

PARK  HOTEL
VILLA ARISTON
★★★★S



Per il vostro giorno più bello
Park Hotel Villa Ariston

Ambienti raffinati e preziosi, grandi spazi all'aperto, cura dei dettagli e lunga esperienza nell'organizzazione di cerimonie indimenticabili.

Il nostro regalo per gli sposi:
La prima notte di nozze in una fantastica Suite

Viale S. Bernardini, 335 - 55041 Lido di Camaiore (LU) Italy - Tel. +39 0584 610633 fax +39 0584 610631

Per informazioni: info@villaariston.it - Per prenotazioni: booking@villaariston.it

Per visitare il nostro sito: www.villaariston.it - Per vedere il ns video: <http://youtu.be/hdrpfxJHQIA>

PARK  HOTEL
VILLA ARISTON
★★★★S
GLI AMBIENTI



Sala Rolandi Ricci

La Sala "Rolandi Ricci", situata a bordo piscina, offre un'atmosfera unica con grandi spazi riccamente decorati.



Sala Plenaria

Splendida e spaziosa sala all'interno del rigoglioso parco dell'hotel, ideale per pranzo o cena nuziale.



Piazza delle Cicogne

Spazio ideale per l'aperitivo che precede il pranzo o la cena oppure, per chi lo preferisce, ideale per un'indimenticabile cena sotto le stelle.

Viale S. Bernardini, 335 - 55041 Lido di Camaiore (LU) Italy - Tel. +39 0584 610633 fax +39 0584 610631

Per informazioni: info@villaariston.it - Per prenotazioni: booking@villaariston.it

Per visitare il nostro sito: www.villaariston.it - Per vedere il ns video: <http://youtu.be/hdrpfxJHQIA>

LE NOSTRE PROPOSTE MENU'

Menù Smeraldo

Menu a isole tematiche a buffet con posto a sedere

Prosecco naturale, vino bianco, Spritz, spremute di frutta, Bellini
Piccola gastronomia calda e fredda di benvenuto

Bancarella delle verdure

Pinzimonio con olio delle colline lucchesi
Selezione di misticanza
Verdure alla griglia
pomodori e zucchine ripieni al forno
Frittate con cipolla, zucchine e fiori di zucchine
Panzanella lucchese
Farro ai profumi dell'orto
Zuppa alla Frantoiana con olio delle fattorie lucchesi

La Cacioteca

Formaggi artigianali a pasta molle e pasta filata, formaggi stagionati a maturazione breve, media e lenta, formaggi conciati affinati con erbe e foglie

Servizio di pasta di pasta fresca preparata a vista con cottura espressa

Tacconi di pasta fresca alle 3 P
Tacconi con ragù di coniglio ed erbe
Tordelli con ragù di Chianina

Bancarella del Norcino e del pane

Prosciutto Bazzone della Garfagnana
Biroldo con e senza zibibbo
Soppressata, Rigatino
Gota di suino di macchia
Finocchiona
Lardo e salsiccia di suino di macchia
Pane sciocco di Altopascio
Pane di granturco, pane multi cereali
Focaccia all'olio extra vergine



VILLA ARISTON

★★★★S

Pane di farro, pane di patate, pane di castagne
Pane di grano antico a lievitazione naturale azienda Guido Favilla
Abbinamento di olio extra vergine di Oliva delle Colline Lucchesi

Bancarella delle carni

Maialino di Cinta al forno
Battuta di Chianina a vista

Bancarella della frutta e delizie di pasticceria

Vini bianco e rosso selezione Villa Ariston
Moscato d'Asti d.o.c.g. Spumante brut

Caffetteria

Prezzo della fornitura a persona incluso di attrezzatura, personale di cucina e di sala, IVA
fattura 10%

Calcolato per 100 persone € **100,00**

Escluso decorazioni tematiche buffet e tavoli, torta nuziale, menu stampati, tableau
segnaposti, open bar, fiaccole, musica e Siae e quanto non descritto.

