ARIOTTO VILLAGE

★ ★ ★ ★

Residence, Hotel e Ristorante in Monferrato

Via Enrico Prato, 39
TERRUGGIA (AL) I-15030
Tel 0142 402800

www.ariotto.it
E-mail info@ariotto.it

Nozze

Offerta n°1

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alla frutta
Bicchiere di Prosecco
Salumi a coltello
Salatini al forno
Tartine assortite
Focaccine alle erbe

A tavola: Servizio all'inglese

Carpaccio all'Ariotto
Tomino elettrico
Vitello tonnato antica ricetta
Peperoni in bagna cauda

Risotto pere e gorgonzola
con riduzione di Barbera
Agnolotti alla piemontese

Arista di maiale al forno
con patate e carote

Sorbetto al limone e salvia
Torta nuziale
Caffè

Vini consigliati

Cortese
Grignolino
Moscato

Prezzo €. 65,00 a persona vini esclusi.

Offerta n°2

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alla frutta
Bicchiere di Prosecco
Tartine assortite

A tavola: Servizio buffet

Involtino di prosciutto e melone
Farro con verdure alla curcuma
Bocconcini di peperoni alla Giulia
Tarte tatin di pomodorini
con crema di robiola al timo
Sedano con spuma
di gorgonzola e noci
Mini muffin di spinaci e mozzarella
Paninetti con mousse di prosciutto
Insalata di ceci e gamberetti
o
Insalata di fagioli e cipolle di tropea
all'agro

Risotto al Raschera

Scaloppine all'Arneis
con fagiolini alla salvia

Macedonia

Torta nuziale
Caffè

Vini consigliati

Rosé
Barbera
Moscato

Prezzo €. 70.00 a persona vini esclusi.

Offerta n°3

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alle fragole
Bicchiere di Rosé
Tartine al salmone fumè
Focaccine al rosmarino
Bocconcini di ricotta
e zucchine alla menta
Bignè con caprino alle erbe fini

A tavola: Servizio all'inglese

Carne cruda battuta a coltello
(Car Crua del Munfrà)
Sfoglia di brisè alle nocciole
con spuma di gorgonzola
Vitello tonnato antica ricetta
Strudel di asparagi/carciofi
con zabajone salato

Risotto al rosmarino
Tortelloni di magro burro e salvia

Arrosto della vena
con patate e fagiolini

Sorbetto limone e salvia
Torta nuziale
Caffè con Krumiro

Vini consigliati

Cortese
Grignolino
Moscato

Prezzo € 75,00 a persona vini esclusi
(Primavera – Estate)

Offerta n°4

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico ai frutti rossi
Bicchiere di Cortese
Crostoni con lardo e peperoncino
Tartine al tartufo
Voul au vent con fonduta
Focaccine integrali
con noci e gorgonzola

A tavola: Servizio all'inglese

Carne cruda battuta a coltello
(Car Crua del Munfrà)
Quiche al forno
con porri e pancetta affumicata
Salsiccia arrostita
con purea di mele alla cannella
Flan di broccoli
con crema di acciughe

Risotto alla zucca e
granella di amaretto
Crespelle di castagne
con radicchio, pere e taleggio

Brasato al Barbera
con patate e carote

Sorbetto all'arancia
Torta nuziale
Caffè con gianduiotto

Vini consigliati

Chardonnay
Dolcetto
Malvasia

Prezzo € 75,00 a persona vini esclusi
(Autunno-Inverno)

Offerta n°5

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alla frutta
Bicchiere di Prosecco
Tartine assortite
Focaccine
Cornetto di frittini:
Olive ascolane
Verdure in pastella
Salvia fritta
Friciulin verdi

A tavola: Servizio all'inglese

Carne cruda battuta a coltello
(Car Crua del Munfrà)
Quiche con zucchini
e salmone affumicato
Capesanta gratinata

Risotto agli asparagi
Agnolotti del plin al sugo d'arrosto

Filetto di maiale glassato al miele di
castagno con patate al rosmarino,
carote al forno e cipolle caramellate

(servizio in sala a vista)
Robiola di Roccaverano, erborinato
Castelmagno con miele e composte

Torta nuziale
Caffè con friandises

Vini consigliati

Arneis
Barbera
Moscato

Prezzo € 80.00 a persona vini esclusi

Menù bimbi da 4 a 8 anni

Prosciutto cotto

Pasta bianca (con pomodoro a parte) o Agnolotti

Milanese con patate fritte

Prezzo € 20.00

Servizio cocktail durante l'aperitivo

(Con cocktail list personalizzata di 5 cocktail)

Fino a 20 cocktail → 120€

Fino a 35 cocktail → 200€

Fino a 50 cocktail → 250€

Ogni cocktail aggiuntivo: 6€

TORTE NUZIALI

CHANTILLY
Base pan di Spagna, farcitura di crema pasticcera, finitura di crema chantilly e decorazioni.

CHARLOTTE
Base pan di Spagna, farcitura di crema gianduia, finitura di crema nocciola e nocciole pralinate.

TARTUFATA BIANCA
Base pan di Spagna, farcitura di panna o crema pasticcera o cioccolato,
finitura di panna e sfoglie di cioccolato bianco.

