



...il piacere delle feste in campagna, il banchetto nuziale... per vivere una giornata da ricordare!

Il piacere delle feste in campagna

Il banchetto nuziale di Eva e Adamo 2025

La famiglia Trevisanutto, propone un banchetto nuziale nel podere dei Gelindo, inserito nella verde campagna del Parco dei Magredi.

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.

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 nei Saloni delle Feste.

Nelle pause del pranzo sarà gradevole visitare la **fattoria didattica** a piedi oppure in una romantica passeggiata con la **carrozza trainata da una pariglia di cavalli bianchi**.

Il programma e il **prezzo** della **Festa Nuziale** verrà composto assieme secondo le vostre esigenze; il **prezzo**, oltre al banchetto di cui pubblichiamo tre esempi modificabili, **comprende** l'arrivo in carrozza, gli addobbi nuziali con fiori e tulle, il menù personalizzato, il centro tavola, fiore rosso ed edera nel tovagliolo, bevande consigliate a volontà, vini personalizzati, **cene di prova** del menù, la **camera** per la **prima notte** di matrimonio e un omaggio di delicatezze enogastronomiche della fattoria quale omaggio agli sposi.

Inoltre sarete nostri graditi per una cena al lume di candela **in occasione del vostro primo anniversario di matrimonio**.

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 personalmente, vi salutiamo cordialmente.

Famiglia Trevisanutto 0427.97037 risto@gelindo.it

Chiara 335 7170 807



Programma di massima

Accoglienza degli sposi nei Magredi con carrozza trainata da una pariglia di cavalli

Accoglienza degli ospiti nel parcheggio fronte strada addobbato con fresche palloncini bianchi, scritte "oggi sposi" e gonfaloni di tulle.

Brindisi di benvenuto in una delle aree verdi esterne.

Buffet d'aperitivi e delicatezze degli chef

Pranzo nei saloni delle Feste

Intermezzo in giardino o nei Saloni

Torta Nuziale e buffet di dolci in giardino

Fine pranzo e arrivederci agli ospiti

Eventuale after lunch in Giardino, Casa Rossa o al Rifugio dei Benandanti

E' possibile effettuare l'aperitivo di benvenuto e il buffet di dolci in due diverse location.

Questo servizio prevede un supplemento di 250 €



Chiara con Gelindo Jr e Piero



Il piacere delle feste in campagna
Il banchetto Nuziale Classico 2025

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 e altri aperitivi

Antipasti: 2 servizi distinti

Delizie con pescato di mare e di fiume
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, semifreddi assortiti, biscottini e fantasia di frutta
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 € 135,00 iva inclusa

Eventuale Tramesso (da quotare)

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



Il piacere delle feste in campagna

Il banchetto Nuziale Moderno 2025

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 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, semifreddi assortiti, biscottini e fantasia di frutta
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 € 125,00 iva inclusa

Eventuale Tramesso (da quotare)

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



Il piacere delle feste in campagna
Il banchetto Nuziale Breve 2025

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 e altri aperitivi

Antipasto caldo: 1 servizio

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

Secondo Piatto: 1 servizio

Filetto alla fornarina, con decorazione di stagione
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, semifreddi assortiti, biscottini e fantasia di frutta
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 € 105,00

La durata prevista per questo banchetto è di 4-5 ore



Il piacere delle feste in campagna

Il banchetto Nuziale a BUFFET 2025

Oggi si festeggia il matrimonio di Eva e Adamo



ACCOGLIENZA e SERVIZIO FREDDO

Bruschette e crostoni con varie salse, salatine e olivelle,
frittata furlana, fiocchi di frico, spiedini di pomodorini e mozzarelle,
fritti al cartoccio (verdure, foglie di salvia e pesciolini),
Confraternita dei Salumi Magredi
Insalata capricciosa
Specchiera di formaggi con mostarda, frutta e miele
Verdure grigliate e verdure sott'olio

SERVIZIO CALDO

Patata di Andreis gratinata con farcitura di Montasio e Spek
Petali di melanzane farciti con caprino ed erba cipollina
Crespelle gratinate con erbe di campo, Montasio e "Asin"
Zuppiera di con vellutata d'erbe e gnocchetti di ricotta
Il Rito della polenta con salsine calde di carne e formaggi

Goulasch alla Furlana con gnocchetti

DESSERT

La torta degli sposi
Il gran misto dei dolcetti di Gelindo, sorbetti e la fantasia di frutta

FINE PRANZO

Caffè alla grappa e liquorini, frutta spiritosa, succo di mela speziato

Prezzo da personalizzare a partire da € 100,00

La durata prevista per questo banchetto è di 4 ore

Nota: tutti i piatti riportati nel menù - fac-simile possono essere sostituiti con i piatti tratti dall'apposita lista senza variazione di prezzo.



