



Carissimi sposi,

siamo lieti di sottoporvi le nostre proposte di menu e servizi relativi al vostro banchetto nuziale.

Il banchetto inizia con l'aperitivo di accoglienza in giardino utilizzando tavoli da 8 a 10 coperti.

Il locale dispone di: 1 sala interna al piano superiore di 150 coperti, una sala interna al piano terra di 60 coperti, possibilità di pranzare o cenare all'aperto con copertura di gazebo.

Il parco verrà allestito anche per cerimonie all'aperto

Il locale con almeno un numero di invitati superiore alle 50 persone sarà ad uso esclusivo, e gli orari dell'inizio e la fine del ricevimento saranno accordati alla conferma della prenotazione.

I nostri menu sono comprensivi di:

- *Vini selezionati d.o.c.g.*
- *Brindisi con Spumante e Moscato d'Asti d.o.c.g.*
- *Mise en place classica*
- *Stampa dei menu personalizzati*
- *Torta classica*
- *Copriedie*
- *Decorazione floreale personalizzata*
- *Tableau de mariage e addobbi sala personalizzati*
- *Confettata e piccola pasticceria*

Ciabot del Grignolin

www.ciabotdelgrignolin.com

info@ciabotdelgrignolin.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



Eventuali servizi disponibili non inclusi:

- *Diverse alternative di tovagliato*
- *Sottopiatti e candelabri in argento o altro materiale*
- *Intrattenimento musicale e diritti SIAE*
- *Torte speciali*
- *Fuochi d'artificio*

La nostra struttura richiede, per il buon esito del vostro matrimonio, alcune regole organizzative di seguito indicate:

Il numero di presenze ed il minimo garantito e la scelta del menu devono essere confermati 10 giorni prima della data dell'evento.

Il pagamento si intende il minimo di caparra e il saldo a fine evento;

In caso di disdetta del matrimonio, sarà trattenuto l'importo della caparra;

Lunedì apertura a richiesta, dal Martedì al venerdì verrà praticato uno sconto del 10 % a persona sul prezzo di listino.

Nella speranza di poter collaborare con voi, affinché il vostro matrimonio sia un giorno felice e memorabile, vi assicuriamo la nostra massima disponibilità di attenzione.

Auguri vivissimi.

Ciabot del Grignolino

www.ciabotdelgrignolino.com

info@ciabotdelgrignolino.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



*Aperitivo a buffet
(per tutti i menu)*

*Delicato bignè con mousse di robiola piemontese
Scaglie di parmigiano
Cascata di prosciutto crudo con spiedini di frutta fresca
Morbide tigelle con sottile fettina di lardo
Gran tagliere di salumi*

In finger food

*Involentino di peperoni al profumo di basilico
Insalata russa
Antica insalata degli ortolani della valle del Tanaro*

*Verdure di stagione in frittura leggera
Bocconcini di salsiccia in aceto balsamico di Modena
Piccole ciambelline di patate
Capasanta avvolta in pancetta saltata in padella con burro aromatizzato*

*L'aperitivo sarà accompagnato con prosecco
Succhi di frutta e cocktail.*

(la varietà delle portate possono variare secondo i vostri gusti)

Ciabot del Grignolino

www.ciabotdelgrignolino.com

info@ciabotdelgrignolino.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



Aperitivo a buffet

Fettine di carne cruda alla parmigiana

Sformato di verdure di stagione ricoperto da fonduta

Classici agnolotti fatti a mano alle 3 carni con sugo d'arrosto

Sorbetto al limone

Brasato di vitello al barbera d'Asti

Verdure di stagione

Torta nuziale classica, accompagnata dal nostro tipico gelato al forno

Caffè

Distillati

(la varietà delle portate possono variare secondo i vostri gusti)

€ 52,00 a persona

Ciabot del Grignolino

www.ciabotdelgrignolino.com

info@ciabotdelgrignolino.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



Aperitivo a buffet

Vitello tonnato alla maniera antica con caramello al limone

Morbida crema di robiola con pere e noci

Terrina di finocchi gratinati con schegge di parmigiano e noci

Tagliolini alle cinque farine condite con ragù di coniglio

Risotto mantecato raschera e zafferano

Sorbetto al limone

Carré di vitello piemontese al sugo di noci

Assaggi di tome piemontesi accompagnate da marmellate fatte in casa

Verdure di stagione

Torta nuziale classica

Macedonia di frutta fresca

Caffè

Distillati

Vini selezionati e acqua minerale

(la varietà delle portate possono variare secondo i vostri gusti)

€ 65,00 a persona

Ciabot del Grignolino

www.ciabotdelgrignolino.com

info@ciabotdelgrignolino.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



Aperitivo a buffet

*Insalata di mare con frutta e verdura condito con olio evo al profumo di menta
Battuta di fassone alla monferrina
Antica insalata dei nobili contadini
Flan di asparagi con fonduta di taleggio*

*Lasagnole verdi ripiene di riotta ed erbe condite con vellutata di pomodoro
Risotto mantecato all'arancio e gamberetti*

Sorbetto al limone

*Faraona ripiena con salsa agli agrumi
Filetto di S. Pietro alle mandorle
Contorni*

*Torta nuziale classica,
Il nostro tipico gelato al forno
Carpaccio di ananas al Grand Marnier*

Caffè e Distillati

*Vini selezionati e acqua minerale
(la varietà delle portate possono variare secondo i vostri gusti)*

€ 80,00 a persona

Ciabot del Grignolin

www.ciabotdelgrignolin.com

info@ciabotdelgrignolin.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



Vini di selezione

Bollicine: Brut metodo classico Millesimato "Cantina Enrico Serafino"

Vini Bianchi

Cortese doc "Cantina Vinchio Vaglio Serra"

Chardonnay doc "Cantina Michele Chiarlo"

Arneis doc "Cantina del Nebiolo"

Vini Rossi

Grignolino d'Asti doc "Cantina Vinchio Vaglio Serra"

Barbera d'Asti doc "Cantina Vinchio Vaglio Serra"

Dolcetto d'Alba doc "Cantina Michele Chiarlo"

Freisa doc "Cantina Vinchio Vaglio Serra"

Bonarda doc "Cantina Vinchio Vaglio Serra"

Vini da Dessert

Moscato d'Asti Nivule docg "Cantina Michele Chiarlo"

Malvasia di Casorzo docg

Bracchetto d'Acqui docg

Ciabot del Grignolino

www.ciabotdelgrignolino.com

info@ciabotdelgrignolino.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238



Proposte piccola pasticceria

Panna cotta al caffè

Bunet al gianduia

Crema caramel

Gelatina ai frutti di bosco con salsa alle mele

Anima di cioccolato

Brutti ma buoni

Baci di dama

Tartufini al cioccolato

Cupcake

Piccoli amaretti al cioccolato imbevuti nel caffè con una spolverata di cocco

(il numero delle portate può subire una variazione, secondo il prezzo concordato dal menù scelto)

Le nostre torte

Crostata di frutta fresca

Sacher

Torta chantilly (pan di Spagna, crema e panna)

Torta diplomatica chic (pan di Spagna alle nocciole, pasta sfoglia e crema pasticcera)

Torta mille foglie ai frutti di bosco

Mille foglie alla Sant. Onorè

Ciabot del Grignolin

www.ciabotdelgrignolin.com

info@ciabotdelgrignolin.com

tel: 0141-928195

Cell: 331-3805238