ST.HONORE
Base pan di Spagna, farcitura crema pasticcera, finitura di panna e crema al cioccolato e bignolette.

TORRONATA
Base pan di Spagna, farcitura di crema pasticcera, finitura con crema chantilly al torrone.

CHANTILLY di FRUTTA
Base pan di Spagna, farcitura di crema pasticcera,
finitura di crema chantilly o al cocco e decorazioni di frutta fresca.

CROSTATA DI FRUTTA MISTA
Base di pasta frolla, farcitura di crema pasticcera,
finitura e decorazioni frutta fresca.

CROSTATA AI FRUTTI DI BOSCO
Base di pasta frolla, farcitura di crema pasticcera,
finitura con frutti di bosco e zucchero a velo.

Tutte le nostre torte sono realizzate con ingredienti di prima qualità
senza l'utilizzo di surrogati, semilavorati o panne vegetali.

*per decorazioni di maggiore complessità potrebbe essere richiesto un supplemento comunicato in fase di definizione del menù

RISTORANTE e BANCHETTO DI NOZZE
Ecco gli argomenti più importanti e le condizioni generali:

- *I Menù offerta*

Dalla cartellina dei menù offerta è possibile ricavare un menù personalizzato. I futuri Sposi e gli interessati, a casa, possono comporre un menù proprio, prendendo spunto da questi già fatti e cambiando le portate non gradite. Dal momento che ogni menù ha il suo prezzo, se si scambiano verdure con verdure, carni con carni, pesce con pesce, il prezzo non cambia. D'ogni portata è servita la porzione (non l'assaggino) e sono serviti gli eventuali "bis".

- *La Prenotazione*

La prenotazione è formalizzata solo tramite una caparra di € 500.00 da versare entro trenta giorni successivi alla conferma; oltre tale termine decade la prenotazione. La caparra versata in caso di annullamento non verrà restituita. Esiste la possibilità di fissare un'opzione su una data con una scadenza di 7 giorni.

- *L'Orario*

Il banchetto di PRANZO:
Arrivo previsto tra le 12,00 e le 13,30.
Aperitivo e ultime foto dalle 13,30 alle 14,00 – 14,15
A tavola alle 14,00 (è sconsigliato un orario più tardo)
Termine del servizio ristorante con il Caffè ore 16,30 - 17.30
Partenza dal ristorante ore 18.00 (bomboniere distribuite, saluti, sala libera)
Si prega di prendere accordi preventivamente con i fotografi per avere un inizio del servizio negli orari sopra indicati.

Il banchetto di CENA:
Arrivo previsto tra le 19,00 e le 20,00
Aperitivo e ultime foto dalle 20,00 alle 20,30
A tavola alle 20,30
Termine del servizio ristorante con Caffè ore 22,30 – 23,00.
Partenza dal ristorante ore 24,00 (bomboniere distribuite, saluti, sala libera)

Al di fuori degli orari sopra indicati la Direzione si riserva la possibilità di variare le offerte allegate o le tariffe già concordate.

- *Il Numero degli invitati*

Al momento della prenotazione il numero degli invitati al banchetto è molto approssimativo. Ecco una scaletta da rispettare per comunicare il numero degli invitati.

(a) Alla prenotazione: numero molto approssimativo che dà però l'idea per la scelta della sala e degli allestimenti.
(b) A 30 giorni prima della data del banchetto: numero approssimativo che permette di impostarne l'organizzazione.
(c) A 7 giorni prima della data del banchetto: numero effettivo degli invitati
(d) A 2 giorni prima della data del banchetto: numero definitivo sul quale si calcolerà il costo totale del servizio.

- *Il pagamento, saldo*

Il saldo del banchetto è da effettuarsi nei due giorni antecedenti il servizio.

- *Musica*

Previo il pagamento dei diritti SIAE, da versare direttamente all'ufficio di Borgo San Martino (AL) o tramite sito Web dedicato, è possibile organizzare musica di sottofondo al ricevimento. Gli orari per gli accompagnamenti musicali sono gli stessi di servizio sopra indicati.

- *Bomboniere, fiori e addobbi*

Bomboniere, stampa menù ed eventuali addobbi floreali sono commissionati dagli sposi direttamente ai fornitori di fiducia. Menù e bomboniere devono essere consegnati il giovedì o venerdì della settimana prima dell'evento. Si ricorda inoltre di comunicare ai fioristi il numero definitivo dei tavoli per la preparazione dei centritavola.
Sono disponibili una serie di ciotole di varie misure per organizzare la vostra confettata.

Per organizzare il menù di nozze nel dettaglio occorrono mediamente 2 ore.

- ALLERGENI: i cibi e le bevande offerti in questo locale sono prodotti in laboratori e somministrati in locali dove si utilizzano e si servono prodotti contenenti allergeni come ad esempio glutine, uova, latte e non è possibile escludere una contaminazione crociata specialmente in presenza di servizio libero o a buffet.
- In questo locale viene servita ACQUA POTABILE TRATTATA E GASSATA (ai sensi del DL 181 del 23 giugno 2003).
- Per la preparazione dei piatti potrebbero essere utilizzati alimenti congelati/surgelati di qualità.