



Cibi genuini, vini generosi, ospiti cordiali e l'accogliente atmosfera.

... una pausa rilassante a contatto con la natura e gli autentici sapori della terra...

...pietanze tratte da antichi ricettari friulani ma rivisitate in chiave moderna: pochi grassi ed un'accurata lavorazione per conservare tutti i sapori della tradizione!

Il piacere delle feste in campagna Il Banchetto di Cerimonia Stagione 2019

**LATARIA
DEI
MAGREDI**
exCaseificio con Cucina e Alloggi

La famiglia Trevisanutto propone un banchetto di cerimonia nel podere dei Gelindo, inserito nella verde campagna del **Parco dei Magredi**, posto ai piedi delle Dolomiti Friulane.

Sarà una festa indimenticabile, che si svolgerà in un ambiente raffinato e rustico allo stesso tempo; a contatto con la natura e gli autentici aromi della terra.

E soprattutto sarà fantastico trascorrere con i bambini **una giornata nella fattoria didattica** visitando gli orti, le vigne, il frutteto e la cantina; accarezzando cavalli, vacche, maiali e animali da cortile; facendo gite in carrozza e provando l'emozione del "**Battesimo a cavallo**".

Lasciatevi contagiare dal fascino di una giornata in campagna dove potrete riscoprire il tempo dei valori dimenticati e delle tradizioni da far rivivere alle nuove generazioni.

Gran parte delle **pietanze** del banchetto sono prodotte con alimenti provenienti da produzioni delle nostre aziende agricole o da amici **artigiani del Tipico Magredi** che coltivano la terra e allevano **secondo natura** anche con metodo biologico, nel rispetto del **Paniere Magredi**.

I cibi che gusterete sono preparati secondo ricette tratte da antichi ricettari friulani e veneti, ma rivisitate in chiave moderna, **con pochi grassi e un'accurata lavorazione** per conservare i sapori della tradizione.

Riconoscere e riscoprire i veri **sapori d'un tempo**, dalla fragranza del pane appena sfornato all'aroma della polenta, dal **profumo delle erbe aromatiche** alla freschezza dei vini, dai salumi fatti in casa alla tavolozza dei formaggi, sarà un'**emozione unica** da condividere con i vostri ospiti.

Nella buona stagione, gli aperitivi e il fine pasto possono essere vissuti **nell'area della piscina**, nel **boschetto delle betulle**, nel padiglione dei **Benandanti con prato e laghetto**, oppure nel **giardino della Lataria**, mentre il banchetto si svolgerà nelle sale dedicate.

Nelle pause del pranzo sarà gradevole visitare la **fattoria didattica** a piedi e partecipare alle animazione pomeridiane <http://www.gelindo.it/it/eventi/Animazioni-in-fattoria>

Il prezzo del menù, oltre al banchetto di cui pubblichiamo un esempio, **comprende** gli addobbi cerimoniali con fiori e oggetti, menù personalizzato con porta-menù in cartoncino e nastrino, centro tavola, decorazione floreale di stagione nel tovagliolo, **bevande consigliate**, vini personalizzati descritti nell'apposito elenco e una confezione di delicatezze della fattoria.

Di seguito illustriamo tre tipologie di pranzi/cene le cui formule includono le bevande in quantità concordata e posso essere implementate con ulteriori portate consultabili, per varianti e aggiunte, nell'apposito **Elenco dei Supplementi**.



DESCRIZIONE SINTETICA DEI BANCHETTI

Banchetto Classico a € 43,50

Comprende i seguenti servizi:

- ✓ accoglienza al tavolo con benvenuto d'aperitivi e frivolezze
- ✓ antipasto freddo o caldo
- ✓ due primi piatti
- ✓ secondo piatto con contorni cotti e crudi
- ✓ torta di cerimonia personalizzata
- ✓ caffè e digestivi fine pasto

Banchetto Gourmet a € 49,00

Comprende i seguenti servizi:

- ✓ accoglienza al tavolo con benvenuto d'aperitivi e frivolezze
- ✓ antipasto freddo o caldo
- ✓ due primi piatti
- ✓ sgroppino o sorbetto alla frutta
- ✓ secondo piatto con contorni cotti e crudi
- ✓ degustazione di formaggi o dessert di rinforzo
- ✓ torta di cerimonia personalizzata
- ✓ caffè e digestivi fine pasto

Durante il colloquio potremmo concordare proposte di menù diverse, in relazione alle vostre esigenze.

