

Ristorante • Hotel

Principato di Ariis



Ariis di Rivignano Teor (Udine)

Il paese dei veri ♥ Giulietta e Romeo

0432.775008

www.principatodiaris.com

info@principatodiaris.com

Il Vostro Matrimonio ad Ariis

Tiziana 393 9095542

Chiama o manda un whatsapp per fissare un incontro

Visita la nostra pagina Facebook Ristorante Principato di Ariis

Ariis, è un piccolo paesino della Bassa Friulana, ma è soprattutto il paese dei veri **Giulietta e Romeo**, dove loro hanno passato la loro **Estate d'Amore**

Ad Ariis ci si può sposare sia nella chiesetta (matrimoni religiosi) che **“all'americana” in riva al fiume Stella** (matrimoni civili, e in occasioni speciali anche cattolici), fare le foto nel Parco dello Stella e mangiare nel nostro storico ristorante, con un ricco buffet sotto i nostri gazebi oppure davanti alla Villa Ottelio Savorgnan.

I vostri ospiti possono arrivare, parcheggiare e assistere ad **una giornata tutta sviluppata ad Ariis** per poi riprendere solo in nottata la macchina, a meno che non vogliano fermarsi a dormire qui...



TIZIANA Vi aiuterà GRATUITAMENTE e con sincera PASSIONE
ad organizzare al meglio la vostra festa,
mettendovi in contatto con professionisti selezionati,
per ringraziarvi di averci scelto e dato l'opportunità di conoscere sempre nuovi clienti

Matrimonio in riva al Fiume Stella





Matrimonio cattolici e di altre religioni



Organizziamo tutta noi



Prima, durante e dopo



Un meravigliosa buffet



e poi in Ristorante...







per i Bambini ...



Le Nastro 4 Sale



Rossa e Bianca



Sale interne ed esterne





La Cucina dello Chef Claudio





La Torta Nuziale





Le proposte del Principato di Ariis

Proposte di Menu

Informale 70€

Aperitivo con stuzzichini
1 Antipasto
1 Primo piatto
Sorbetto
1 Secondo con contorno
Torta Nuziale
Acqua, vino e caffè

(senza musica max 4 ore)

Classico 90€

Aperitivo con Gran buffet
1 Antipasto
1 Primo piatto
Sorbetto
1 Secondo con contorno
Torta Nuziale
1 After Dessert
Acqua, vino e caffè

Civile nel nostro Giardino 100€

Aperitivo con Gran buffet
1 Antipasto
1 Primo piatto
Sorbetto
1 Secondo con contorno
Torta Nuziale
1 After Dessert
Acqua, vino e caffè

Civile nel Fiume Stella 110€

Aperitivo al Fiume con Gran buffet
1 Antipasto
1 Primo piatto
Sorbetto
1 Secondo con contorno
Torta Nuziale
1 After Dessert
Acqua, vino e caffè

Le scelte sono modificabili e ampliabili
(menù bambini 50%)

Nel prezzo sono incluse le bevande specificate
Compresa anche la TORTA con allestimento per il taglio
oltre che la mise en place
e i dettagli tipici dello stile Principato di Ariis

Piatti per vegetariani, celiaci, intolleranti
principalmente a base di carne, formaggi e verdure

Menu' per matrimoni Estate

Carpaccio di manzo leggermente affumicato con rucola e scaglie di parmigiano
Fiocchi di culatello di Sauris arricchiti di robiola con cucchiaio 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*
Ricottina cotta al forno di spinacette, con finissime di petto d'oca fumé e bastoncini di pane
Sformatino di montasio su specchio di prataioli delle nostre montagne e foglia di speck
Caramelline dorate con sorpresa di taleggio su insalatina e dadolata di mostarda
Burratina fatta in casa con violino di sella leggermente affumicato
Millefoglie di pasta fillo con mozzarella, pomodorini, striscioline di mela verde e olio al basilico
Rullatine di burritos al cotto casereccio, cedar, insalatina, salsa alla senape e piccante di jalapeno
La patatina affumicata su crema di malga, burro del Chianti e lardo fatto in casa



Tortelloni ripieni all'oca con profumo di salvia croccante
Le verdure di stagione racchiuse in girasoli di pasta, crema di piselli e julienne colorata
Quadrati alla bufala su vellutata di pomodoro fresco e origano
Morbide chicche di patate allo speck e gorgonzola erborinato
Chicche di patate al ragù di germano reale o all'oca
Strigoli artigianali spadellati al crudo di San Daniele e champignon freschi e pioggerellina di prezzemolo
Maltagliati caserecci con salsicetta aromatizzata al rosmarino
Garganelli al pesto di zucchine e cotto alla brace
Cavatelli artigianali al pesto di basilico, fagiolini e patate affumicate
Paccheri al bacon, porro e crema all'uovo
Linguette al guanciale di sauris affumicato e grattugiata di pecorino romano



