



# ***ARIOTTO VILLAGE***



**Residence, Hotel e Ristorante in Monferrato**

Via Enrico Prato, 39

TERRUGGIA (AL) I-15030

Tel 0142 402800

[www.ariotto.it](http://www.ariotto.it)

E-mail [info@ariotto.it](mailto:info@ariotto.it)

## ***Nozze***



### *Offerta n°1 - vegetariana*

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alla frutta  
Bicchiere di Prosecco  
Tartine assortite  
Focaccine ai cereali  
Bignè con caprino alle erbe fini  
Mini muffin  
con peperoni e scamorza affumicata

A tavola: Servizio buffet

Bocconcini di ricotta  
e zucchine alla menta  
Farro con verdure alla curcuma  
Hummus con crudité  
Sfogliata mediterranea  
con stracchino e pomodorini  
Sedano con spuma  
di gorgonzola e noci  
Insalata di fagioli e cipolle di tropea  
all'agro

Risotto pere e gorgonzola  
con riduzione di Barbera

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  
Focaccine cipolle e olive  
Bocconcini semi dolci  
con mousse di prosciutto  
Mini muffin con spinaci e mozzarella

A tavola: Servizio buffet

Involtini di prosciutto e melone  
Farro con verdure alla curcuma  
Bocconcini di peperoni alla Giulia  
Tarte tatin di pomodorini  
con crema di robiola al timo  
Tartelletes di brisé alle nocciole  
con spuma di gorgonzola  
Insalata di ceci e gamberetti

Risotto al Raschera

Scaloppine all'Arneis  
con fagiolini alla salvia

Macedonia

Torta nuziale  
Caffè

Vini consigliati

Rosé  
Barbera  
Moscato

Prezzo € 75,00 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  
Agnolotti alla piemontese

Arrostò della vena  
con patate e fagiolini

Sorbetto limone e salvia  
Torta nuziale  
Caffè con Krumiro

Vini consigliati

Cortese  
Grignolino  
Moscato

Prezzo € 80,00 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 € 80,00 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 frita  
Friciulin verdi

A tavola: Servizio all'inglese

Carne cruda battuta a coltello  
(Car Crua del Munfrà)  
Quiche con zucchini  
e salmone affumicato  
Capasanta 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 € 85,00 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 bigiolette.

## **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 o semilavorati.

\*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'assaggio) 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 calolerà 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.