Ringraziandovi per la preferenza che vorrete accordarci, ci sentiremo onorati di averVi ospiti per una visita preliminare al resort e per una degustazione della nostra cucina.

In attesa d'incontrarci vi salutiamo cordialmente, famiglia Trevisanutto.

Gelindo dei Magredi

Via Roma, 16 – 33099 Vivaro (Pn)

Tel. 0427.97037 / Fax. 0427-97515

Piero 335-7170806 Chiara 335-7170 807

www.gelindo.it risto@gelindo.it



Oggi si festeggia la comunione di Eva

FORMULA CLASSICA

Esempio di Menù a € 43,50

ACCOGLIENZA al TAVOLO

Brindisi di benvenuto con aperitivi e frivolezze
Patatine, cioppini, fiocchi di frico e bruschette con crema di ricotta e salsa di cipolla, salame
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

ANTIPASTO

Giardinetto dei Magredi

2 varietà di salumi, insalate in composta, ortaggi in agrodolce, frittata campagnola con erbe e salame e puntina di latteria fresco
FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

(Serviti in 2 servizi con cambio dei piatti e ripasso)

Crespelle gratinate con erbe di campo e formaggio Asin
Risotto carnaroli con i tesori dell'orto
PAGANIS, Merlot amabile "Vigna dal Paradis"

SECONDO PIATTO

Tagliata di cappone con rucola e prosecco
Contorni cotti e gran misto d'insalate dell'orto
COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"

DESSERT

La torta della comunione di Eva
oppure
i dolcetti dei Magredi e la fantasia di frutta fresca
BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato e verduzzo.

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa
MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

NOTA: tutte le pietanze possono essere sostituite-confronta l'elenco a pag. 6-7-8

Bambini e ragazzi:

Bambini da **2** ai **12** menù e prezzo personalizzato variabile da **€ 16,00** a **€ 26,00**

Confronta le note a pag.8



Oggi si festeggia la comunione di Eva

FORMULA GOURMET

Esempio di Menù a € 49,00

ACCOGLIENZA al TAVOLO

Brindisi di benvenuto con aperitivi e frivolezze
Patatine, cioppini, fiocchi di frico e bruschette con crema di ricotta e salsa di cipolla, salame
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

ANTIPASTO CALDO

(Piatto composto da 3 delicatezze calde a scelta)

Tortino d'erbe di campo con fonduta di formaggio Asin e semi di papavero
Abbracci di asparagi gratinati con lo speck, patata farcita con Asin e pitina
FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"

PRIMI PIATTI

(Serviti in 2 servizi con cambio dei piatti e ripasso)

Lasagnette al saraceno con erbe di campo e Montasio
Risotto carnaroli con i tesori dell'orto
PAGANIS, Merlot amabile "Vigna dal Paradis"

INTERMEZZO

Sgroppino al limone o sorbetto ai frutti di bosco con more spiritose

SECONDO PIATTO

Coscia con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte
Contorni cotti e gran misto d'insalate dell'orto
COLVERE, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"

TRAMEZZO

Festival di formaggi con mostarde, frutta e miele

DESSERT

La torta della comunione di Eva
BOULE di vini da DESSERT: prosecco, moscato e verduzzo.

FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa
MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido

NOTA: tutte le pietanze possono essere sostituite-confronta l'elenco a pag. 6-7-8

Bambini e ragazzi:

Bambini da **2** ai **12** menù e prezzo personalizzato variabile da **€ 16,00** a **€ 26,00**

Confronta le note a pag.8



SUPPLEMENTI, VARIANTI E AGGIUNTE

Nelle varie formule di menù, è possibile aggiungere altri piatti la cui composizione e prezzo sono descritti di seguito:

IL RITO DELLA POLENTA: polentina "grigia" di mais e saraceno servita nel paiolo con salsine calde di formaggio e carne. **Costo supplemento € 3,00 a persona**

ACCOGLIENZA AL BUFFET IN GIARDINO

Oltre alle pietanze dell'accoglienza servita al tavolo che comprendono: salatine, patatine, cioppini, fiocchi di bruschette con crema di ricotta e salsa di cipolla.

