



VILLA BORGHI

RISTORANTE O'LAC : LO SPECCHIO DEL LAGO

CENA DEL 31 DICEMBRE 2026

San Silvestro ad Hotel Villa Borghi è una occasione ormai entrata nella tradizione della nostra location, un evento all'insegna della qualità gastronomica, in una cornice da sogno, per brindare insieme al nuovo anno.

La cena si terrà, dalle ore 20.00, presso gli ampi saloni da ricevimento della dimora storica, in un'atmosfera fatta di luci, musica e alta cucina.

Per chi gradisse, dalle 19.00 alle 20.00, verrà servito un aperitivo di Benvenuto Standing, waiting for the dinner...

Dopo il cenone, i graditi ospiti potranno trattenersi fino alle ore 2.00, per godere dell'atmosfera di festa, nel clima rilassato ed elegante del nostro lounge nel Giardino d'inverno, gustando i drink del nostro Barman, accompagnati dalle note musicali, che faranno da cornice ad una serata che sarà il preludio di un Nuovo Anno che ci auguriamo essere felice e sereno.

VILLA BORGHI

PIAZZA BORGHI, 1 - 21020 VARANO BORGHI (VA)

TEL. (+39) 0332.96.15.15

INFO@HOTELVILLABORGHI.IT



@HOTEL.VILLA.BORGHI



VILLA BORGHI

RISTORANTE O'LAC : LO SPECCHIO DEL LAGO

CENA DEL 31 DICEMBRE 2026

AMUSE-BOUCHE

Polpo marinato allo zenzero con salsa allo yogurt e croccante ai semi misti

Alternativa Vegana : Biscotto salato ai ceci, crema di tofù, osmosi di verdure

ANTIPASTO

Moscardino fritto con ribes, chips di riso venere, estratto di cavolo viola

Alternativa Vegana: Cubotto di pastinaca, finto caviale, estratto di cavolo viola

PRIMO PIATTO

Fagottino ripieni in pasta di gamberi con jus, pistacchi su vellutata di patate e zafferano

Alternativa Vegana : Gnocchi di carote, crema di anacardi, olio al tartufo e cardoncelli croccanti

SECONDO PIATTO

Merluzzo in salsa di datterino brasato, millefoglie di patate e maionese al basilico

Alternativa Vegana : Cubo di melanzana glassato con teriyaki e pomodoro in salsa di datterino brasato, millefoglie di patate e maionese al basilico

DESSERT

Volute di frolla con inserto di mela, su specchio di caramello salato e crema pasticceria sifonata

Alternativa Vegana : Crumble vegano alla mela, bavarese alla vaniglia, jus di melagrana

Buffet e brindisi della Mezzanotte, con Panettone, Pandoro,

Brutti e Buoni, Cotechino e Lenticchie

Minerali, Vini Rossi e Bianchi e Caffè

€ 125,00 a persona

PACCHETTO SAN SILVESTRO 2026

HOTEL VILLA BORGHI

PACCHETTO DELUXE

Menu di San Silvestro, pernottamento, prima colazione
Bottiglia di spumante e cioccolatini in camera
€ 185,00 a persona - in base a disponibilità

PACCHETTO JUNIOR SUITE

Menu di San Silvestro, pernottamento, prima colazione
Bottiglia di spumante e cioccolatini in camera
€ 200,00 a persona - in base a disponibilità

PACCHETTO SUITE

Menu di San Silvestro, pernottamento, prima colazione
Bottiglia di spumante e cioccolatini in camera
€ 215,00 a persona - in base a disponibilità

Doppio uso singolo - supplemento € 50,00

Eventuale notte aggiuntiva in trattamento Bed & Breakfast

Con sistemazione in stanza Deluxe € 130,00 a notte per due persone

Con sistemazione in Junior Suite € 155,00 a notte per due persone

Con sistemazione in Suite € 185,00 a notte per due persone

IMPOSTA DI SOGGIORNO

Ai clienti in alloggio, per effetto della DELIBERAZIONE DEL CONSIGLIO COMUNALE DI VARANO BORGHI (VA), N.34 DEL 03.12.2022 e dell' Art. 4 del D.Lgs. 23 del 14 Marzo 2011, sarà richiesto il versamento dell'imposta di soggiorno, pari ad € 2,50 per notte.

Le specifiche relative alle tariffe applicate dal COMUNE, alla clientela soggiornante all'interno del territorio comunale, così come le esenzioni previste, sono consultabili all'interno del testo integrale del REGOLAMENTO COMUNALE PER L'IMPOSTA DI SOGGIORNO.

POLITICA DI CANCELLAZIONE

cancellazione gratuita se pervenuta via
email, scrivendo a

info@hotelvillaborghi.it
entro il 22/12/2026

(per non incorrere nella penale dell'addebito
del totale soggiorno)



ALLERGENI

AMUSE-BOUCHE

Polpo marinato allo zenzero con salsa allo yogurt e croccante ai semi misti

(pesce, lattosio, glutine, sesamo, frutta a guscio)

Alternativa Vegana : Biscotto salato ai ceci, crema di tofù, osmosi di verdure
(glutine)

ANTIPASTO

Moscardino fritto con ribes, chips di riso venere, estratto di cavolo viola

(pesce, mollusco)

Alternativa Vegana: Cubotto di pastinaca, finto caviale, estratto di cavolo viola

PRIMO PIATTO

Fagottino ripieni in pasta di gamberi con jus, pistacchi su vellutata di patate e zafferano

(glutine, uova, pesce, crostacei, frutta a guscio)

Alternativa Vegana : Gnocchi di carote, crema di anacardi, olio al tartufo e cardoncelli croccanti
(glutine, frutta a guscio)

SECONDO PIATTO

Merluzzo in salsa di datterino brasato, millefoglie di patate e maionese al basilico

(pesce)

Alternativa Vegana : Cubo di melanzana glassato con teriyaki e pomodoro in salsa di datterino brasato,
millefoglie di patate e maionese al basilico
(glutine, soia)

DESSERT

Volute di frolla con inserto di mela, su specchio di caramello salato e crema pasticcera sifonata

(uova, lattosio, glutine, frutta a guscio)

Alternativa Vegana : Crumble vegano alla mela, bavarese alla vaniglia, jus di melagrana

Buffet e brindisi della Mezzanotte, con Panettone, Pandoro,

Brutti e Buoni, Cotechino e Lenticchie

(glutine, lattosio, sedano)

Minerali, Vini Rossi e Bianchi e Caffè

