



"20 ani de Bigoi"

Convivio dei Bigoi 2024

8 settembre 2024

Villa Montruglio

Barbarano - VI



Egregi,

la **Confraternita dei Bigoi al Torcio** di Limena - PD - in occasione dei suoi **20 anni di vita** propone a tutte le Confraternite e Federazioni Associate F.I.C.E. il **CONVIVIO DEI BIGOI 2024** per domenica **8 settembre 2024** in una cornice e location di estremo interesse storico, artistico, culturale e paesaggistico, **Villa Montruglio a Barbarano - VI**.

Una giornata da trascorrere assieme nel segno dell'amicizia, della cultura, della tradizione e della convivialità.

Programma

ore 9,30	Ritrovo ed accoglienza delle Confraternite Enogastronomiche
ore 10,00	Sfilata delle Confraternite dall'ingresso principale di Villa Montruglio - con paludamenti e labari di rappresentanza - foto di gruppo sulla scalinata di Villa Montruglio
ore - 11,30	Nell'area verde antistante di Villa Montruglio COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO
ore - 12,30	PRANZO in Villa Montruglio - Nelle pause delle portate Saluto del presidente e delle Autorità presenti Chiamata delle Confraternite (non previsto scambio doni)

Il programma potrà subire delle variazioni legate magari alle condizioni del tempo non sempre favorevoli e non dipendente da noi.

Iscrizioni

Il costo di partecipazione per l'intera giornata è di **50€** a persona che comprende aperitivo di benvenuto, visita alla Villa con guida e il pranzo.

Riceviamo iscrizioni fino a domenica 2 giugno, non oltre.

Segnalate il Vostro nominativo, Confraternita e da dove arrivate per la partecipazione scrivendoci alla nostra casella mail **confraternita@bigoialtorcio.it**

o contattandoci direttamente ai seguenti numeri 349 3510334 (Gianni - presidente) oppure al 346 2107235 (Fernando - segretario)

Confidiamo in un positivo riscontro a questa nostra proposta,
Grazie

Porgiamo
Sinceri e Cordiali Saluti.



La Confraternita dei Bigoi al Torcio
DUREGON Gianni
presidente





MENU'

COCKTAIL DRINK DI BENVENUTO

Spritz, long drink vari, succhi, analcolici vari

Prosecco doc Marchioro62

Vini bianchi profumati d.o.c. i.g.t.

Acqua minerale gassata e naturale

BANCARELLA CON

Crostini con salmone e mascarpone

Preparazione a vista

COSCIOTTO LARDELLATO AL FORNO

Scaloppato a vista

FOCACCE RUSTICHE

FRIVOLEZZE DELLO CHEF

Erbette, fiori, legumi in pastella ai cereali e fritte

Preparazione a vista

ANTIPASTI RUSTICI

Polentina al cucchiaino con doni del bosco

Con isola dedicata

PRIMI

RISOTTO

Risottino mantecato con fiori di zucchine, pistilli di zafferano e scaglie di grana

PASTA

Sfornatino di pasta fillò con bufala, melanzane e pomodori confit

SECONDI

portata importante con ripassi

Terrina di gallina padovana con cappello di cipolla di Tropea caramellata, pinoli e uvetta

Patate e pomodorini

Saranno serviti i vini

Tai Bianco e Tai Rosso della Cantina Montruglio

Royal Glacè fruttato con fragoline ed erbe selvatiche aromatizzate

DESSERT

Millefoglie del 20ENNIO

Brindisi con Prosecco d.o.c. Marchioro62

Fiori d'Arancio a passaggio

ZONA BARCHESSA

OPEN BAR

Servizio caffetteria

Selezione di liquori e grappe