Risottino allo speck di Sauris e piccola dadolata di mele
Risottino mantecato al basilico e pomodorini piccadilly
Risotto mantecato ai millepunti di verdurette
Risotto mantecato alla parmigiana con intingolo del norcino
Risottino leggero alla rucola profumato al lime
Perle di orzo ai raggi di sole e julienne di zucchine
Orzotto alla rucola e pomodorini Piccadilly
Risotto ai funghi porcini e olio al tartufo



Filettino di maiale grigliato in mantello di lardo affumicato con bacon croccante
Filettino di maiale con salsetta pregiata ai porcini
Tagliata di filetto di maiale in mantello di erbe aromatiche
Arrostino di maiale al forno in crosta aromatizzato ai sapori di campo
Rosetta di filetto di maiale al burro su giardinetto estivo
Sella di maiale al forno al profumo di rosmarino
Medaglione di controfiletto di manzo al San Daniele
Medaglione di controfiletto di manzo al pepe verde
Ventaglio grigliato di roastbeef con rucola e olio di frantoio
Arrostino di tacchinella con salsa agli acini d'uva
Tagliata di suprema di pollo alla griglia su misticanza d'insalatina colorata



Sorbetto al limone, alla fragola, alla mela verde, al melone, alla pesca, ai frutti di bosco, ai frutti rossi
Ghiacciata all'anguria, al melone, alla pesca



Torta Diplomatica con base sfogliata e crema leggera alla vaniglia
Charlotte con crema Chantilly e morbido di Joconde decorata alla frutta fresca
Il nostro tiramisù speciale alla nutella
Soffice di pan di spagna al cioccolato fondente
Mousse al cioccolato alla gianduia con nocciole tostate
Mousse ai frutti di bosco con decorazioni di frutta fresca



Macedonia di frutta fresca
Buffet decorativo con frutta fresca intera e tagliata
Cestino croccante con gelato alla vaniglia e frutti di bosco tiepidi
Ricco buffet di dolci fatti in casa
Il nostro carrello di formaggi, miele e noci
Degustazione speciale di varietà di sorbetti

La Prima notte di nozze offerta agli Sposi

Altre camere disponibili per chi vuole fermarsi a dormire qui..





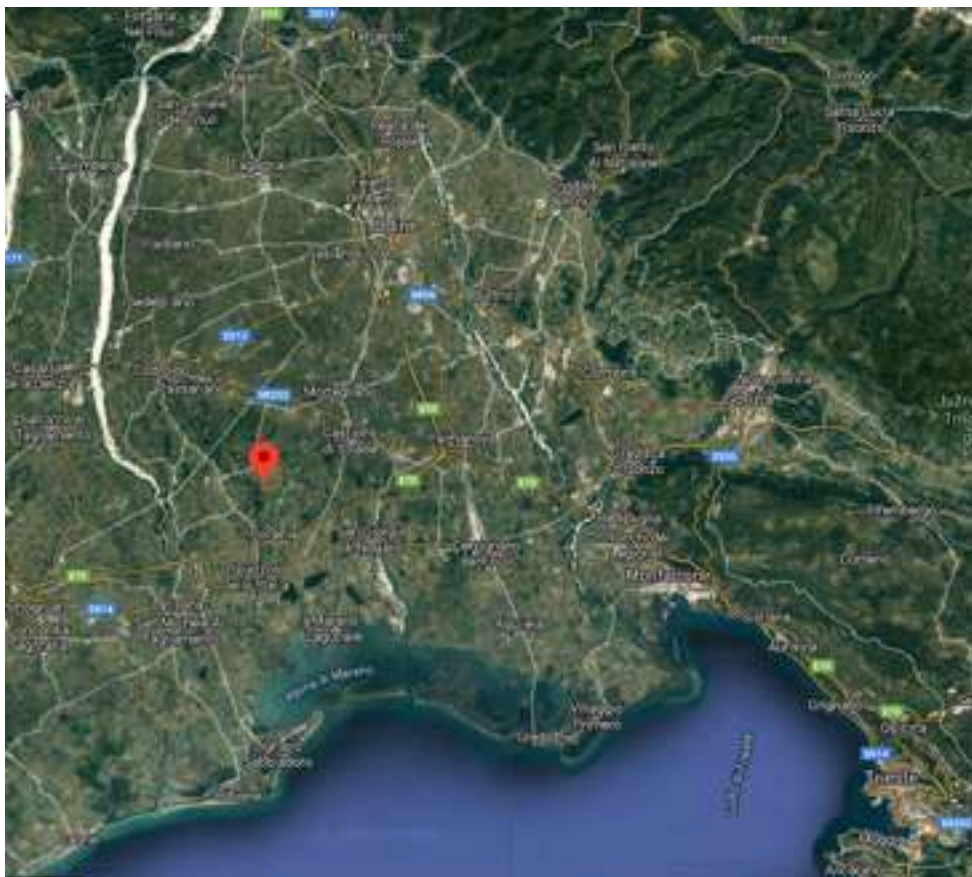
Ristorante Principato di Ariis

dal 1413

Via Lucina Savorgnan Giulietta 2 - 33061 - Ariis di Rivignano Teor (UD)
T. 0432 775008 F. 0432 774715

www.principatodiariis.com

<http://facebook.principatodiariis>



Tiziana

393 9095542