Menù Acquamarina

Al buffet aperitivi e antipasti

aperitivi assortiti, vino bianco, cocktails di frutta, spremute , prosecco naturale, Spritz
Canapes di tartine, roselline di pesce spada affumicato, spiedini alla caprese, frutto del
capperro, mandorle salate,

Buffet frittura a vista ,

cartoccini di verdure croccanti allo zafferano, spiedini di gamberi e funghi, , filetti di alici
croccanti, crocchette al timo mignon, fiori di zucca dorati, bocconcini di coniglio al
rosmarino, bocconcino di pasta fritta croccante

Buffet rustico , Prosciutto di Toscana in pinza , salametto di cinta senese a taglio,
salumeria tipica toscana, carpaccio di manzo con timballino di riso nero , panzanella
toscana, budini di verdura con salsa al parmigiano, angolo con varietà di pani e
focacce con salse calde e salse fredde, insalata di farro estiva, Pappa al basilico
Buffet dei formaggi, varietà di formaggi freschi e stagionati di latte vaccino , caprino e
ovino con abbinamento di mostarde, confetture, miele e crudità di verdure

Al tavolo :

Straccetti di pasta fresca con orata e frutti di mare
Ravioli di zucchine con maggiorana, pinoli e pomodorini confit

* * *

Controfiletto di Chianina alle erbe aromatiche su vellutata di fagioli borlotti
Flan di verdure
Composizione di verdure grigliate

* * *

Buffet dei dolci : Composta di frutta fresca, bomboloncini farciti , assortimento di piccola
pasticceria, macarons

Caffetteria, liquori

Vini : Bianco e rosso selezione Villa Ariston
Moscato d'Asti d.o.c.g. Brut Le Colture

Prezzo della fornitura a persona incluso di servizio sala e cucina, attrezzatura per
allestimento, IVA fattura 10%

Calcolato per 100 persone € 110,00

Escluso decorazione centrotavola e buffet, musica, menu stampati + tableau segnaposto,
torta Nuziale personalizzata, fiaccole, open bar , musica e Siae e quant'altro sopra non
decritto.

Menù Ambra

Al buffet aperitivi antipasti :

aperitivi assortiti, vino bianco, cocktails di frutta, spremute , prosecco naturale, Spritz canapes di tartine, roselline di pesce spada guarnite, bocconcini di petto d'oca con caramello all'aceto balsamico

Buffet frittura a vista spiedini di gamberi e funghi caldi, bastoncini di verdure croccanti allo zafferano, spiedino di agnello croccante, frittelline di bianchetti, gamberetti e calamaretti di fascina in carta gialla, crocchette mignon, fiori di zucca dorati, polpo in tempura, code di gambero in pasta fillo, acciughe fritte

Buffet rustico prosciutto toscano in pinza , perle di melone, salametto di cinta senese a taglio, salse calde e fredde con pane tostato, mini parmigiane di verdure, cous cous in salsa piccante, bavaresine di verdura con salsa al formaggio, angolo delle zuppe estive con oli delle colline lucchesi, timballo di riso Venere con carpaccio di manzo.

Buffet dei formaggi varietà di formaggi freschi e stagionati, assortimento di caprini freschi con abbinamento di mostarde, confetture e miele, crudité di verdure

Buffet del mare Salmone Canadese Selvaggio affumicato a taglio con pane tostato e riccioli di burro, bocconcini di polipo al limone, insalatina di tonno fresco con julienne di zucchine e salsa alla soia, insalata di mare espressa cottura a vista.

Al tavolo

Ravioli di zucchine con maggiorana, pinoli, e pomodorini vesuviani confit
Straccetti di pasta fresca con orata e frutti di mare

* * *

Filetto di Branzino al cartoccio con primizie
(per chi non mangia il pesce, filetto di manzo alla griglia)

* * *

Buffet dei dolci composta di frutta fresca , bomboloncini, piccola pasticceria assortita, cup-cake, mini granite
Caffetteria, liquori

Vini : Bianco e rosso selezione Villa Ariston
Spumanti : Moscato d'Asti d.o.c.g. Spumante Brut

Prezzo della fornitura a persona incluso di servizio sala e cucina, attrezzatura per allestimento, tovagliato, fine porcellana, IVA fattura 10%

Per 100 persone € 120,00

Escluso decorazione centrotavola e buffet, musica e Siae, menu stampati + tableau segnaposto, torta Nuziale personalizzata, fiaccole, open bar , e quant'altro

