

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 sgroppino alcolico Acqua - Vino bianco e rosso q.b. - Caffè	Menù a € 38,00 1 Antipasto 1 Risotto o Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vino bianco e rosso q.b. - Caffè
Menù a € 40,00 Aperitivo 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vino bianco e rosso q.b. - Caffè	Menù a € 45,00 Aperitivo con stuzzichini caldi 1 Antipasto 1 Primo piatto 1 sgroppino alcolico 1 Secondo piatto con contorno 1 Torta Acqua - Vino bianco e rosso q.b. - 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

Sgroppino al limone alcolico € 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@principatodiaris.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

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucoletta 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

Timballo di zucca con piopparelli saltati e fonduta di malga

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

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

Ricordo dello zuf: paccheri alla carbonara friulana (guanciale, zucca e ricotta fumè)

Morbide chicche di patate con lamelle di porcini e speck croccante

Gnocchi di zucca al burro nocciola e ricotta affumicata

Strigoli spadellati al crudo di San Daniele, champignon freschi e prezzemolo

Linguette al guanciale di Sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano

Garganelli al Masurin (ragù saporito di germano reale)

Lasagnette gratinate con salsiccia e dadolini di zucca

RISOTTI

Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele

Risotto mantecato alla salsiccia e rosmarino

Risottino mantecato ai funghi misti di bosco

Risotto ai fiori di zuccine con millepunti di verdure, crema di piselli

Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo

Risotto 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

Guance di manzo brasate al refosco e polenta morbida

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

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 gianduia con decorazioni al cioccolato

Il nostro tiramisù speciale al cioccolato e fragole

Per info su allergeni è possibile consultare l'ELENCO che verrà fornito, a richiesta
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.

OGNI RICHIESTA AGGIUNTIVA VERRA' FATTA PAGARE

IL NUMERO DEFINITIVO DEGLI INVITATI DEVE ESSERE COMUNICATO 3 GIORNI PRIMA E IL
CONTO SI BASERA' SU QUESTO NUMERO