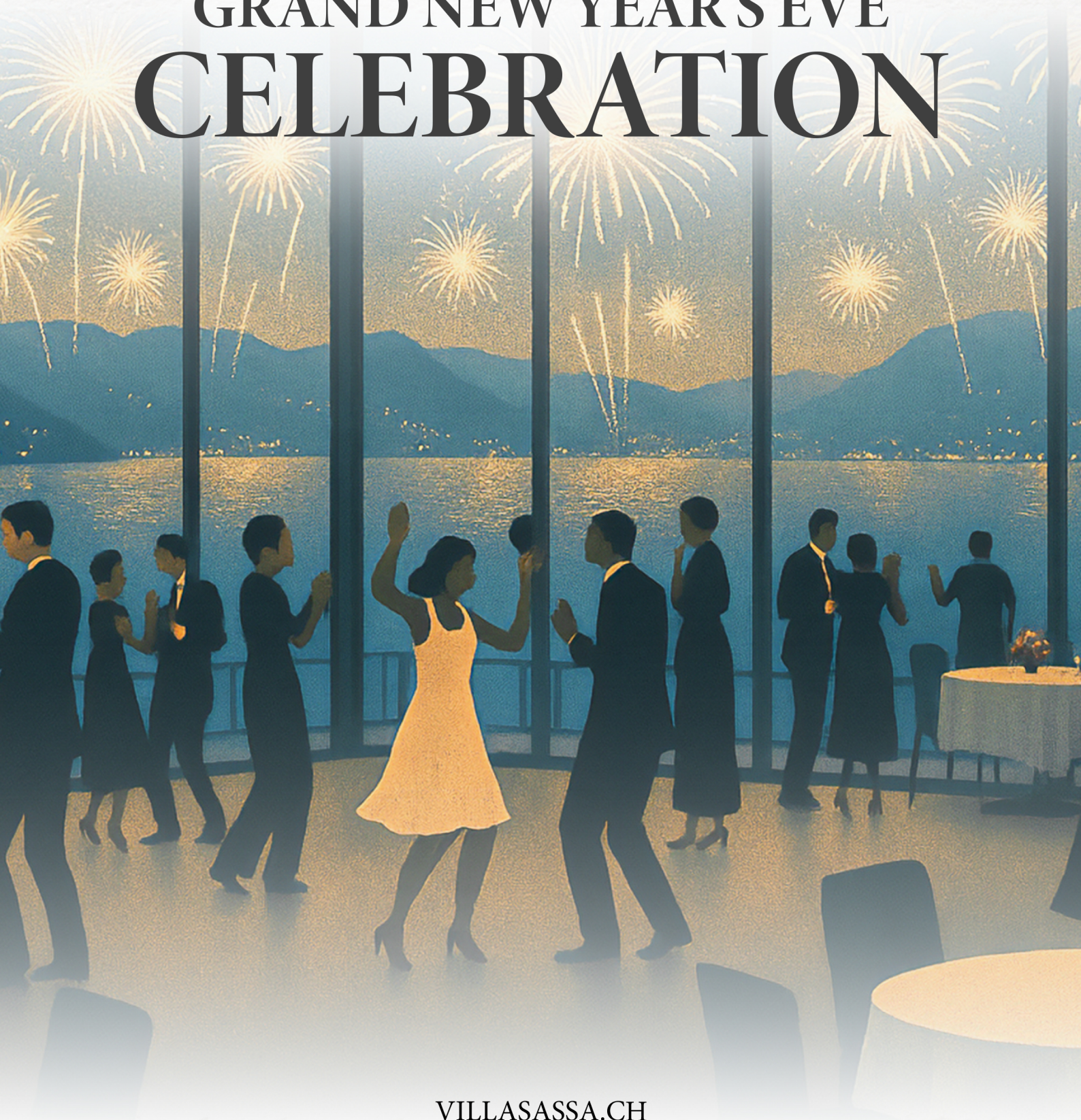




Villa Sassa

GRAND NEW YEAR'S EVE CELEBRATION



VILLASASSA.CH

MENU

Oysters, gourmet finger food and a flute of Champagne
Huîtres, finger food gourmet et flûte de Champagne

Seared lobster tail, Franciacorta "Donna Cora Satin" velouté and Imperial Selection caviar
Queue de homard rôtie, velouté au Franciacorta "Donna Cora Satin" et caviar Sélection Impériale

Rossini-style beef raviolo, foie gras, black truffle and orange zest
Raviolo de bœuf à la Rossini, foie gras, truffe noire et zestes d'orange

Roasted turbot cutlet, celeriac, lemon pearls and Tasmanian pepper
Côte de turbot rôtie, céleri-rave, perles de citron et poivre de Tasmanie

Swiss veal cube, Jerusalem artichoke, Swiss chard and black Périgord truffle sauce
Veau suisse en cube, topinambour, bettes et sauce à la truffe noire du Périgord

Bubbles and sweet surprises
Bulles et douceurs sucrées

Cotechino and lentils corner "Yesterday, Today and Tomorrow"
Corner de cotechino et lentilles "Hier, Aujourd'hui et Demain"

After midnight

Champagne, Villa Sassa signature cocktails, mixology creations, sweet and savoury finger food
Champagne, cocktails signature Villa Sassa, créations de mixologie, finger food sucrés et salés

KIDS' MENU (up to 13 years old)

Bresaola parcels with fresh cheese and crispy bread chips
Petits fagottini de bresaola, fromage frais et chips de pain

Veal cordon bleu or "Fish & Chips 2.0"
Cordon bleu de veau ou Fish & Chips 2.0

Grand year-end chocolate surprise
Grande surprise chocolatée de fin d'année

Beverages included as per menu, wines and Champagne available à la carte
Boissons incluses selon le menu, vins et Champagne en supplément