Menù Zaffiro

Pranzo/Cena matrimonio calcolato per 100 persone

Al buffet aperitivi antipasti :

aperitivi assortiti, cocktails di frutta, spremute , prosecco naturale, vino bianco
canapes di tartine, bastoncini di verdure croccanti allo zafferano, frittelline di bianchetti, gamberetti e calamaretti di
fascina in carta gialla, crocchette mignon, spiedini di gamberi e funghi caldi
bocconcini di prosciutto toscano con perle di melone, pasta fritta farcita, crostino con ragù di mare, spiedino rustico

Al tavolo :

Gnocchetti all'isclitana
Risottino al profumo di mare

* * *

Filetto di Branzino al cartoccio
Tortino di julienne di verdure

* * *

Buffet dessert: composta di frutta fresca, piccola pasticceria

Caffetteria, liquori
Vini : bianco e rosso selezione Villa Ariston
Spumanti : Moscato d'Asti d.o.c.g. / Spumante Brut

Prezzo della fornitura a persona incluso di servizio sala e cucina, attrezzatura, IVA fattura 10% **€. 95,00**
Il prezzo è riferito ad un minimo garantito di n°100 persone (ospiti partecipanti adulti paganti); qualora il numero dei partecipanti risultasse inferiore, sarà necessario ricalcolare la suddetta quotazione
Escluso decorazioni centrotavola, decorazioni buffet, musica e Siae, tableau segnaposti , open bar , torta Nuziale personalizzata e quant'altro sopra non descritto.

Prezzo per persona Euro 95,00

PARK  HOTEL
VILLA ARISTON
★★★★S

Menù Rubino

Pranzo/Cena calcolato per 100 persone

Aperitivi

Aperitivi assortiti, cocktails di frutta, spremute, prosecco naturale, vino bianco
piccoli canapes freddi, brisè con cocktail di gamberi,
bocconcini di prosciutto con ananas, bocconcini di pecorino con salse, bastoncini di verdure croccanti allo zafferano, frittelline di bianchetti, gamberetti e calamaretti di fascina in carta gialla, crocchette mignon, sfogliatine calde con verdure

Al tavolo :

crepes con primizie in vellutata di piselli
Risotto con zucchine e prosciutto di Praga profumato allo zafferano
* * *

Cosciotto di vitella al forno con salsa al pepe rosa
Flan di stagione
Pomodorino alla provenzale
* * *

Buffet dessert : composta di frutta fresca, piccola pasticceria assortita

Caffetteria, liquori

Vini : Bianco e rosso selezione Villa Ariston
Moscato d'Asti d.o.c.g. Spumante Brut

Prezzo della fornitura a persona incluso di servizio sala e cucina , attrezzatura per allestimento, IVA fattura
10% €. **90,00**

Il prezzo è riferito ad un minimo garantito di n°100 persone (ospiti partecipanti adulti paganti); qualora il numero dei partecipanti risultasse inferiore, sarà necessario ricalcolare la suddetta quotazione.

Escluso docarazioni centrotavola e buffet , menu stampati + tableau segnaposti , Torta Nuziale personalizzata, open bar, fiaccole in coccio, musica e Siae e quant'altro sopra non descritto.

Comprende: acqua e caffè

Prezzo per persona Euro 90,00

PARK  HOTEL

VILLA ARISTON
★★★★S

Speciale bambini

Per gli ospiti più giovani, dalla tenera età fino all'adolescenza, servizi speciali: seggiolone, fasciatoio in bagno su richiesta, servizio di scaldare biberon e assistenza speciale dal ristorante.

Menù dedicato ai bambini con : pasta al burro o al pomodoro, cotoletta o cordon bleu, patatine fritte e bibita.

Parcheggio

A disposizione degli ospiti il nostro parcheggio fino ad esaurimento.

Pernottamento

Per gli ospiti che arrivano da lontano, il nostro hotel è a disposizione con tariffe altamente preferenziali. Piccola colazione a buffet inclusa, uso della piscina estiva, palestra e campo da tennis.

Richiedi il tuo preventivo personalizzato a:

booking@villaariston.it

Tel. 0584/610633

www.villaariston.it

Viale S. Bernardini, 335 - 55041 Lido di Camaiore (LU) Italy - Tel. +39 0584 610633 fax +39 0584 610631

Per informazioni: info@villaariston.it - Per prenotazioni: booking@villaariston.it

Per visitare il nostro sito: www.villaariston.it - Per vedere il ns video: <http://youtu.be/hdrpfxJHQIA>