Verranno serviti al buffet piccoli assaggi delle seguenti delicatezze:

Frittata campagnola, cestini di pastafilo con caponata di verdure. Confraternita Salumi dei Magredi, ortaggi in olio-agrodolce, verdure croccanti fritte nell'area dell'accoglienza.

Inoltre organizzeremo **il rito della polenta:** paiolo di polentina con farina di mais antichi e saraceno con salsine calde e pancetta, polenta e verdurina al barbecue.

Costo supplemento € 5,00 a persona. In caso di pioggia non potrà essere effettuata.

ANTIPASTI SUPPLEMENTARI:

ANTIPASTO CALDO GOURMET: piatto con 1 delicatezze a discrezione del cliente **€ 3,00**
piatto con 3 delicatezze a discrezione del cliente **€ 8,00**

ANTIPASTO DI PESCE: servizio in aggiunta al giardinetto **€ 9,00**
servizio in sostituzione del giardinetto **€ 4,00**

TAGLIERE DI FORMAGGI AL CENTRO TAVOLA

Degustazione di 5 tipi di formaggi con e salsine, miele frutta e polenta brustulada **€ 16,00 a tagliere per 4/5 persone**

SGROPPINO o SORBETTO ALLA FRUTTA € 2,50 a persona

SECONDO DESSERT DI SOSTEGNO

Grande piatto di biscottini e frutta fresca al centro tavola **€ 12,00 a piatto per 4/5 persone**

UTILIZZO SALA GOURMET e PRIVE' con Mise di Gala € 2,00 a persona

MISE di GALA nelle sale grandi € 1,00 A PERSONA



PERSONALIZZAZIONE DEI MENU'

Elenco delle pietanze stagionali per Menù di Cerimonia

Questa piccola guida Le sarà d'ausilio per la personalizzazione del menù del suo banchetto. E' un elenco di piatti che gli chef consigliano per sostituire, le pietanze proposte nei Menù dei Banchetti di Cerimonia.

La scelta degli ingredienti usati nella preparazione dei piatti privilegia i prodotti tipici friulani e prevede, l'utilizzo di ingredienti stagionali, coltivati o allevati direttamente nella fattoria di famiglia o prodotti da sapienti artigiani del Tipico Friulano.

Solo i piatti con il simbolo € prevedono un aumento di prezzo.

Sostituzione delle pietanze consigliate e diete: è possibile sostituire le pietanze con altri piatti tratti dall'elenco riportato nella pagina seguente. Consigliamo un colloquio, anche telefonico, prima di decidere la sostituzione. Diete personalizzate per astenie e intolleranze.

ANTIPASTI FREDDI

I salumi della fattoria e gli ortaggi in composta

Assaggio di prosciutto di san Daniele, Speck di Sauris, la Rosa dei Magredi, mosaico di ortaggi alla russa, verdurine sott'olio e frutta.

Mesticanza d'insalate con petto d'anitra – cappone - coniglio

E' un piatto misto composto da varie insalate, anche aromatiche, meletta acida, Montasio, prosciutto di Praga, frutta secca e fresca di varie tipologie. Condito con extravergine, aceto balsamico e semi di sesamo tostatati.

Millefoglie di Pitina, con Montasio, fungo e cappello di pomodoro

Gli ingredienti descritti, con aggiunta d'insalata, sesamo e mela vengono impiattati in modo da formare una millefoglie colorata. Viene condito con olio extravergine, aceto balsamico e pepe.

I Sapori delle Dolomiti Friulane

Lonza "Antonini" marinata e leggermente affumicata, cestino di pasta filo con verdurine, petali di bresaola farciti di formaggio caprino e ricotta, adagiati su di un letto di rucola, petali di Montasio stagionato.

ANTIPASTI DI PESCE

€ Dolomiti Friulane, Magredi e Riviera Adriatica:

Insalata di mare, crostone con la Regina di San Daniele, pesce spada affumicato e Julienne d'ortaggi in agrodolce, baccalà mantecato, sarda in saor, insalata russa.

€ La trota delle risorgive:

Tartare con crostini caldi, carpaccio marinato con gli agrumi e baffa di trota "fume'" sul letto di finocchi.

