



Principato di Ariis - Menu' per gruppi

Si accettano pagamenti in contanti, bonifico (IT3800890436240049000075659) o assegno, ma non con bancomat e carta di credito
Orari eventi: 12:30-16:30 e 19:00-24:00 MASSIMO

<p>Menù a € 25,00</p> <p>1 primo piatto 1 Secondo piatto con contorno Acqua - Vini del Principato - Caffè</p>	<p>Menù a € 30,00</p> <p>1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta o sorbetto Acqua - Vini del Principato - Caffè</p>
<p>Menù a € 35,00</p> <p>Aperitivo 1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Sorbetto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vini del Principato - Caffè</p>	<p>Menù a € 40,00</p> <p>Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Sorbetto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vini del Principato - Caffè</p>

Eventuali aggiunte e/o variazioni (dal menù base):

Supplemento servizio sotto i gazebi (se il tempo lo concede) € 2,00
Aperitivo alcolico e analcolico € 3,00
Stuzzichini caldi € 5,00
Antipasto aggiuntivo € 5,00
Primo piatto, Risotto o orzotto € 7,00
Sorbetto al limone € 4,00
Contorno aggiuntivo € 3,00
Secondo aggiuntivo con contorno € 10,00
Gelato alla vaniglia con frutti di bosco tiepidi/ Macedonia di frutta fresca di stagione € 5,00
Vuoi la tua più bella foto personalizzata nella torta? € 10-15,00 a foto
Nel caso in cui voleste portare voi la torta, il prezzo non subirà modifiche

Feste a buffet

Organizziamo la tua festa di laurea, il tuo compleanno, la tua cerimonia con buffet ricchi e gustosi a partire da 25/30/35/40€ Euro - eventualmente anche sotto i nostri gazebi

Per prenotazioni e/o per fissare l'appuntamento per scegliere il menu, si consiglia di telefonare al nr. 0432.775008 o 393.9095542 (Tiziana) o scrivere a info@principatodiaris.com

I PREZZI SONO A PERSONA E PREVEDONO 1 PIATTO DI OGNI PIETANZA PREVISTA NEL MENU' SCELTO
LE BEVANDE SONO A FORFAIT. NON SI POSSONO PORTARE VIA PIATTI O BIBITE NON CONSUMATE IN LOCO

Le nostre proposte

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucola e scaglie di parmigiano
Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa
Girellino di vitello in marinatura chiara di citronette al timo e julienne di zucchine
Prosciutto di lonza stagionato con composta di mele al pepe nero e crostini croccanti
Sformatino di montasio su specchio di prataioli e foglia di speck
Ricottina cotta al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumé e bastoncini di pane
Timballo di zucca con piopparelli saltati e fonduta di malga
Toç in braide del Principato (polenta con fonduta di formaggio e ricotta affumicata)
Fazzoletto croccante al parmigiano con classica polentina e funghi trifolati

PRIMI PIATTI

Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante
Tortelli al caprino, pere e noci su crema di latte
Gnocchi di zucca al burro nocciola e ricotta affumicata
Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo
Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)
Lasagnette gratinate alla ricotta fresca e petto d'oca affumicato
Crespelline dorate con porcini e speck

RISOTTI

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele
Risottino mantecato ai funghi misti di bosco
Risotto ai fiori di zucca con millepunti di verdure, crema di piselli
Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo
Orzotto mantecato alla salsiccia e rosmarino
Orzotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino

SECONDI PIATTI

(serviti di base con patate al forno)
Ventaglio di filettino di maiale grigliato con pancetta rosolata
Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche
Rosetta di filetto di maiale al burro su giardinetto di verdure
Arrostino di maiale al forno in crosta di sfoglia ai porcini
Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde
Ventaglio grigliato di roastbeef con rucola e olio di frantoio
Bocconcini di cervo in salmi con polenta
Arrostino di tacchinella con salsa agli acini d'uva
Grigliata mista di carni rosse e bianche (sovrapprezzo di € 4,00)

DOLCI

Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia
Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca
Mousse al cioccolato giandua con decorazioni al cioccolato
Il nostro tiramisù speciale al cioccolato e fragole

Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposito LIBRO DEGLI ALLERGENI che verrà fornito, a richiesta, dal personale in servizio
I BAMBINI CHE NON MANGIANO IL MENU' DEGLI ADULTI, ORDINANO AL MOMENTO. I PIATTI, LE BEVANDE E IL COPERTO VERRANNO CONTEGGIATI ALLA CARTA. ANCHE PER I VEGANI, CONSIDERIAMO MENU' E BEVANDE ALLA CARTA.

