



Villa Goetzen



La storia e la tradizione

Come nasce "Villa Goetzen"... Tutto parte da un'idea di Paolo Minchio che ben 25 anni fa scopre questa Villa abbandonata capendo subito che essendo così bella e avendo quella posizione non poteva che essere il suo prossimo Hotel Ristorante. Partiamo dagli inizi...: Paolo e mamma Paola assieme al fratello e cognata iniziarono la loro professione nel 1964 a Venezia partendo da Sambruson di Dolo acquistando un piccolo bacaro veneziano in Calle della Regina (nelle vicinanze di San Marco) avente bancone bar sorretto da casse porta vino da litro e mezzo in ferro e dormendo in una stanza con materasso sorretto anch'esso da casse porta vino e arrivando in 5 anni a dover abbassare le serrande per interrompere il flusso di gente perché diventato punto di ristoro e compagnia molto in voga per quegli anni. Dopo 5 anni appunto cedettero l'attività per troppo lavoro e si spostarono a Dolo in via Garibaldi 38 all' Albergo Due Mori trasformando la gestione della trattoria in ristorante a base di carne punto di incontro, ospitalità e di vendita al minuto di pietanze elaborate appunto dai due fratelli. Ancora adesso vecchi clienti di papà mi parlano delle tagliatelle fatte in casa padellate al ragout!!!...I due fratelli causa l'ingrandirsi delle rispettive famiglie scelsero di dividersi da qui la scelta di Paolo di tenere i Due Mori e la futura Villa Goetzen ancora in disuso. Paolo continuò la ristorazione cambiando il menù passando dalla carne al pesce assieme alla moglie Paola e pianificò il futuro presentando progetti per la ristrutturazione di Villa Goetzen; nel frattempo Cristian e Massimiliano incominciammo l'attività appoggiando i nostri genitori.. Max terminata la scuola alberghiera si inserì in cucina ed io presi posizione in sala... Villa Goetzen nel 1995 è pronta e da qui parte la gestione.



Our History and Tradition

How was Villa Goetzen born? Everything started from an idea of Paolo Minchio who, 25 years ago, discovered this abandoned villa. He immediately understood that such a nice villa with that perfect location had to be his next hotel/restaurant. But, let's start from the very beginning... Paolo Minchio and his wife Paola, together with Paolo's brother and sister in law in 1964 bought a small bacaro (a typical Venetian bar) close to San Marco Square (the heart of Venice). After 5 years, they took the decision of selling the bacaro, because of the intense activity, and moved to Dolo opening the Due Mori Hotel. They decided to transform this trattoria (typical Italian small and rural restaurant) in a restaurant with dishes prepared with meat. Because of their families becoming more and more numerous, the 2 brothers decided to continue their activity separately and Paolo kept the 2 Mori restaurant and the future Villa Goetzen (at that time it was still in disuse). Paolo went on devoting himself to the restaurant and changed the menu using more and more fresh fish instead of meat. Villa Goetzen was then remodeled and renovated... Cristian and Massimiliano began working with their parents and starting from 1995 Villa Goetzen was ready to begin a new adventure.

L'histoire et la tradition

Comment naît "Villa Goetzen"... Tout part d'une idée de Paolo Minchio qui, 25 ans d'ici, découvre cette Villa abandonnée et comprend immédiatement qu'en étant si belle et avec sa position privilégiée, elle ne pouvait que devenir son prochain Hôtel Restaurant. Commençons par le début: Paolo et maman Paola avec le frère et la belle-sœur commencèrent leur profession en 1964 à Venise en partant de Sambruson di Dolo, en acquérant un petit local typiquement vénitien dans la Calle della Regina (près de Saint Marc) ayant un comptoir bar soutenu par des caisses à vin d'un litre et demi en fer, et en dormant dans une pièce avec un matelas également soutenu par des caisses à vin et en arrivant en 5 ans à devoir abaisser les stores pour interrompre le flux de gens, parce que devenu le lieu de restauration et de compagnie très en vogue au cours de ces années. En effet après 5 ans ils cédèrent l'activité à cause du travail démesuré et ils se déplacèrent à Dolo dans la via Garibaldi 38 à l'Hôtel Due Mori en transformant la gestion de la trattoria en restaurant à base de viande; devenu lieu de rencontre, d'hospitalité et de vente au détail de plats élaborés par les deux frères. Encore aujourd'hui des vieux clients de papa me parlent de la poêlée de tagliatelles maison à la sauce bolognaise!!!... Les deux frères à cause de l'accroissement des familles respectives choisirent de se séparer et par conséquent Paolo préférait garder les Due Mori et la future Villa Goetzen encore déshabillée. Paolo continua la restauration en changeant le menu, en passant de la viande au poisson avec sa femme Paola et planifia le futur en présentant des projets pour la rénovation de Villa Goetzen; entre-temps, moi, Cristian et Massimiliano avions commencé l'activité en nous appuyant sur nos parents. L'école hôtelière terminée, Max s'occupa de la cuisine et moi je fis le serveur... Villa Goetzen en 1995 est prête et à partir de cet instant débute la gestion.

