



in Friuli Venezia Giulia dal 1962

MATRICE

## Il menù delle Conviviali

Cari ospiti,  
per accompagnare le riunioni familiari, i momenti di ritrovo e allegria con gli amici, vi proponiamo i Menù delle Conviviali.

Sono quattro proposte di banchetto semplici ma gustose, non prevedono tutte le portate canoniche e sono adatte per pranzi o  
**Prezzo base x adulti: € 35,00** con bevande **concordate** e comprende i servizi descritti nel menù sotto descritto

**Aggiunta al dessert proposto:  
un servizio con Torta e vini da dessert :**

**Supplemento di €5,00 = €40,00**

**Bevande escluse:** Quelle non previste in qualità e quantità (es: birra, bevande gassate, vini particolari, liquori)

**Ospiti NON** presenti: verranno conteggiate le presenze confermate fino a 4 ore prima dell'arrivo.

## PIATTI e SERVIZI PER INTEGRARE IL MENU'

- **Tagliere di Formaggi** con salsine e frutta (x 4/5 pax) **€ 16,00**
- Sorbetti alla frutta o sgroppini al limone e wodka **€ 2,50**
- Vini scelti nella carta dei vini **€ S.Q.**
- Privè e Tinello Gourmet con Mise di Gala **€ 2,00**
- Solo Mise en Place di Gala nelle sale grandi **€ 1,00**

## IL MENU' dei BAMBINI, da 3 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 nella lista per ragazzi.



BANCHETTO GRUPPI Rev P&Ch 18\_2\_20 /4 Offerte

EX CASEIFICIO CON CUCINA E ALLOGGI

## ANIMAZIONI in FATTORIA\_POMERIDIANE

- ✓ Scuola di crespelle per grandi e piccini-**€ 3,00**
- ✓ Battesimo a cavallo - la prima volta in sella-**€ 3,00**
- ✓ Gita in carrozza con il cavallo e/o Agribus-**€ 3,00**
- ✓ Caccia al tesoro in fattoria, per famiglie-**€5,00** (famiglia da 2 a 5)
- ✓ Visita al podere: orti, stalle, asinerie e scuderie (in fattoria) **Gratuita**

## CORRISPONDENZA

**Committente**

indirizzo cell e mail

Data:

Banchetto:

Ospiti / Locale e sala\_\_\_\_\_

Opzione: **ACCONTO:**



La campagna friulana, i suoi prodotti,  
la tradizione e l'innovazione in cucina



Una giornata nei Magredi

Oggi si festeggia



TESTO e LOGO del GRUPPO

Domenica

2020

## VERSIONE n°1 - Senza ANTIPASTI GOURMET

Menu' x stampa (provvisorio al )

### **BENVENUTO al TAVOLO**

Cioppini, fiocchi di frico e bruschette con  
crema di ricotta all'erbe e salsa di cipolla,  
*Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel*

### **ACCOGLIENZA RUSTICA**

Frittata alla Furlana e assaggi salumi della fattoria  
Polentina di mais antichi con salsa d'asin e peverada  
*FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"*

### **PRIMI PIATTI (oppure altro primo a scelta tra a pag.5-6)**

Crespelle gratinate con erbe di campo e formaggio Asin  
Risotto carnaroli con i tesori dell'orto  
*VENTUNIS, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"*

### **SECONDO PIATTO (oppure altro secondo a scelta a pag.6)**

Tagliata di cappone con rucola e prosecco  
Contorni cotti di stagione  
*LAVION. Merlot "podere Venante"*

### **DESSERT**

Sgroppino agli agrumi e wodka- (Oppure biscottini)  
**SENZA Vini da DESSERT**

### **FINE PRANZO**

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa  
*MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido*  
**Prezzo €35,00**

-----\*

### **Con questa aggiunta:**

La torta della Cresima di Elia e Giacomo  
oppure  
i dolcetti dei Magredi e la fantasia di frutta fresca  
*CON BOULE di vini da DESSERT*  
**Prezzo €40,00**



La campagna friulana, i suoi prodotti,  
la tradizione e l'innovazione in cucina



Una giornata nei Magredi

Oggi si festeggia



TESTO e LOGO del GRUPPO

Domenica

2020

VERSIONE n°2 -

Senza PRIMI PIATTI, ma con ANTIPASTI CALDI

Menu' x stampa (provvisorio al )

**BENVENUTO al TAVOLO**

Cioppini, fiocchi di frico e bruschette con  
crema di ricotta all'erbe e salsa di cipolla,  
*Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel*

**ACCOGLIENZA RUSTICA**

Frittata alla Furlana e assaggi salumi della fattoria  
Polentina di mais antichi con salsa d'asin e peverada  
*FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"*

**ANTIPASTO GOURMET (oppure altro Antipasto a scelta a pag.5)**

Giardinetto con delicatezze dei Magredi  
*VENTUNIS, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"*

**SECONDO PIATTO (oppure altro secondo a scelta a pag.6)**

Tagliata di cappone con rucola e prosecco  
Contorni cotti di stagione  
*LAVION RISERVA, Merlot "podere Buona Vite"*

**INTERMEZZO**

Buffet delle insalate dell'orto

**DESSERT**

Sgroppino agli agrumi e wodka- (Oppure biscottini)

