

Hotel Ristorante

"Lo Scoiattolo"

I NOSTRI MENU' PER LE CERIMONIE PARTONO DA 60,00 €
PREVEDONO:

APERITIVO (servito in giardino o all'interno a seconda della stagione)

QUATTRO ANTIPASTI

DUE PRIMI PIATTI

SORBETTO

UN SECONDO CON DUE CONTORNI

TORTA NUZIALE E DESSERT

CAFFE' E LIQUORI

VINO BIANCO

VINO ROSSO

MOSCATO

SPUMANTE SECCO

È possibile arredare il salone sia con tavolate che con tavoli rotondi. Nel prezzo pattuito sono compresi i menu stampati e gli addobbi floreali sui tavoli, mentre sono a parte i coprisedia (supplemento di 2,00 € a persona). **Il salone è riservato ad una sola cerimonia giornaliera.** Inoltre, per la sera, viene offerto il pernottamento agli sposi con la possibilità, per il giorno successivo, di utilizzare i nostri servizi (piscina, sauna, idromassaggio e palestra). La tassa S.I.A.E. e l'orchestra, per eventuale intrattenimento danzante, sono a carico degli sposi. Per ogni portata è previsto il ripasso (ad esclusione del caffè e liquori). Possibilità di proseguire la festa nuziale nel parco con pista da ballo, solo nella bella stagione.

I bambini fino ai 10 anni pagano metà prezzo (in caso occupino posto).

A richiesta, è possibile fare un menù baby (0-10 anni) composto da:

- prosciutto cotto
- pasta al pomodoro
- cotoletta alla milanese con patatine fritte
- torta
- coca cola e acqua minerale

al prezzo di 25,00 €, nel caso in cui sia possibile comporre un tavolo riservato a loro.

Il ristorante dispone di un parcheggio esterno e di un ampio parco, con zona parco giochi per bambini e gazebo per gli aperitivi.

Il parco è inserito in un ambiente molto suggestivo per eventuali servizi fotografici da parte degli sposi (piscina, cascata con ruscello, due laghi, molte airole di fiori).

APERITIVO:

- forma di parmigiano
- salatini misti e pizzette calde
- scodellini di pasta brisè con mousse miste
- spiedini tricolore(mozzarella, pomodoro, basilico)
- tagliere di salumi

ANTIPASTI

1. Freddi

- asparagi alla barba d'oro
- battuta di vitello con champignons in insalata
- carpaccio di vitello all'ortolana
- insalata ai 5 sapori (sedano, noci, grana, rucola, toma di Pralormo)
- insalata capricciosa
- insalata russa
- insalatina di lesso all'aceto balsamico
- lingua di vitello in salsa tartara
- mousse di prosciutto in bellavista
- noce di bue affumicato con rucola e grana
- peperoni di Carmagnola al forno con "bagna fredda"
- primo sale con noci e miele di acacia
- prosciutto di Parma con melone o fichi
- trittico di salumi pralormesi
- vitello tonnato

2. Caldi

- cotechino con purè o fonduta di quadratello
- involtini di asparagi
- quiche lorraine o flan di verdure di stagione
- vol-au-vent con fonduta e porcini

3. Di pesce

- carpaccio di polpo
- coppa di gamberi e salmone in salsa aurora
- insalata di polipo e patate

4. Tipici piemontesi

- anguille e tinche in carpione
- insalata di fagioli
- lingua di vitello in salsa verde
- peperoni di Carmagnola con "bagna cauda"
- uova al verde (calde o fredde)
- uova, cotolette e zucchini in carpione
- tommini al verde

PRIMI PIATTI

- agnolotti al ragù
- agnolotti alla piemontese (con sugo di arrosto)
- agnolotti alle erbe
- cannelloni al forno
- crêpes agli asparagi
- crêpes con fonduta e funghi
- crêpes con prosciutto e zucchine
- panzerotti di magro con panna e noci o prosciutto
- panzerotti di magro con punte di asparagi e Castelmagno
- risotto ai funghi porcini
- risotto alla Vittorio Amedeo (con salciccia di Bra, rhum e grana)
- risotto alle punte di asparagi
- risotto all'Arneis o al Barbaresco
- risotto con fonduta
- risotto rape rosse e gorgonzola
- tagliolini ai funghi porcini
- tagliolini con menta di Pancalieri e salsiccia di Bra

