

VB

VILLABONIN
CLUB & DINNER

2026

IL CAPODANNO

a Villa Bonin

MERCOLEDÌ
DICEMBRE 31

MAIN ROOM

rudeejay

THE BEST OF MY... 20 YEARS

EL CIELO

Enamorenè

FEEL CLUB

STAR 2000

INFO: 393 0123 393 / WWW.VILLABONIN.IT / INFO@VILLABONIN.IT
VIA DEL COMMERCIO 49, VICENZA

ORGANICS
by Red Bull

BELVEDERE
VODKA

MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

PATRÓN
TEQUILA

MARTINI

LOWE
TOOLS

GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN



**DINNER LIVE SHOW
LUCA B**

MAIN ROOM

rudeejay

THE BEST OF MY... 20 YEARS

DJS

ANDREA BOZZI • GIANMARIA VERONESE

VOICE

ANDREW WEE • AURORA MERCANZIN

EL CIELO

Enamorenè

DJS

CISO JR • MILLY • KAMPO

VOICE

DIEGO DE COL

FEEL CLUB



DJ

ANDREA MARCHIORELLO



- 20:00** • Apertura ingresso cena con aperitivo di benvenuto
- 21:00** • Inizio “Cena di Gala”
Inizio “Cenone Italian Style”
- 22:30** • Apertura discoteca con intrattenimento musicale e live
- 00:00** • Buon 2026, brindisi e buffet di dolci

FINO ALL'ALBA - UN EVENTO IMPERDIBILE!

Nelle tre sale — Main Room, Barchessa ed El Cielo — ti aspetta un'esperienza unica, tra scenografie sorprendenti, animazione coinvolgente e un viaggio musicale che spazia dalla house alla commerciale, passando per i grandi successi degli anni '70, '80 e '90, fino alle selezioni reggaeton, electro latino e alla migliore festa italiana.

E durante la notte... ricco buffet e colazione per tutti!



Cena di Gala

APERITIVO DI BENVENUTO

"TERRE DI CASTELNOVO" CUVÉE BLANC DE BLANC EXTRA DRY — VENETO,
COCKTAIL ANALCOLICI,
FINGER FOOD ASSORTITI CON GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL, POLPETTINE DI MANZO ALLA
PAPRIKA E ROSMARINO, CHIPS DI POLLO FRITTO, PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO,
ARROSTICINI DI POLLO, MINI CAPRESE, BACCALÀ MANTECATO CON CIALDA DI CARASAU,
INSALATINA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE, CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON
SPUMA DI PHILADELPHIA, SALATINI DI PASTA SFOGLIA MISTI AL FORNO,
BRIOCHE MIGNON SALATE,
FRITTI MISTI, TAGLIERE DI AFFETTATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIVE GIGANTI DI CERIGNOLA

MENÙ SERVITO AL TAVOLO

TARTARE DI TONNO ROSSO IN SALSA TERIYAKI AGLI AGRUMI SU CREMA DI BURRATA,
POMODORINI CONFIT E POLVERE DI OLIVE DISIDRATATE
CESTINO DI SFOGLIA CON ZUCCA E TARTUFO NERO SU FONDUTA AL MORLACCO,
CARPACCIO DI ANGUS AFFUMICATO E MANDORLE TOSTATE

RISOTTO CARNAROLI "GRAN SELEZIONE" AGLI SCAMPI E CAPESANTE
CON CLOROFILLA AL PREZZEMOLO E CAVIALE DI LOMPO
RAVIOLI ALLE CARNE BRASATE E BAROLO CON ZABAIONE AL PARMIGIANO E PORCINI

SORBETTO MANTECATO AL LIME E GIN MARE

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA SU PAN BRIOCHE AL ROSMARINO
PATATE AL FORNO, BRUNOISE DI VERDURINE E LENTICCHIE DEL BUON AUSPICIO

MOUSSE AL CIOCCOLATO, CARAMELLO SALATO E CRUMBLE DI FRUTTA SECCA
CON COULIS AL LAMPONE E SFERA DI GELATO ALLA VANIGLIA

PICCOLA PASTICCERIA E FRUTTA DI STAGIONE AL CENTRO TAVOLA
"TORRE DEI VESCOVI" SOAVE DOC — VENETO
"TORRE DEI VESCOVI" CABERNET SAUVIGNON DOC — VENETO
ACQUA MINERALE NATURALE "PANNA" E FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO"
CAFFÈ SEGAFREDO SELEZIONE

