

Confraternita Ca' delle Rondini
Tredicesimo Incontro Enoculinario

Siete invitati all'annuale incontro di Ca' delle Rondini, Confraternita dell'Arte Enoculinaria
Domenica 9 ottobre 2011 a Spinea

Programma:

Ore 9.30 Arrivo e Incontro per la 1^a colazione

presso il **Circolo San Francesco, Via Crea, 70 – CREA DI SPINEA (VE)**

Ore 10,30 Parliamo di vino: La vendemmia di ieri e di oggi

Ore 12,00 Partenza per il **Ristorante 5 Colonne, via Barche 46, Mirano(VE)**

Ore 16,30 Scambio di doni e Arrivederci al 2012.

Certi della vostra presenza e collaborazione, per il riuscito incontro, essendo i posti limitati chiediamo di prenotare entro e non oltre il 03 ottobre 2011 alle ore 20,00.(€ 50,00)-

Fare riferimento al seguente numero telefonico 3393302834 della segretaria **Anoè Maria Luisa** (saranno cosa gradita i paludamenti)

Fin d'ora ringraziamo,

Distinti saluti

La Segretaria.
F.to Maria Luisa Anoè

Proposta

Per aprire	Risotto di zucca gamberoni con passarin fritto	-Tai-
A proseguire	Insalata di capesante	
	Calamaretto ripieno	-Serpino-
Per continuare	Tortelli verdi con gamberi e verdure	
	Lasagne di pesce	-Colli Euganei Bianco-
Ad insistere	Crostacei ai ferri con verdure fritte	
	Scaloppa di branzino alle ortiche	-Chardonnay-
Per finire	Crema frita	
	Le dolci venezianità	- Fior d'Arancio-

Arrivederci al 2012
Ca' delle Rondini

AI CONFRATELLI
ALLE CONFRATERNITE U.C.E.T.
ALLE CONFRATERNITE F.I.C.E.
AL PRESIDENTE dell'U.C.E.T.
AL PRESIDENTE della F.I.C.E.

ABBIAMO IL PIACERE DI INFORMARE TUTTI I CONFRATELLI E CONFRATERNITE IN INDIRIZZO CHE DOMENICA 23 OTTOBRE 2011 AVRA' LUOGO IL 1° INCONTRO DI PRESENTAZIONE UFFICIALE DELLA NOSTRA CONFRATERNITA che si svolgerà secondo il seguente programma:

- Ore 10,00/10,30 Arrivo presso lo stabilimento LATTEBUSCHE in Via Nazionale – Busche (BL)
Registrazione presenze e pagamento quota di partecipazione di Euro 35,00.=
- Ore 10,00/11,15 Visita guidata allo stabilimento con gruppi max 20-25 persone
- Ore 11,00/11,30 Caffè al Bar Bianco Lattebusche
- Ore 11,30 Ritrovo presso la Sala conferenze attigua al Bar Bianco
- Saluto dei Presidente di Lattebusche e della Confraternita
 - Breve intervento dei Presidenti U.C.E.T. e F.I.C.E.
 - Investitura dei soci onorari e ordinari
 - Breve storia della Lattebusche commentata da un funzionario
- Ore 12,30 Trasferimento con auto proprie al Ristorante "La Casona" di Feltre – Località Boscariz
- Ore 12,45 Accoglienza – Aperitivo e sistemazione al 1° Piano del ristorante
- Ore 13,00 Pranzo a base di prodotti locali del Parco e caseari Lattebusche che saranno illustrati dal nostro Cerimoniere (vedi menu' a tergo)
- Intermezzo con la Cornamusa Scozzese del M° Sagrillo
 - Intervento del Direttore di Lattebusche
- Ore 16,00 CONSEGNA OMAGGI IN RICORDO DEL 1° INCONTRO CONVIVIALE E SALUTI DI CONMIATO

VI PREGHIAMO DI COMUNICARE LA VOSTRA PARTECIPAZIONE ENTRO IL 15/10/2011 UTILIZZANDO I RIFERIMENTI SOTTO RIPORTATI

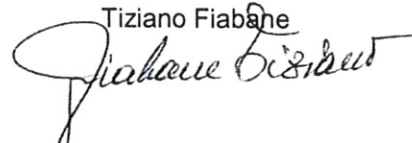
- PRES. TIZIANO FIABANE t.fiabane@alice.it Tel. 0437 852887 – 333 1283034
- SEGR. ARMANDO BERTUOL confraternitadelformaggiopiave@yahoo.it 330 828000
- FAX LATTEBUSCHE 0439 319318

Fiducioso della Vostra partecipazione anche a nome dei Confratelli porgo con l'occasione distinti saluti.

Busche, 19 settembre 2011

IL PRESIDENTE

Tiziano Fiabane



P.S.: Per le Confraternite che desiderano arrivare nella giornata di sabato 22 ottobre abbiamo concordato con l'Hotel Ristorante La Casona una proposta che alleghiamo. Nel caso Vi prego di prenotare direttamente alla Casona ai seguenti numeri Tel. 0439 310454 - Fax. 0439 396085 - info@lacasona.it.



DOMENICA 23 OTTOBRE 2011

1° Incontro conviviale e di presentazione ufficiale della Confraternita

M E N U'

*Aperitivo di benvenuto con
Prosecco Dry Andrea Biasiotto*

*Fesa di manzo marinata con insalatina,
formaggio Piave Oro e
aceto balsamico*

*Risotto mantecato con uva moscata,
Piave fresco e prosecco di Valdobbiadene*

*Mezzaluna di castagne e Piave Vecchio,
con burro fuso e semi di papavero*

Sgroppino "Lattebusche"

*"Polenta e formaj", degustazione di "Piave Mezzano"
"Piave Oro" e "Piave Riserva"
con accompagnamento di miele millefiori*

*"Polenta e formaj frit alla feltrina" con
funghi chiodini e trifolati*

*Gelato Fior di Latte "Lattebusche" con lamponi
Frutta secca nostrana*

Caffè e "resentin"

I piatti saranno accompagnati con i Vini:

*Prosecco fermo Biasiotto
Cabernet Franc Biasiotto
Gocce d'oro Biasiotto*



di Villani Alfonso & C. snc