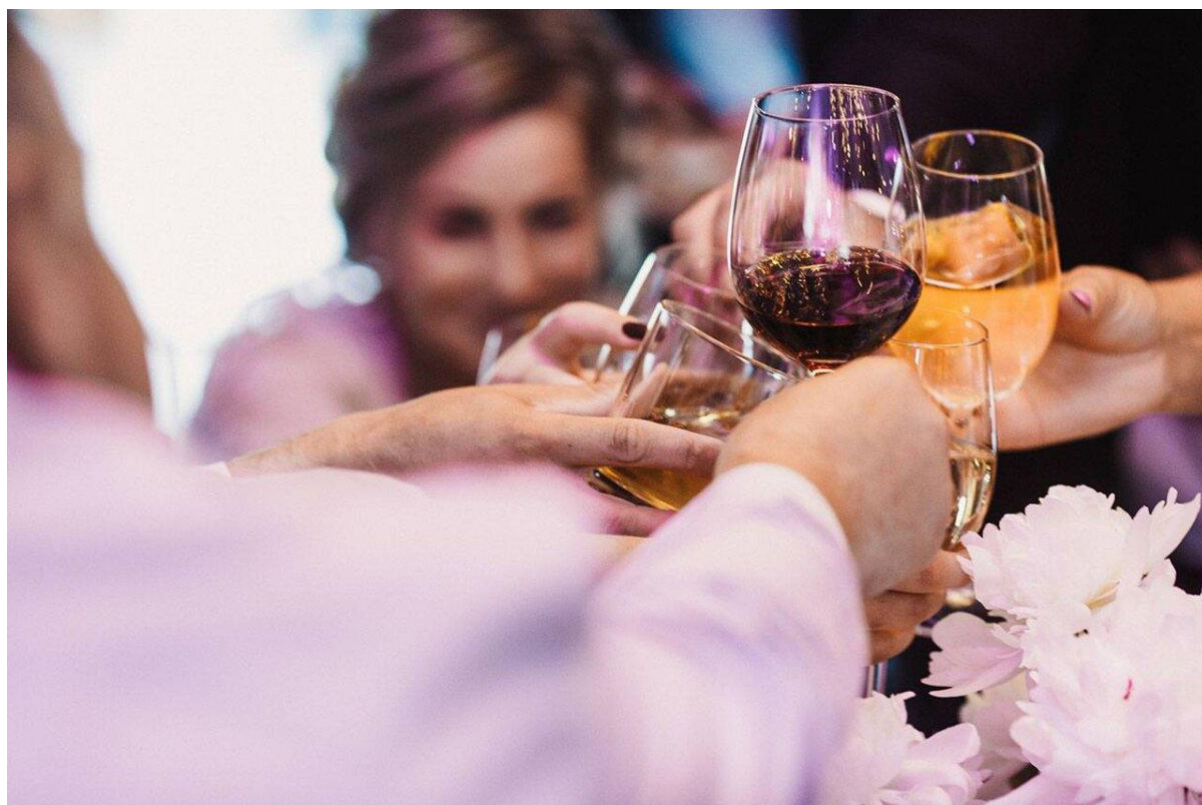




Principato di Ariis - Menu' per gruppi

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

Menù a € 30,00 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta o sorbetto Acqua - Vini del Principato - Caffè	Menù a € 35,00 1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vini del Principato - Caffè
Menù a € 40,00 Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vini del Principato - Caffè	Menù a € 45,00 Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta After dessert Acqua - Vini del Principato - Caffè

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

Supplemento servizio sotto i gazebo (se il tempo lo concede) € 2,00
Aperitivo alcolico e analcolico € 3,00 - Stuzzichini caldi € 5,00
Antipasto aggiuntivo € 8,00 - Primo piatto, Risotto o orzotto € 10,00
Sorbetto al limone € 4,00 - Contorno aggiuntivo € 4,00
Secondo aggiuntivo con contorno € 12,00
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? Circa € 15,00 a foto
Nel caso in cui volesse portare voi la torta, il prezzo non subirà modifiche e nel menù da 25€ vi verranno addebitati 2€ a persona per il servizio

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 gazebo

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 FORAÏT, NON SI POSSONO PORTARE VIA PIATTI O BITE NON CONSUMATE IN LOCO

Le nostre proposte

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucola e scaglie di parmigiano
Focchi di culatello di Sauris aricchiti di robiola con cucchiolo di salsa piccante
Insalatina marinata di prelibato di Sauris e montasio con grattugiata di pere e pepe rosa
Cirellino 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
Stomatino di montasio su specchio di pratali e foglia di speck

PRIMI PIATTI

Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo
Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)
Paccheri al bacon, porro e crema all'uovo
Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante
Gnocchetti alla crema di noci e rucolina fresca
Crespelle dorate con ricotta e petto d'oca affumicato
Linguette al guanciale di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano

RISOTTI

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele
Risotto rucola e lime
Risottino mantecato al basilico e pomodorini piccadilly
Risotto ai fiori di zuccine con millepunti di verdure, crema di piselli

SECONDI PIATTI

(serviti di base con patate al forno)
Ventaglio di filetto di maiale grigliato con pancetta rosolata
Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche
Tagliata di filetto di maiale al San Daniele
Rosetta di filetto di maiale al burro su giardineto di verdure
Arrostino di maiale al forno in crosta di sfoglia ai porcini
Medaglione di contrailletto di manzo al pepe verde
Ventaglio grigliato di roastbeef con rucola e olio di frantoio
Arrostino di tacchinella 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 giandula 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@principatodiariis.com

Menù suscettibile di variazioni.

[illegible]

Scopri il la cucina del ristorante Principato di Ariis









[Unsubscribe](#) | [Manage your subscription](#) | [View online](#)

Principato di Ariis

Email inviata in conformità alle vigenti disposizioni sulla privacy. Modifica o elimina la tua iscrizione con gli appositi link presenti in questa email.