SECONDI PIATTI

- agnello al forno
- arrosto di maiale marinato
- arrosto di tacchino alla crema
- arrosto di vitello
- bue brasato al Barolo
- capriolo in salmì (con polenta)
- cinghiale all'Arneis
- coniglio all'albese o alle erbe
- cosciotto di maiale al forno
- faraona al Cognac
- filetto di tacchino con panna e funghi
- filetto di trota salmonata
- tris di formagi locali con cugnà, miele e pere
- lonza di maiale al latte
- pesce spada alla mediterranea
- roast-beef alla boscaiola
- scaloppine al vino bianco con funghi porcini
- stinco di vitello al forno
- stufato di manzo alle olive o con cipolline in agrodolce

DESSERT

- Torta Nuziale

- bûnet
- coppa di gelato mista
- crême caramel
- crême caramel all'arancia
- fragole (con gelato, con panna, al Maraschino,...)
- macedonia di frutta
- panna cotta
- pere Madernassa al vino
- pesche ripiene al forno
- salame di cioccolato con chantilly
- tiramisù
- torta alle nocciole con zabaione

CAFFE'

CARRELLO DI LIQUORI

VINI:

1. Bianchi
 - Arneis del Roero
 - Chardonnay delle Langhe

2. Rossi
 - Barbera d'Asti
 - Barbera Vivace "La Selvaggia"
 - Bonarda di Chieri
 - Dolcetto d'Alba
 - Freisa di Chieri

3. Dessert
 - Moscato d'Asti
 - Spumante secco

4. Eventuali altri vini a richiesta

L'Hotel Ristorante Lo Scoiattolo è inserito in un complesso alberghiero di nuova generazione (ristrutturato totalmente nel 2007 e 2008) a Pralormo sulla statale che collega Alba con Torino in aperta campagna ma vicino ad importanti aziende e svincoli autostradali.

Il ristorante dispone di due sale, una al piano rialzato per circa 150 coperti ed una al primo piano accessibile anche ai portatori di handicap tramite ascensore, con circa 230 coperti attrezzati con tavoli rotondi da 6 a 12 posti.

Vi sono a disposizione degli ospiti una sala lettura e giochi di società e una saletta relax "belvedere" con vista sulla campagna e sul parco e anche una zona con barbecue per grigliate e feste all'aperto e una sala per riunioni di lavoro dotata di lavagna luminosa, impianto voce,...

La cucina del ristorante è particolarmente attenta ai piatti del territorio, il Pianalto con le deliziose tinche marinate e gli asparagi, il Roero e le Langhe con il famoso tartufo e i vini eccellenti, i brasati e i tajarin

Tutto l'hotel è climatizzato con pompe di calore e le sale del ristorante hanno nell'impianto di climatizzazione macchinari per il ricambio dell'aria, la musica d'ambiente viene diffusa in modo automatico in tutti i luoghi comuni.

Per migliorare l'efficienza energetica vi è un impianto fotovoltaico per la produzione pulita di energia elettrica e un "cappotto" che ricopre tutte le facciate dell'hotel .

Le camere sono dotate di frigobar, telefono, connessione ad internet, SKY tv e satellite, cassaforte per contenere il pc portatile, serrature a scheda per accedere al parcheggio in orari notturni.

Vi sono box auto per chi non volesse tenere la vettura nel parcheggio chiuso e riservato all'hotel.

Completano la dotazione di questo albergo, sito in un sereno contesto agreste, la palestra con macchine Technogym, la sauna, la vasca idromassaggio, la piscina con struttura telescopica richiudibile per la mezza stagione e un grande parco con vialetti e gazebi e giochi d'acqua con due laghetti e il campo da bocce e l'area attrezzata con giochi per i bambini.

La nostra famiglia sta portando avanti l'attività ormai da molti anni con meticolosità e attenzione per il dettaglio e, allo stesso tempo però, identificando nel rapporto familiare e amichevole l'unica via percorribile nei confronti della nostra soddisfatta e sempre più affezionata clientela.