ORE 00.00

BRINDISI CON FRANCIACORTA BRUT DOCG "CONTADI CASTALDI" — LOMBARDIA

*DATA LA PARTICOLARITÀ DELLA SERATA, IL MENÙ NON POTRÀ SUBIRE MODIFICHE PER INTOLLERANZE E/O ALLERGIE



Cenone Italian Style

APERITIVO DI BENVENUTO

"TERRE DI CASTELNOVO" CUVÉE BLANC DE BLANC EXTRA DRY — VENETO,
COCKTAIL ANALCOLICI,
FINGER FOOD ASSORTITI CON GAMBERETTI IN SALSA COCKTAIL, POLPETTINE DI MANZO ALLA
PAPRIKA E ROSMARINO, CHIPS DI POLLO FRITTO, PEPERONCINI RIPIENI AL TONNO,
ARROSTICINI DI POLLO, MINI CAPRESE, BACCALÀ MANTECATO CON CIALDA DI CARASAU,
INSALATINA DI MARE CON OLIVE TAGGIASCHE, CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO CON
SPUMA DI PHILADELPHIA, SALATINI DI PASTA SFOGLIA MISTI AL FORNO,
BRIOCHE MIGNON SALATE,
FRITTI MISTI, TAGLIERE DI AFFETTATI, SCAGLIE DI PARMIGIANO E OLIVE GIGANTI DI CERIGNOLA

MENÙ SERVITO AL TAVOLO

SELEZIONE DI SALUMI E FORMAGGI TIPICI
SOPRESSA VENETA, PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, SPECK DI SAURIS
ASIAGO DI MALGA, BURRATINA PUGLIESE AFFUMICATA, PIAVE VECCHIO DOP
SCHIACCIATINE, FOCACCIA AL ROSMARINO E PANE CARASAU

LASAGNETTA ALLA BOLOGNESE
RAVIOLI MOZZARELLA DI BUFALA E POMODORINI CON PESTO DI PISTACCHIO E MANDORLE

GRAN SELEZIONE DI PIZZE ARTIGIANALI AL TAGLIERE

PANDORO DELLA TRADIZIONE CON CHANTILLY AL MASCARPONE E COINTREAU

FRUTTA A CENTRO TAVOLA

BIRRA BIONDA "STELLA ARTOIS" PREMIUM LAGER IN CARAFFA
VALPOLICELLA DOC — "TERRE DI CASTELNUOVO" VENETO
ACQUA MINERALE NATURALE "PANNA" E FRIZZANTE "SAN PELLEGRINO"
CAFFÈ SEGAFREDO SELEZIONE
ORE 00.00

*DATA LA PARTICOLARITÀ DELLA SERATA, IL MENÙ NON POTRÀ SUBIRE MODIFICHE PER INTOLLERANZE E/O ALLERGIE



CENA DI GALA

Comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte
PRENOTAZIONE *ENTRO IL 25.12* • **UOMO €120 / DONNA €100**
PRENOTAZIONE *DOPO IL 25.12* • **UOMO €140 / DONNA €120**

CENONE ITALIAN STYLE

Comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte
PRENOTAZIONE *ENTRO IL 25.12* • **UOMO €90 | DONNA €80**
PRENOTAZIONE *DOPO IL 25.12* • **UOMO €110 | DONNA €100**

LA NOTTE DI VILLA BONIN

Dalle ore 22:30 comprensivo di ingresso in discoteca e brindisi di mezzanotte

ENTRO IL 14 DICEMBRE / 1st RELEASE TICKET
INGRESSO DISCOTECA IN PREVENDITA
COMPENSIVO DELLA PRIMA CONSUMAZIONE
UOMO €18 | DONNA €15

→ **ACQUISTA ORA!** ←

ENTRO IL 25 DICEMBRE / 2nd RELEASE TICKET
INGRESSO DISCOTECA IN PREVENDITA
COMPENSIVO DELLA PRIMA CONSUMAZIONE
TBA (TO BE ANNOUNCED)

INGRESSO DISCOTECA *IN SERATA*
COMPENSIVO DI 1 CONSUMAZIONE
TBA (TO BE ANNOUNCED)



AC HOTEL VICENZA

INFO & PRENOTAZIONI: 0444 523611
€106,00 - CAMERA DOPPIA STANDARD
INCLUSO BREAKFAST A BUFFET FINO ALLE ORE 12:00
LATE CHECK-OUT ENTRO LE ORE 15:00



VILLABONIN

CLUB & DINNER

PER INFORMAZIONI, PRENOTAZIONI CENE
E TAVOLI DOPOCENA:

393 0123 393

WWW.VILLABONIN.IT | INFO@VILLABONIN.IT

VIA DEL COMMERCIO 49, VICENZA (FRONTE FIERA)

BELVEDERE
VODKA

Dom Pérignon
★

FONDE EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★



GIN MARE
MEDITERRANEAN GIN