Piccola guida per formulare i menù di Nozze I Sapori dei Magredi

Nessun stereotipato e anonimo piatto internazionale ma "gustosi salumi, fragranti formaggi, profumate minestre, animali dei cortili, verdure dell'orto, dolcetti genuini; pane rustico, focaccia alle erbe, polenta "cinqnantin" e vini dei Magredi"...

Prepariamo le pietanze ispirandoci alle antiche ricette friulane, ma rivisitate in chiave moderna: pochi grassi e un accurata lavorazione per conservare i sapori della tradizione.

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

FINGER FOOD per l'ACCOGLIENZA al BUFFET

Crostoni croccanti con salse a base di ricotta: all'erba cipollina, alla cannella, alla paprica, al peperoncino ecc.

Salse fredde di verdure: melanzane, cipolla, peperone

Cioppini alle erbe, salatini con peperoncino, sfogliatine di polenta.

Frittata furlana con salame, verdure e cipolla, (anche solo erbe).

Fiocchi di frico croccanti, frico filante Magredi.

Verdurine in composta sott'olio, in agrodolce, condite con maionese o altre salse.

Ortaggi in caponata: ortaggi misti o solo di un tipo.

Confraternita dei Salumi e dei formaggi Magredi compreso il **lardo** dei Magredi

Il gran cotto di coscia "**Dentesano**" con il cren.

Pinzimonio di verdure e pomodoro in "confit" con salsa di basilico

Parmigiana di melanzane e raguttino di coniglio

Gran fritto di fiori, frutta, erbe, verdure e polpettine,

Vellutate in bicchierino: broccoli e mandorle, porri e vongola, pomodoro e spek, patate con cren e trota, erbe e gnocchetti di ricotta, zucchine, basilico e trota..... e tante altre.

Il rito della polenta di farina integrale *Marano* e "*Cinqnantin*", cotta a vista nella "*Polentarie*" e servita con salse calde di formaggio e carne.

Barbecue, che passione!!! Polenta e pancetta brustolada.

Il Pescato delle Dolomiti Friulane e della riviera Adriatica

Gamberetti in salsa rosa, Crostino con salmone e burro di Pradis, Alici marinate al limone.

Guizzi di salmerino marinati con le erbe dei Magredi, sarde o **trota** in saor alla veneziana.

Involtini di squalo o pesce spada *fumè* con julienne di ortaggi e aromatiche.

Mousse di tonno e capperi, alici al sale sul crostino al burro, baccalà mantecato.

Nido di polentina con guazzetto di pescato del giorno.

Frittura di pesce: acquarelli, canestrelli e trota nel cartoccio



ANTIPASTI FREDDI

I salumi della Fattoria con burro, frutta, verdure e insalate composte
Misticanza d'insalate con meletta e petto d'anitra fumè
Coppa di cinghiale al balsamico e capucci, Prosciutti di selvaggina e frutti di bosco
Petto d'anitra affumicato su letto di valerianella con melograno e cren
Carpaccio di manzetta marinato con caponata di verdure
Crudità di carciofi con lamelle di Montasio stravecchio
Crudità di porcini e Vivaro Vecchio
Cestino di pitina con prataioli e Montasio

I Sapori delle Dolomiti Friulane

Lonza "Antonini" marinata e leggermente affumicata, cestino di pasta filo con verdure, petali di bresaola farciti di formaggi e ricotta caprina e adagiati su di un letto di rucola, petali di Montasio stagionato, ortaggi sott'olio e golosessi.

PESCE: ANTIPASTO FREDDO COMPOSTO

Dolomiti Friulane, Magredi e Riviera Adriatica: Insalata di mare, polipo e patate, regina di san Daniele, pesce spada, baccalà mantecato, sarda in saor, trota in bellavista, Julienne d'ortaggi in agrodolce, insalata russa.