Le nostre proposte per menu di

gruppo nelle nostre sale

Avete prenotato la vostra Cerimonia al Principato di Ariis

... dovete ancora farlo?

Battesimo, Comunione, Cresima, Anniversario, Laurea, Compleanno

Ogni ricorrenza è buona per festeggiare insieme

In sala, in giardino, una occasione per mangiare bene e stare in ottima compagnia ad Ariis, un paesino meravigliosamente rilassante e carico di energia

Prenota la tua festa

0432 775008

info@principatodiaris.com

Menù suscettibile di variazioni.

Principato di Ariis - Menù per gruppi
Ristorante Principato di Ariis - Via S. Lucia, 27 - 04010 San Lorenzo La Costa (VT)
Tel. 0432 775008 - Fax 0432 775009

Menù a € 25,00 <ul style="list-style-type: none">1 primo caldo1 Secondo piatto con condimento1 Pasta o carboneAcqua - vino dei Principati - Caffè	Menù a € 30,00 <ul style="list-style-type: none">1 Antipasto1 Primo o primo caldo1 Secondo piatto con condimento1 Pasta o carboneAcqua - vino dei Principati - Caffè
Menù a € 35,00 <ul style="list-style-type: none">Antipasto1 Antipasto con appetizzante caldi1 Primo caldo1 Secondo piatto con condimento1 PastaAcqua - vino dei Principati - Caffè	Menù a € 40,00 <ul style="list-style-type: none">Antipasto con appetizzante caldi1 Antipasto1 Primo caldo1 Secondo piatto con condimento1 PastaAcqua - vino dei Principati - Caffè

Eventuali aggiunte edo variazioni (dal menù base):

- Appetizzante antipasto a piacere per 5 persone € 2,00
- Appetizzante antipasto a piacere € 0,50
- Insalata € 0,50
- Antipasto aggiuntivo € 4,00
- Primo caldo - Ricetta € 0,50
- Condimento aggiuntivo € 1,00
- Secondo aggiuntivo con condimento € 10,00

Escluso il servizio per hotel in giorni festivi (escluso il pasto prima di servizio € 0,50)

Per info sui prezzi e condizioni personali nella nostra € 12,00, 30€ e 50€

Per info sui prezzi e condizioni personali nella nostra € 12,00, 30€ e 50€

Poste a buffet
Organizzare la tua festa a buffet. Il tuo investimento, in base al numero di ospiti, include: sala e giardino, servizio di sala e servizio di bar, attrezzature per buffet, servizio di pulizia.

Per prenotazioni o per favore rivolgetevi al personale presso la sala di servizio o al numero 0432 775008 (Principato di Ariis) - 0432 775009 (Principato di Ariis)

Le nostre proposte
ANTIPASTI
Capacità di nuove suggestioni di fantasia con morbidi sapori di parmigiano. Piccoli di mordere di Bresaola arrostita di salmone con condimento di avocado, limone e olio extravergine di oliva. In alternativa con prosciutto e rosmarino. In alternativa con prosciutto e rosmarino. In alternativa con prosciutto e rosmarino. In alternativa con prosciutto e rosmarino.

PRIMI PIATTI
Tutti di gusto e fantasia, in armonia con la tradizione. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata.

SECONDI PIATTI
Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata. Sottile, morbido di pollo con patate di patate e cipolla rosolata.

Per info sui prezzi e condizioni personali nella nostra € 12,00, 30€ e 50€

[Scopri il la cucina del ristorante Principato di Ariis](#)