Die Geschichte und die Tradition

Wie entstand „Villa Goetzen“... Alles entstammte einer Idee von Paolo Minchio, der vor 25 Jahren diese verlassene Villa entdeckte und sofort begriff, dass sie - schön wie sie ist und an einer so guten Lage - unbedingt sein nächstes Hotel-Restaurant werden musste. Aber beginnen wir von vorn: Paolo und Mamma Paola, zusammen mit dem Bruder und der Schwägerin, begannen ihre berufliche Laufbahn 1964 in Venedig. Sie kommen von Sambruson di Dolo und kaufen einen kleinen venezianischen „Bacaro“ in der Calle della Regina (in der Nähe von San Marco). Das Minilokal hat einen Bartresen geformt aus Weinkisten aus Metall; man schläft in einem Zimmer direkt auf der Matratze, die ebenfalls auf Weinkisten liegt. Bald ist man soweit: der Zustrom von Gästen ließ das Geschäft florieren und in den Jahren ist der Bacaro zu einem sehr beliebter Verpflegungsort und Treffpunkt geworden. Nach nur 5 Jahren werden die Rollläden heruntergelassen, und das Geschäft aufgegeben. Mit dem Gewinn zieht man um nach Dolo in die Via Garibaldi 38 ins Hotel Albergo Due Mori. Hier wird die Trattoria in ein Restaurant mit Fleischspezialitäten verwandelt, in einen Ort, an dem man sich trifft, Gastfreundschaft findet und wo die beiden Brüder ganz frische Gerichte zubereiten. Heute noch erzählen mir Pappas alte Kunden von den Riesenportionen hausgemachter Tagliatelle mit Fleischsoße!!!... Die beiden Brüder beschließen aufgrund der Erweiterung der jeweiligen Familien, sich zu trennen. Paolo behält das Due Mori und die noch unbewohnbare zukünftige Villa Goetzen. Das Ehepaar Minchio führt das Restaurant gemeinsam weiter, ändert das Fleischmenü ab in ein Fischmenü, und plant die Zukunft durch die Vorlage von Umbauprojekten für Villa Goetzen; in der Zwischenzeit beginnen ich, Cristian, und Massimiliano unsere Eltern bei der Arbeit zu unterstützen. Max beginnt nach Abschluss der Hotelfachschule in der Küche und ich nehme meine Stellung im Speisesaal ein ... 1995 ist Villa Goetzen bereit, und von hier geht der Erfolg aus.



Villa Goetzen

*I*l ristorante Hotel, *Villa Goetzen*: la nuova "porta" della Riviera del Brenta, in una posizione privilegiata a pochi minuti da Venezia e Padova, offre attraverso una completa ristrutturazione del "Casino Venier" gli standard di comfort e sicurezza.



*T*he, *Villa Goetzen Restaurant and Hotel* the new "gateway" to the Brenta Riviera, standing in a privileged position only a few minutes from Venice and Padua, offers excellent comport and safety standards as a result of the complete restructuring of the old "Casino Venier".

*L*e Restaurant Hôtel *Villa Goetzen* la nouvelle "porte", de la Riviera du Brenta, dans une position privilégiée à quelques minutes de Venise et de Padoue, il offre, à stravers le réaménagement complet du "Casino Venier", les standards de confort et de sécurité.

