



Il piacere delle feste in campagna

Il banchetto Nuziale Moderno 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: 2 servizi distinti

Delizie con pescato di mare e di fiume

Tortino di erbe e *asin*, involtino di melanzana con caprino,
Rostli di patate con guarnizione da concordare
CAELINE, Pinot bianco dei Magredi "vigna delle Ventunis"

Primi Piatti: 2 servizi distinti

Lasagnette gratinate con erbe di campo e Montasio
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 petto d'anatra al punto rosa
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 € 110,00 iva inclusa

Eventuale Tramesso (da quotare)

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