La trota delle risorgive: tartare con crostini caldi, carpaccio marinato con gli agrumi e bafra 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

Insalata di finocchi con rapanelli, meletta, melograno e trota fumè

TERRINE: Terrina di pollame con mostarda di frutta e melette senapate

INSALATE COMPOSTE per ANTIPASTI

Mosaico di verdure alla russa

Insalata Damiani, con zucchine, pitina e lamelle di grana

Insalata di finocchi, rapanelli, melograno, noci e latteria vecchio

Insalata di faraona con meletta, sedano e salsa rosa

ANTIPASTI CALDI: piatto composto da assaggi di 3 delicatezze

Abbracci gratinati di radicchio (Asparagi – tegoline) e speck

Fantasia di Verdure ripiene

Patata di Andreis ripiena con *formaj salat* e pitina

Rostli di patate con fiori di zuccino ripieno e speck d'anitra

Scaloppa di fegato grasso e mele caramellate

Sformato di Zucca/Erbe/Asparagi sul letto di salsa di "Asin"

Spiedino di prugna e mele con speck e pancettina

Tortino di erbe di campo e zucca con fonduta di Asin

Tortino di Zucca e porro con ovetto di quaglia



Crostone con petto d'anitra fumè e burro di Pradis
Crostone con ragù di selvaggina salmì e peverada
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
Frico filante con patate, meletta e cipolla.

Servizio Unico

Sfornato di zucca sul letto di vellutata d'erbe e guizzi di trota
Rostli con carciofo ripieno e ovetto di quaglia
Crema di canellini con oca-speck e Treviso
Il nostro guazzetto con pane casereccio croccante

Spiedino di mazzancolle sul letto di Caponata di verdure e frutta

PRIMI PIATTI

Paste Gratinat

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 alla Valtramontina con ricotta fresca, pitina e malga vecchio
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
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, ricotta e Dentesano

Paste ripiene

Mezzelune Magredi con ricotta, spinaci, affumicato, burro fuso, salvia e san Daniele
Mezzelune con formaggi caprini e ricotta affumicata
Mezzelune con trota, zucchine, fiori di zucca e uova di trota
Mezzelune di zucca con ragouttino di coniglio e dadolata di verdure
Mezzelune 5 terre con caprino, pinoli, basilico e dadolata di datterini
Ravioli Dolomiti con formaggi di malga, latteria vecchio e burro
Ravioli con pere e Montasio mezzano, saltati con burro fuso, parmigiano e papavero
Ravioli con mele antiche e cioccolato, saltati con burro fuso e cioccolato
Cosutis con baccala e patate, letto di porri, dadolata di zucca e filetti di trota salmonata
Tortelloni con patate, porcini e prataioli, saltati al burro fuso e parmigiano
"Cialsons" ripieni di ricotta, cioccolato e cannella conditi con burro e ricotta affumicata



Gli gnocchi

Gnocchi d'erbe di campo nel cestino di frico
Gnocchi di patate, con ripieno di frutta: **prugna / mele e pere**
Gnocchi di pane con speck, (Pitina) e timo
Gnocchi di melanzane con basilico e pinoli
Gnocchi di patate e spinaci con sughetto della cacciatore

I 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 con pesce (mare e fiume), zucchine e fiori di zucca
Risottino carnaroli " del committente"
Risottino carnaroli " con Zucca, pitina, erba cipollina e "squeta fumada"

Le minestre

Minestra degli sposi: risi in brodo, fegatini e oveti immaturi
Minestra di raviolini di carne in brodo intagliato
Minestra di gnocchetti di carne e pane in brodo intagliato
Vellutata di zucca con crostini e ciccioli di pitina e patate
Vellutata di patate/ erbe di campo / porri, con gnocchetti di ricotta

SECONDI PIATTI

Pollame del nostro cortile

Polastro *collo nudo* in suprema al **timo**, con isolotto di riso e *verdurine croccanti*
Petto di cappone (tagliata) con rucola, prosecco e limone
Suprema di petto di Cappone /Faraona con farcitura da concordare
Faraona ripiena al forno, servita con salsa peverada
Anatrina novella ripiena al forno, profumata all'arancia
Tagliata di petto d'anatra cotta al punto rosa ed erbe fini
Tacchinella con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte

La porchetta dei pascoli

Carrè al forno e puntina disossata e ripiena alle erbe aromatiche
Lonzino con prataioli e porcini, cotta sauté con crema di latte
Costolette al pepe verde / limone e meletta
Filetto lardellato con speck cotto sauté e servito con meletta senapata
Filetto alla fornarina (con crosta di pane, bieta e speck) con contorni da definire

