



*Il piacere delle feste in campagna*  
***Il banchetto Nuziale Classico 2022***

*Oggi si festeggia il matrimonio di*  
***Eva e Adamo***



***M E N U'***

***Accoglienza & delicatezze ai buffet (giardino o interno)***

Bruschette, frittata furlana, fiocchi di frico, pomodorini e mozzarelle,  
verdure sott'olio, delicatezze al barbecue, polenta fumante e sughetti,  
fritti misti al cartoccio, Confraternita salumi Magredi, vellutate d'erbe con trota salmonata  
*Aperitivi con Li Sisaris, Melindo, vermut Spilimbergo e altri aperitivi*

***Antipasti: 3 servizi distinti***

Delizie con pescato di mare e di fiume  
Misticanza con petto d'anitra al balsamico, meletta, rucola e sesamo  
Tortino di erbe con salsa d'Asin e involtino di melanzana con caprino  
*CAELINE, Pinot bianco dei Magredi "vigna delle Ventunis"*

***Primi Piatti: 3 servizi distinti***

Lasagnette gratinate con erbe di campo e Montasio  
Mezzelune Magredi, con ricotta, bietina, salvia e san Daniele  
Risottino carnaroli con i tesori della stagione  
*COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"*

***Intermezzo***

Sgroppino al limone e sorbetti alla frutta

***Secondi Piatti: 2 servizi distinti***

Filetto alla fornarina, con decorazione di stagione  
Tagliata di cappone con rucola e prosecco  
Contorni cotti e gran misto d'insalate dell'orto  
*Rosso Importante Selezione degli sposi*

***Dessert (con esposizione al buffet)***

La torta degli Sposi Saint. honorè  
Dolcetti di Gelindo e fantasia di frutta  
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco o bavaresi assortite  
*BOULE da DESSERT: prosecco, moscato, verduzzo e passito.*

***Fine Pranzo***

Caffè alla grappa e liquorini, Frutta spiritosa, Succo di mela speziato  
**Prezzo da personalizzare a partire da € 124,00 iva inclusa**

***Eventuale Tramesso (da quotare)***

Taglieri di formaggi con frutta e mostarde; da mangiare "coi dei"