

VILLA RUSSIZ

0 9 d i c e m b r e 2 0 2 2



VILLA RUSSIZ

De gusto in Villa Russiz

Se hai un'azienda e vuoi organizzare con i tuoi collaboratori una cena originale, diversa dal solito, noi abbiamo la soluzione che fa per te.

Un'indimenticabile serata nella splendida cornice della tenuta **Villa Russiz**.



Dalle ore 20.00 di venerdì 09 dicembre, De gusto ti accompagnerà in un percorso degustazione che inizia con un **aperitivo allestito nelle cantine della villa** per poi proseguire all'interno delle sale ai piani superiori in un susseguirsi di piatti preparati dalle sapienti mani del nostro chef **Nevio Lupi** e dal suo staff.



09 dicembre 2022

De gusto

Durante la serata avrete la possibilità di assistere ad uno **show cooking** dal titolo **"Montagna Bosco e Campagna"**.



Inoltre sarà allestito un **"mini mercatino"** di prodotti tipici acquistabili dagli ospiti anche come **idea regalo per il Natale**.

Altra protagonista della serata sarà la **musica da intrattenimento con DJ** a disposizione degli ospiti anche nel dopocena.

Villa Russiz è una fondazione e gli introiti frutto delle varie iniziative e della vendita del vino prodotto dall'azienda sono utilizzati per la gestione della **Casa famiglia** presente all'interno della proprietà.

Mast, società benefit, organizzatrice degli eventi **De gusto**, che da sempre organizza ed appoggia iniziative benefiche, ha scelto questa location per dare un proprio contributo, all'impegno sociale svolto da **Villa Russiz**.





Diario del viaggio
“De gusto in Villa Russiz”

Questo nostro percorso degustazione parte dalle cantine della villa in cui vi saranno proposti:

Bun's

- di pane al nero di seppia con crudo di branzino, erbe aromatiche e insalatina.
- di pane rosso con Prosciutto di Cormòns dolce e Formadi Frant.

Finger food

- Rapa di Verzegnis, formaggio caprino e noci.
- Crema di Fagiolo antico di San Quirino, petto d'anatra scottato, topinambur.
- Vellutata di Zucca Delica, fonduta di formaggio Montasio DOP, croccante di Prosciutto di Cormòns leggermente affumicato

Raclette formaggio Costa d'Aviano e patate

Prosciutto cotto Praga, caldo in crosta

Filetto di Trota salmonata friulana marinata agli agrumi

Quale luogo migliore delle cantine per iniziare un abbinamento a questi piatti con un vino della casa:

Ribolla gialla spumante Brut metodo Charmant

La degustazione continua al piano superiore offrendovi la possibilità, comodamente seduti, di assistere allo **show cooking a sorpresa “Montagna Bosco e Campagna”** proposto dello chef **Nevio Lupi** e raccontato da un esperto di cucina presente alla serata.

Un percorso culinario che attraversa la regione partendo dalle montagne, passando dai boschi carnici per poi arrivare nelle campagne friulane. Alla fine della preparazione potrete assaggiare i piatti che vi verranno proposti abbinati all'ottimo vino:

Pinot nero DOC



La degustazione entra nel vivo del suo percorso, una volta raggiunta la **sala cene al secondo piano** dove vi verrà servita al tavolo una:

Millefoglie di Pesce di valle (branzino e orata), mazzancolla, bisca e funghi di stagione il tutto abbinato all'ottima:

Malvasia

Siamo arrivati al culmine di questo viaggio nel gusto proponendovi un favoloso:

Gulasch al profumo d'arancio (in una Boule di pane rosso) con crema di pane, purè di patata viola e funghi di stagione perfettamente abbinato a uno dei vini Cru top di gamma di **Villa Russiz**:

Graf De La Tour

Quale modo migliore di concludere un percorso degustazione se non quello di assaggiare un dolce della tradizionale carsica triestina:

"Koch all'arancia" assieme al **"Tiramisù all'Olio Tergeste e liquore alle olive da bianchera"**, due ricette elaborate in modo creativo dallo chef.

A conclusione di questo viaggio tra i profumi e i gusti della nostra bella regione vi proponiamo:

La **Grappa Sauvignon De La Tour Villa Russiz**
o l'**Amaro Nonino Quintessentia®**

Caffè a richiesta

I prodotti selezionati, potrebbero subire delle variazioni a seguito della disponibilità

Mast e **Villa Russiz** nell'augurarvi un felice 2023 vi aspettano per trascorrere assieme questa originale serata.

Scopri di più, **clicca qui**

info e prenotazioni:

commerciale-degusto@mast.tech - phone: +39 328 5445949