€ Carpaccio di baccalà, sul letto di finocchi con arancia e pitina dolce

€ Misticanza d'asparagi bianchi e verdi con erba cipollina e petalo di trota fumè



SELVAGGINA

- € Terrina di pollame con mostarda di frutta, melette senapate e crostoni di pane di zucca
- € Coppa di cinghiale al balsamico sul letto di cappucci, prosciutti di selvaggina con sedano e frutti di bosco

ANTIPASTI CALDI

- Crostone con petto d'anitra fumè e burro di Pradis
- Nido di polenta con Pitina al "cavo" e balsamico
- Cappelle di funghi champignon, farcite e gratinate
- Sarmaris, petali di verza ripieni e stufati, con salsa di verdure
- Petali di melanzane farciti con caprino morbido e aromatica
- Tortino di Zucca/Erbe/Patate/Melanzane/Porri con salsa d'"Asin"
- Abbracci di (radicchio-asparagi-tegoline) e speck gratinati
- Nido di polenta: con funghi trifolati e Montasio vecchio - con salsa d'asin, papavero e squeta fumada; con salame cisât e balsamico
- Crostone con ragu' di selvaggina salmi' e peverada
- Patata di Andreis gratinata con farcitura di Montasio e Speck
- Frico filante con patate, cipolla e meletta

PRIMI PIATTI

Paste gratinate

- Crespelle con zucchine, speck e Latteria mezzano
- Crespelle con zucca, speck, amaretto e ricotta fumè (pitina)
- Crespelle alla Valcosa con erbe di campo e formaggio "Asin" morbido
- Crespelle Magredi con ricotta fresca, bietina e prosciutto di Praga
- Crespelle del cacciatore con funghi, salsiccia e Montasio
- Crespelle d'autunno con porri, speck e Montasio mezzano
- Crespelle d'estate-all'ortolana-con le verdure dell'orto
- Lasagnette al saraceno con erbe di campo e Montasio
- Lasagnette al saraceno con porri, Montasio e prosciutto di Praga
- Lasagnette al saraceno con funghi, salsiccia e Montasio
- Lasagnette al saraceno con melanzane alla parmigiana e origano
- Lasagnette al saraceno con radicchio, salsiccia e latteria mezzano
- Strucolo di pastagnocco gratinato, con ripieno di spinaci e ricotta

Paste Ripiene

- Mezzelune bolognese, con carni scelte, Montasio e sughetto vegetale
- Mezzelune Magredi, con ricotta, erbette, carne, salvia e san Daniele
- Mezzelune parmigiana con ricotta, erbette, burro e parmigiano
- Mezzelune 5 terre con caprino, pinoli, basilico e dadolata di datterini
- Mezzelune Dolomiti con formaggi di malga, latteria vecchio e burro
- Mezzelune d'autunno con zucca, amaretto, ricotta fumè e pitina al burro
- Mezzelune Carniche (cialzons) con burro fuso, cannella e ricotta fumè



Risotti

- Risottino carnaroli con i tesori di stagione e/o/ le verdure dell'orto
- Risottino carnaroli con i con funghi di stagione e parmigiano
- Risottino carnaroli con faraona, la quaglietta ripiena e parmigiano
- Risottino carnaroli "del committente"
- Risottino carnaroli con Zucca, pitina erba cipollina
- € Risottino carnaroli con pesce (mare e fiume), zucchine e fiori di zucca

Gnocchi

- Gnocchi di patate con il "polastro in umido"
- Gnocchi di patate e spinaci con il ragout alla cacciatora
- Gnocchi di melanzane conditi con pesto e caprino vecchio
- Gnocchi di melanzane conditi con sugo vegetale e dadolata di verdure
- Gnocchi di erbe di campo, con foglia di frico, burro e ricotta fumè
- Gnocchi di zucca, con amaretto, cannella, pitina e ricotta fumè
- Gnocchi di pane, speck, parmigiano e timo, conditi col sugo d'arrosto

Paste asciutte al sugo

- Blets (maltagliati) al saraceno con gulasch, speck e montasio vecchio
- Blets (maltagliati) al saraceno con il sugo della cacciatora
- Blets (maltagliati) con erbette, patata, latteria stagionato e pitina
-