La 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
Carrè al forno e puntina disossata e ripiena alle erbe aromatiche



La manza dei pascoli

Paletta di sella marinata al vino e verdure e poi brasata
Guancialino in fricassea e aromatiche; con purè e isola di riso pilaf
Filetto alla fornarina (con crosta di pane, bieta e speck) con contorni da definire

Altre carni

Agnello: costicine con salsa di prugne e cannella / erbe aromatiche, aglio EVO
Capretto al forno con le erbe aromatiche
Capriolo o cervo in salmì, con crostini

Il pesce delle Dolomiti e dell'Adriatico

Filetti di trota (o altri pesci) e ortaggi cotti al vapore nel cartoccio di **carta fata**
Il branzino (o altro pesce) si veste ad Andreis
Filetto di branzino, marinato, coperto di patate d'Andreis e cotto al forno
Baffa di tonno (o altro pesce) "alla griglia"
Filetto di baccalà al forno con broccoli della Valcellina, cipolla rossa croccante di Cavasso, intingolo di peperone

DESSERT

Sant' Honorè con bignè 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
Semifreddi assortiti

Alcune immagini della Festa



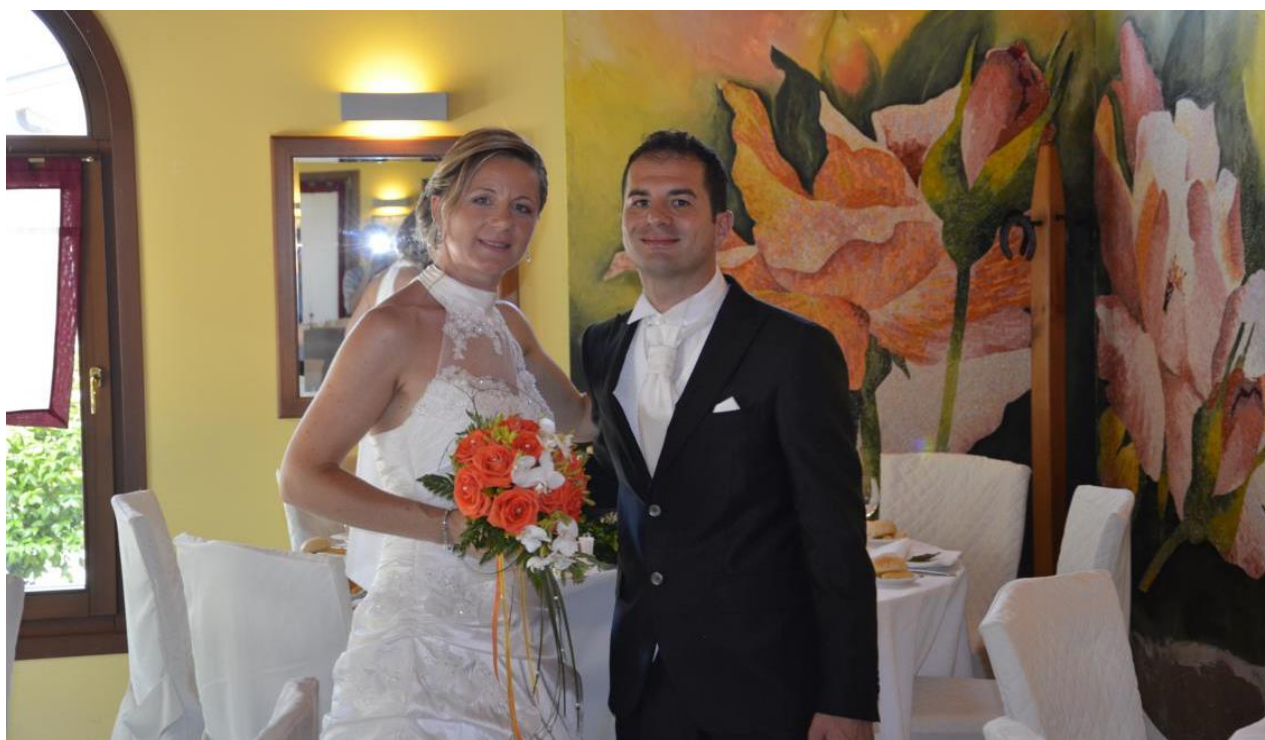
Gelindo dei Magredi

LA FESTA NUZIALE



Gelindo dei Magredi

LA FESTA NUZIALE





Il rito della polenta



Il buffet nell'altopiano Ventunis