

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 € 38,00 1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vini del Principato - Caffè
Menù a € 40,00 Aperitivo 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 sorbetto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vini del Principato - Caffè

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 € 8,00 - Primo piatto, Risotto o orzotto € 10,00

Sorbetto al limone € 4,00 - Contorno aggiuntivo € 4,00

Secondo aggiuntivo € 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

Confettata € 25/kg - Pralineria € 60/kg

Nel caso in cui voleste portare voi la torta, il prezzo non subirà modifiche, ma dovete portare un documento fiscale che ne comprova l'acquisto e la provenienza (haccp)

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 il nostro 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@principatodiariis.com**

I PREZZI SONO A PERSONA E PREVEDONO 1 PIATTO DI OGNI PIETANZA DEL MENU' SCELTO (NO RIPASSO o BIS)
LE BEVANDE SONO A FORFAIT. NON SI POSSONO PORTARE VIA PIATTI O BIBITE NON CONSUMATE IN LOCO

Le nostre proposte

ANTIPASTI

ANTIPASTI

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucoletta e scaglie di parmigiano
Focchi di culatello di Sauris arricchiti di robiola con cucchiaino di salsa piccante
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
Schegge di asparagi marinati con il suo soffice timballo su fonduta di frant
Sformatino di montasio su specchio di prataioli e foglia di speck
Ricottina al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumè e bastoncini di pane

PRIMI PIATTI

Paccheri saltati con lamelle d'asparago e crema all'uovo
Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante
Gnocchi di patate e sclopit su fonduta di montasio
Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo
Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)
Lasagnette gratinate agli asparagi e San Daniele
Crespelle dorate con ricotta e petto d'oca affumicato
Linguette al guanciaie di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano

RISOTTI

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele
Risotto rucoletta e lime
Risotto agli asparagi e pomodorini con crema di barbabietole rosse
Risotto ai fiori di zucchine con millepunti di verdure, crema di piselli
Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo
Risotto mantecato al fior di latte e sclopit

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 agli asparagi
Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde
Ventaglio grigliato di roastbeef con rucoletta e olio di frantoio
Arrostino di tacchinella con crema di mele dolci e sclopit
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 gianduia con decorazioni al cioccolato
Il nostro tiramisù speciale al cioccolato e fragole

Per qualsiasi informazioni 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.