Minestre, Zuppe e Vellutate

- Minestra degli sposi: risi in brodo, fegatini e oveti immaturi
- Minestra di raviolini di carne in brodo intagliato
- Minestrone di fagioli con rotellina di muset e pasta
- Minestra di gnocchetti di carne e pane in brodo intagliato
- Zuppa di scalogni e porri con crostini
- Vellutata di zucca con crostini e ciccioli di pitina e patate
- Vellutata di patate/erbe di campo / con gnocchetti di ricotta

SECONDI PIATTI

Pollame del nostro cortile

- Polastro collo nudo al Piculit Neri con cipolline e funghetti
- Polastro collo nudo in suprema al timo con isolotto di riso e verdure croccanti: coscia disossata e petto in tagliata
- Petto di cappone (tagliata) con rucola, prosecco e limone
- Faraona ripiena al forno, servita con salsa peverada
- Tacchinella con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte
- Coniglio alla selvatica (tipo salmi) con polentina
- € Anatrina novella ripiena al forno, profumata all'arancia e tagliata di petto al punto rosa



Porchetta al pascolo

- Carrè cotto al forno e puntina disossata e ripiena alle erbe aromatiche
- Coscia con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte
- Stinco cotto al forno con la birra e crauti in padella.

Vitella da Latte

- Paletta di sella e girello di coscia al forno con guarnizioni di stagione
- Scaloppine di coscia, "come una volta": sapori da concordare

Manzetta al Pascolo

- Paletta di sella marinata al vino e verdure e poi brasata
- Guancialino stracotto alle aromatiche, con purè e croccantini
- Goulasch alla furlana con cipollotti, crostone e gnocchetti di pasta

ALTRE PREPARAZIONI (prevedono una revisione del prezzo)

- € Agnello e capretto cotto al forno con le erbe aromatiche
- € Grigliatina mista di carni scelte, verdure, Montasio e salame cisât
- € Filetto di porchetta alla fornarina (pasta brisee e prosciutto) e tutti i tagli speciali
- € Selvaggina a piacere
- € L'arrosto della domenica (2 carni nello stesso piatto)
- € Filetti di trota (o altri pesci) e ortaggi cotti al vapore nel cartoccio di carta fata
- € Filetto di branzino (o altri pesci), marinato, coperto di patate d'Andreis e cotto al forno
- € Filetto di baccalà al forno con broccoli della Valcellina, cipolla rossa croccante di Cavasso, intingolo di peperone

DESSERT

- Bavarese alla vaniglia con salsa di furtti di bosco oppure all'arancia, ai frutti di bosco o al caffè
- Semifreddi alla frutta oppure ai 2 cioccolati
- Sant' Honorè con bigné o cannolini
- Millefoglie con crema chantilly, cioccolato e frutta
- Meringata con cioccolato fondente, oppure con fragole
- Torte alla frutta con base di pan di spagna oppure di pasta sfoglia
- Sacher oppure torta pere e cioccolato
- Sorbetti di frutta con frutta spiritosa (senza grassi, alcool e zuccheri)
- Sgroppino veneto con gelato al limone, vodka, limone e prosecco
- Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi, servito in una cialda
- Frutta fresca e secca; spiedini di frutta; macedonia di frutta



IL MENU' DEI BAMBINI da 2 a 12 anni

Quotazione indicativa per bambini: da €16,00 - €26,00

Comprende: Coperto, benvenuto, primo e/o secondo piatto, dolci e bevande.

I piatti possono essere scelti anche nella lista per ragazzi di cui riportiamo un breve elenco.

Pietanze per i bambini

- Prosciutto cotto o salame fresco e formaggio
- Pasta o gnocchi con pomodoro-ragù-burro
- Cotoletta alla milanese con patate e ketchup
- Baby Burger con patatine e ketchup
- Petto di pollo con patatine e ketchup

ANIMAZIONI A OFFERTA LIBERA:

Tutti i giorni di festa, dopo il pranzo verranno organizzate le seguenti attività:

- Scuola di crespelle per grandi e piccini (nel ristorante)
- Battesimo a cavallo - la prima volta in sella (in fattoria)
- Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus) (in fattoria)
- Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie (in fattoria)

Ringraziandovi per la preferenza che vorrete accordarci, ci sentiremo onorati di averVi ospiti per una visita preliminare al Resort e per una degustazione della nostra cucina.

In attesa d'incontrarci vi salutiamo cordialmente, famiglia Trevisanutto.