*D*as liebeliche Hotel mit dem Restaurant *Villa Goetzen* bietet durch eine vollständige Umstrukturierung des ehemaligen "Casino Venier" jeden Komfort und Sicherheit. Es ist der perfekte Ausgangspunkt für die neue "Tour" an der Riviera del Brenta, nur wenige Minuten von Venedig und Padua entfernt.



La famiglia

Dietro al successo di Villa Goetzen c'è la storia di una famiglia sempre in perfetto equilibrio fra impegno professionale e affetti familiari. La vicenda inizia nella primavera del 1967 con il matrimonio di Paolo Minchio e Paola Niero. Dalla loro unione nasceranno nel 1966 la primogenita Luana e poi, nel 1970 e nel 1972, Massimiliano e Cristian, oggi entrambi impegnati nel ristorante il primo come capo cuoco e il secondo come addetto ai vini e alla sala. Dallo sposalizio di Luana e Nicola Daddario è nata Arianna mentre dalle nozze fra Massimiliano e Barbara Massarotto e fra Cristian e Barbara Baldan sono rispettivamente nati Riccardo e Alberto. Una famiglia che cresce per un successo che continua!



The family

Behind the success of Villa Goetzen is the story of a family which knows how to perfectly balance the time dedicated to their profession with family time. The whole story started in the Spring of 1967 when Paolo Minchio and Paola Niero were married. From that union their first child Luana was born in 1966, followed, in 1970 and 1972, by Massimiliano and Cristian, both of whom are employed today in our restaurant, the former as Head Chef and the latter as Wine waiter and Maître d'Arianna was born after the marriage between Luana and Nicola Daddario, while the marriages between Massimiliano and Barbara Massarotto and between Cristian and Barbara Baldan have given us Riccardo and Alberto respectively. A family that is growing for continuing success!

La famille

Derrière le succès de Villa Goetzen il y a l'histoire d'une famille toujours en parfait équilibre entre la diligence professionnelle et les affections familiales. Cette histoire débute au printemps de l'an 1967 avec le mariage de Paolo Minchio et Paola Niero. De leur union naissent en 1966 l'aînée Luana et ensuite, en 1972, Massimiliano et Cristian, aujourd'hui tous deux travaillant dans le restaurant; le premier en tant que chef cuisinier et le second en tant que sommelier et serveur. Du mariage de Luana et Nicola Daddario est née Arianna tandis que de l'union de Massimiliano et Barbara Massarotto et de Cristian et Barbara Baldan sont nés respectivement Riccardo et Alberto. Une famille qui s'accroît pour un succès qui continue!

Die Familie

Hinter dem Erfolg der Villa Goetzen steht die Werdegang einer Familie, die sich stets im perfekten Gleichgewicht zwischen beruflichem Engagement und familiärer Zuneigung bewegt. Die Geschichte beginnt im Frühling 1967 mit der Heirat von Paolo Minchio und Paola Niero. Schon 1966 freut sich das Ehepaar über die Geburt ihrer Tochter Luana und dann, 1970 und 1972, folgten Massimiliano und Cristian, die beide heute im Restaurant tätig sind: der erste als Chefkoch und der zweite als Sommelier und Restaurantmanager. Nach der Heirat von Luana mit Nicola Daddario kommt die erste Enkeltochter Arianna zur Welt, während bei Massimiliano und Barbara Massarotto und bei Cristian und Barbara Baldan die Enkel Riccardo und Alberto geboren werden. Eine Familie, die wächst, für einen Erfolg, der Dauer hat!



La Cucina

*I*l ristorante Hotel, *Villa Goetzen*: è il riflesso della cultura e dell'ospitalità veneta, presentato con estrema semplicità dalla famiglia Minchio che ha saputo "creare" per la città in una miscela di buon gusto e tradizioni, un punto di riferimento per il turista, l'uomo d'affari e la famiglia.



The cuisine

*T*he, *Villa Goetzen*: Restaurant and Hotel reflect Venetian culture and hospitality, presented with absolute simplicity by the Minchio family which has succeeded in "creating" for the town a blend of good taste and tradition, a point of reference for the tourist, the businessman and the family.

