



# **ARIOTTO VILLAGE**



**Residence, Hotel e Ristorante in Monferrato**

Via Enrico Prato, 39

TERRUGGIA (AL) I-15030

Tel 0142 402800 - Fax 0142 402823

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

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

## **Nozze**



Front office  
Carretti Susanna  
Cangelosi Vita  
Marsala Veronica  
Garrone Valerio

### Offerta n°1

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alla pesca  
Bicchiere di Prosecco  
Salumi a coltello  
Salatini al forno  
Tartine assortite  
Focaccine alle erbe

A tavola: Servizio all'inglese

Carpaccio all'Ariotto  
Tomino elettrico  
Vitello tonnato antica ricetta  
Peperoni in bagna cauda

Risotto pere e gorgonzola  
con riduzione di Barbera  
Agnolotti alla piemontese

Brasato di vitello al Barbaresco  
con verdure

Sorbetto al limone e salvia  
Torta nuziale  
Caffè

Vini

Cortese  
Grignolino  
Moscato

Prezzo €. 60,00 a persona.



### Offerta n°2

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico ai lamponi  
Bicchiere di Prosecco  
Tartine assortite

A tavola: Servizio buffet

Spiedini di ciliegino e mozzarelline  
Involtino di prosciutto e melone  
Farro alle verdure e curcuma  
Sedano al formaggio  
Mini muffin di spinaci e mozzarella  
Insalatina di ceci e gamberetti  
Bocconcini con spuma di tonno

Risotto al rosmarino

Roast-beef all'inglese  
con verdure all'aceto balsamico

Macedonia

Torta nuziale  
Caffè

Vini

Chardonnay  
Grignolino  
Prosecco

Prezzo €. 65.00 a persona.



### Offerta n°3

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico alla frutta  
Flûte di Brut  
Tartine assortite  
Salatini al forno  
Involtini di pere allo speck  
Scaglie di parmigiano

A tavola: Servizio all'inglese

Sfoglie di brisé alle nocciole  
con spuma al gorgonzola  
Terrina di coniglio  
Flan di raschera  
Quiche con zucchini e speck

Risotto porcini e prezzemolo  
Tortelloni di magro con salsa di noci

(servizio in sala a vista)

Cosciotto di maiale steccato al forno  
Stinco di vitello  
Patate al forno e fagiolini al burro

Gelato di crema con velluto di lamponi  
Torta nuziale  
Caffè

Vini

Bianco del Monferrato  
Barbera d'Alba  
Moscato

Prezzo € 68,00 a persona.



### Offerta n°4

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico ai frutti rossi  
Bicchiere di Cortese  
Crostini 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 peperoni e scamorza affumicata  
Salsiccia arrostita  
con purea di mele alla cannella  
Flan di broccoli  
con crema di acciughe

Risotto alla zucca  
Crespelle di castagne  
con radicchio e taleggio

Arrostato della vena  
con patate al rosmarino e finocchi  
gratinati

Sorbetto all'arancia  
Torta nuziale  
Caffè con gianduïotto

Vini

Chardonnay  
Dolcetto  
Malvasia

Prezzo € 68,00 a persona.  
(autunno-inverno)

### Offerta n°5

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico al ribes  
Bicchiere di Nebbiolo giovane  
Mini muffin salati  
Focaccine alle erbe  
Sfogliatine  
Cubotti di frittate colorate

A tavola: Servizio all'inglese

Fagottino di bresaola alla mousse  
dorata  
Tonno di coniglio antico Piemonte  
Flan di spinaci al profumo di  
maggiorana con fonduta di parmigiano  
Quiche al forno  
con zucchini e salmone fumé

Risotto agli asparagi  
Crespelle con speck e raschera

Arista di maiale disossata  
con carote glassate  
Faraona imperiale  
con patate al forno

(servizio in sala a vista)

Castelmagno, erborinato e raschera  
d'alpeggio con miele e confetture  
d'accompagnamento

Torta nuziale  
Caffè con friandises

Vini

Gavi  
Nebbiolo delle Langhe  
Moscato

Prezzo € 75.00 a persona.

### Offerta n°6

Aperitivo di benvenuto all'arrivo degli invitati

Analcolico al kiwi  
Bicchiere di Ciaret (Rosé)  
Tartine assortite  
Focaccine miste

(servizio nei conetti di carta)  
Olive ripiene fritte  
Verdurine in pastella  
Salvia frita  
Gamberetti in pastella

A tavola: Servizio all'inglese

Salmone marinato  
Zucchine all'agro  
Strudel di carciofi con fior di latte  
Capasanta gratinata<sup>1</sup>

Risotto allo Champagne  
Triangoli di erbette al burro e salvia

Pesce spada in guazzetto<sup>2</sup>  
con dadolata di melanzane

Sorbetto al limone

Scaloppine al vino bianco  
con carote glassate

Torta nuziale  
Caffè

Vini

Arneis  
Barbera  
Malvasia

Prezzo € 75.00 a persona.

<sup>1</sup>Alimento surgelato/congelato

<sup>2</sup>Alimento surgelato/congelato

## *Menù bimbi da 4 a 8 anni*

Prosciutto cotto

Pasta bianca (con pomodoro a parte) o  
Agnolotti

Milanese con patate fritte

Prezzo € 20.00



# **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, semilavorati o panne vegetali.



## **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 calcherà 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.