**SENZA** Vini da DESSERT

**FINE PRANZO**

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

**Prezzo €35,00**

-----\*-----

**Con questa aggiunta:**

La torta del della Cresima di Elia e Giacomo  
*oppure*  
i dolcetti dei Magredi e la fantasia di frutta fresca  
*CON BOULE di vini da DESSERT*

**Prezzo €40,00**



La campagna friulana, i suoi prodotti,  
la tradizione e l'innovazione in cucina



Una giornata nei Magredi

Oggi si festeggia



TESTO e LOGO del GRUPPO

Domenica

2020

## VERSIONE n° 3 – Senza SECONDI PIATTI, ma con **FORMAGGI**

Menu' x stampa (provvisorio al )

### **BENVENUTO ai TAVOLO**

Cioppini, fiocchi di frico e bruschette con  
crema di ricotta all'erbe e salsa di cipolla,  
Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel

### **ACCOGLIENZA RUSTICA**

Frittata alla Furlana e assaggi salumi della fattoria  
Polentina di mais antichi con salsa d'asin e peverada  
FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"

### **ANTIPASTO GOURMET (oppure altro Antipasto a scelta a pag.5)**

Giardinetto con delicatezze dei Magredi  
QUARINIS, Rosato dei Magredi "vigna del Dandolo"

### **PRIMI PIATTI (oppure altro primo a scelta tra a pag.5-6)**

Crespelle gratinate con erbe di campo e formaggio Asin  
Risotto carnaroli con i tesori dell'orto  
LAVION RISERVA, Merlot "podere Buona Vite"

### **INTERMEZZO**

Buffet delle insalate dell'orto

### **Puntine di formaggi dei Magredi (vassoi x 4 persone)**

### **DESSERT**

Sgroppino agli agrumi e wodka- (Oppure biscottini)  
SENZA Vini da DESSERT

### **FINE PRANZO**

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

**Prezzo €35,00**

-----\*

### **Con questa aggiunta:**

La torta del della Cresima di Elia e Giacomo  
*oppure*  
i dolcetti dei Magredi e la fantasia di frutta fresca  
CON BOULE di vini da DESSERT

**Prezzo €40,00**



La campagna friulana, i suoi prodotti,  
la tradizione e l'innovazione in cucina



Una giornata nei Magredi  
Oggi si festeggia



TESTO e LOGO del GRUPPO

Domenica

2020

## Versione n° 4 - RAPSODIA FURLANA

Menu' x stampa (provvisorio al )

### BENVENUTO al TAVOLO

Cioppini, fiocchi di frico, bruschette con ricotta all'erbe e salsa di cipolla, verdure dell'orto *croccanti*, salumi della fattoria e Frittata Furlana

*Boule d'aperitivi con Li Sisaris, Melindo, Milus e Grignel*

### ACCOGLIENZA RUSTICA

Polentina di mais antichi con salsa d'asin e peverada

*FILONIS, Friulano dei Magredi "vigna del Dandolo"*

### CARELLATA di TIPICO FRIULANO

Pitina con cavo e aceto di vino, nel letto di polentina

Frico filante con cipolla e meletta

Muset nel letto di brovada e profumo di cren

Sarmaris, petali di verza ripieni e stufati, con salsa di verdure

*MARMORES RISERVA, Refosco del Ped.rosso "Podere Venante"*

### SERVIZIO di UN PRIMO PIATTO

Risotto alla Furlana con erbe di campo e i tesori dell'orto

*VENTUNIS, Cabernet franc e sauvignon "podere Buona Vite"*

### INTERMEZZO

Buffet delle insalate dell'orto

**Puntine di formaggi dei Magredi (vassoi x 4 persone)**

### DESSERT

Sgroppino agli agrumi e wodka- (Oppure biscottini)

*SENZA Vini da DESSERT*

### FINE PRANZO

Caffè alla grappa, liquorini, frutta spiritosa

*MILUS BRULE', succo di mela speziato e tiepido*

**Prezzo €35,00**

-----\*

**Con questa aggiunta: Prezzo €40,00**

La torta della Cresima di Elia e Giacomo

oppure

i dolcetti dei Magredi e la fantasia di frutta fresca

*CON BOULE di vini da DESSERT*

## Elenco delle pietanze 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.**

### ANTIPASTI FREDDI

#### **I salumi della fattoria e gli ortaggi in composta**

Assaggio di prosciutto di San Daniele, Speck di Sauris, Sopressa dei Magredi, mosaico di ortaggi alla russa, verdure 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 tostati.

#### **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 verdure, petali di bresaola farciti di formaggio caprino e ricotta, adagiati su di un letto di rucola, petali di Montasio stagionato.

### 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 (2 delicatezze)

- 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 ragù di selvaggina salmì e peverada
- Patata di Andreis gratinata con farciture 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

#### **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  
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

## Gnocchi

Gnocchi di patate con il "polastro in umido"  
Gnocchi di patate e spinaci con il ragout alla cacciatore  
Gnocchi di melanzane conditi con pesto e caprino vecchio  
Gnocchi di melanzane conditi con sugo vegetale e dadolata di verdure  
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

Blecs (maltagliati) al saraceno con gulasch, speck e montasio vecchio  
Blecs (maltagliati) al saraceno con il sugo della cacciatore  
Blecs (maltagliati) con erbetto, patata, latteria stagionato e pitina

## Minestre, Zuppe e Vellutate

Minestra degli sposi: risi in brodo, fegatini e ovetto 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  
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

### 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.

### 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