La cuisine

*L*e Restaurant Hôtel *Villa Goetzen* est le reflet de la culture et de l'hospitalité vénitienne, présentées avec une estreme simplicité par la famille Minchio qui a su "créer" pour la ville un mélange de bon goût et de tradition, un point de repère pour le touriste, l'homme d'affaire et la famille.

Die Küche

*D*as Hotel mit Restaurant *Villa Goetzen* spiegelt die venezianische Kultur und Gastfreundschaft wieder, die mit größter Selbstverständlichkeit von der Familie Minchio angeboten wird. Die Familie schaffte gekonnt in dieser Kleinstadt eine Mischung aus gutem Geschmack und Tradition, einen Sammelpunkt für Touristen, Geschäftsmänner und die eigene Familie .




Villa Goetzen





S'Hotel

*L*uogo accogliente ed estremamente pieno di calore, che si percepisce attraverso la professionalità del signor Paolo coadiuvato dalla moglie Paola e dai figli Cristian e Massimiliano.



The hotel

*I*n these comfortable surroundings, full of human warmth, guests can appreciate the professional experience of the proprietor Paolo Minchio, aided by his wife Paola and their sons Cristian and Massimiliano.

L'hôtel

*L*ieu accueillant et extrêmement chaleureux, qui se perçoit à travers le professionnalisme de Monsieur Paolo, aidé par sa femme Paola et par ses enfants Cristian et Massimiliano.

Das Hotel

*E*in Ort voller Wärme und Gemütlichkeit! Hier kommt man gerne an, hier fühlt man sich sofort heimelig. Diese Atmosphäre der perfekten Gastlichkeit ist im Besonderen das Verdienst von Herrn Paolo, der aber in jedem Detail von seiner Frau Paola und den Söhnen Cristian und Massimiliano unterstützt wird.



Cuochi della Riviera

Massimiliano Minchio - Nato a Venezia il 13 Marz. 1970

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Frequenta l'Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione ad Adria (Rovigo); dal 1988 incomincia la fase lavorativa appoggiando la madre in cucina. Appassionato incomincia a prendere sempre più posizione all'interno della cucina e poco dopo è perno importante per la stessa. Combina ricette di tradizione con novità unendo molte volte la verdura di stagione con il pesce fresco del giorno. Appassionato di pasticceria secca, prepara tutto il buffet di dolci fatti in casa per la colazione degli ospiti dell'Hotel. Ragazzo maturo, educato, schivo, timido ma con carattere deciso.

Alberto Pennazzato - Nato a Dolo il 25 Nov. 1985 e residente a Oriago di Mira (Ve)

ISTRUZIONE E FORMAZIONE

Frequenta dal 1999 al 2004 e quindi si diploma con conseguente qualifica col punteggio di 100/100 presso l'Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione ad Adria (rovigo); dal 2000 incomincia l'esperienza con la Famiglia Minchio prima ai Due Mori con varie mansioni passando dalla sala alla cucina per terminare con l'impiego attuale come Chef in Villa Goetzen. Ragazzo educato, sveglio, svelto nell'apprendere avente famiglia con sani principi vocata alla formazione professionale di Alberto.

The Riviera Chefs

Massimiliano Minchio

Was born in Venice, March 13th, 1970

INSTRUCTION AND FORMATION

He attended the hotel and restaurant school in Adria (Rovigo/Veneto Region); starting from 1988 he began working helping his mother in the family-owned restaurant. Very fond of cooking, little by little he became the most important character of the restaurant kitchen. He generally combines traditional recipes with novelties, mainly using season vegetables with fresh fish. His passion is confectionary; he's in charge of the breakfast buffet at the hotel, which is characterized by home made cakes and cookies. He's mature, well mannered shy but very determinate.

Alberto Pennazzato

Was born in Dolo, November 25th 1985

INSTRUCTION AND FORMATION

Between 1999 and 2004 he attended the hotel and restaurant school in Adria (Rovigo/Veneto Region) and got the degree with the maximum of marks. Starting from the year 2000, he began working with Minchio Family at the Due Mori restaurant with different duties to end up with becoming chef at Villa Goetzen Restaurant. He is well mannered, very clever and ready to learn always something new.

Cuisiniers de la Rivière

Massimiliano Minchio

Né à Venise le 13 Mars 1970

INSTRUCTION ET FORMATION

Il étudie à l'Institut pour les services hôteliers et de la restauration à Adria (Rovigo); à partir de 1988 commence sa phase professionnelle en s'appuyant sur sa mère dans la cuisine. Sa passion lui fait prendre toujours plus pied dans la cuisine et peu après il en devient le pivot fondamental. Il combine des recettes traditionnelles avec des nouveautés en unissant souvent les légumes frais avec le poisson du jour. Habile dans la pâtisserie de gâteaux secs, il prépare tout le buffet de pâtisseries maison pour le petit déjeuner des clients de l'Hôtel. Garçon mûr, éduqué, réservé, timide mais avec un caractère bien décidé.

Alberto Pennazzato

Né à Dolo le 25 Novembre 1985

et habitant à Oriago di Mira (Ve)

INSTRUCTION ET FORMATION

Il étudie de 1999 à 2004 et il obtient le diplôme avec la conséquente qualification avec 100/100 des points à l'Institut Professionnel pour les services hôteliers et de la restauration à Adria (Rovigo); à partir de l'an 2000 commence l'expérience avec la Famille Minchio, d'abord au "Due Mori" avec différentes mansion en passant de la salle à la cuisine et en terminant avec l'occupation actuelle de Chef à la Villa Goetzen. Garçon éduqué, éveillé, rapide dans l'apprentissage, ayant une famille avec des principes vouée à la formation professionnelle de Alberto.

Köche der Riviera

Massimiliano Minchio

Geboren in Venedig am 13. März 1970

AUSBILDUNG

Besucht die Berufsschule für das Hotel- und Restaurantfach (Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione) in Adria (Rovigo); 1988 beginnt er zu arbeiten, indem er der Mutter in der Küche hilft. Begeistert beginnt er, in der Küche eine immer wichtigere Stellung einzunehmen und bald wird er zu einer unverzichtbaren Stütze. Er kombiniert traditionelle Rezepte mit Neuheiten, indem er oft Saison Gemüse mit frisch gefischtem Fisch vereint. Als begeisterter Zuckerbäcker stellt er das ganze Buffet mit hausgemachtem Gebäck für das Frühstück der Hotelgäste her. Ein höflicher, zurückhaltender, schüchtern junger Mann mit einem festen Charakter.

Alberto Pennazzato

Geboren in Dolo am 25. Nov. 1985,
wohnhaft in Oriago di Mira (Ve);

AUSBILDUNG

Er besucht von 1999 bis 2004 die Berufsschule für das Hotel- und Restaurantfach (Istituto Professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione) in Adria (Rovigo) und schließt mit der Note 100/100 ab; 2000 beginnt er seine Berufslaufbahn bei der Familie Minchio. Zuerst im Due Mori mit verschiedenen Aufgaben vom Speisesaal bis in die Küche, um mit der momentanen Anstellung als Chef in der Villa Goetzen zu enden. Höflich, aufgeweckt und eine rasche Auffassungsgabe zeichnen ihn aus.





La Riviera del Brenta

The Brenta Riviera - La Riviera du Brenta - Riviera des Brenta



Villa Goetzen

Come arrivare

Dall'uscita autostrada A4 Dolo-Mirano:

Continuare direzione Dolo.

Arrivati al centro Dolo,

prendere la SS 11

direzione Venezia, per circa 1 KM.

Coordinate Gps 45°25'30.18"N - 12°04'44.95"E

UNIONE ITALIANA RISTORATORI



www.firmagroup.it

IL RISTORANTE RIMANE CHIUSO
TUTTO IL GIOVEDÌ
E LA DOMENICA SERA



Villa Goetzen

**HOTEL RISTORANTE VILLA GOETZEN
di Paolo Minchio & C. s.n.c.**

Via Matteotti, 2/c - 30031 Dolo (VE) Italy
T.+39 041 5102300 - F.+39 041 412600
www.villagoetzen.it - info@villagoetzen.it