



L'Apericena della Civetta



Buffet

PROPOSTA DA €20.00
(DA LUNEDÌ AL VENERDÌ)

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e speck

Formaggella di montagna

Frittatina del giorno

Focaccia rustica


Focaccia farcita

*Crostone con Mozzarella di bufala e Crudo Contadino
stagionato 18 mesi*

*Caserecce trafilate al bronzo con ragù di
salsiccia in rosso*

Torta Millefoglie con Chantilly con scritta personalizzata

Acqua e caffè



Buffet

PROPOSTA DA €25.00

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e speck

*Nuvola a doppia lievitazione con pancetta al pepe,
Stracciatella e composta di cipolle*

*Mini cannolo con Ricotta mantecata e
pomodori secchi*

Bocconcino di pasta phillo

Formaggella di montagna

Focaccia rustica

Focaccia farcita

Bruschettina con caponata di melanzane

Polentina con i funghi

*Caserecce trafilate al bronzo con ragù di
maialino in rosso, piselli e riduzione allo Zafferano Bio*

*Torta Millefoglie con Chantilly, gocce di cioccolato con
scrittura personalizzata*

Acqua e caffè



Buffet

PROPOSTA DA €32.00

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e speck

*Mini cannolo con Ricotta mantecata e
pomodori secchi*

Formaggella di montagna

Piccolo suppli ripieno con Ciliegino e bufala

Pizzette home made

Bignè salati ripieni

Rosti di patate con speck

Focaccia farcita

Focaccia con olive

Bruschettina con caponata di melanzane

Bruschettina con Caprino e cipolla rossa agro

*Caserecce trafilate al bronzo con
ragù di salsiccia in rosso*

Polpettina di manzo alla Pummarola

*Torta Cheesecake ai frutti rossi con
scritta personalizzata*

Acqua e caffè



Buffet

PROPOSTA DA €37.00

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e speck

Grissino home made con Crudo Contadino

*Nuvola a doppia lievitazione con Stracciatella, pesto di
pistacchi e Mortadella*

Formaggella di montagna

Perla di Robiola, noci e miele

Ciliegine di bufala Bio

Torta salata di stagione

Polentina con i funghi

Focaccia con olive

Bruschettina con caponata di melanzane

Bruschettina con Caprino e cipolla rossa agro

*Mini tartare di manzo di Barbina Franciacortina con
scaglie di Conca della Valsabbia*

*Caserecce trafilate al bronzo con carciofi, guanciale e
pistilli di Zafferano Bio*

*Tagliata di manzo di Barbina Franciacortina con
rucola e Grana*

Carpaccio di ananas

*Torta Cheesecake con lamponi e cioccolato fondente
con scritta personalizzata*

Acqua e caffè



Le bevande

Vino Bianco Platino € 13 a bott.

Vino Rosso Redone € 13 a bott.

Bollicina Bolla22 € 14 a bott.


1 Litro di Birra € 14

1 Litro di Spritz Agricolo € 14

1 Litro di Spritz Aperol € 16

1 Litro di Spritz Campari € 16

Bibite a richiesta



Le torte personalizzate sono a scelta tra
Millefoglie e Cheesecake

Tutte le consumazioni non presenti nelle proposte si
pagano extra

Fontana al cioccolato con fragole € 7.00

Frutta fresca di stagione € 5.00

Servizio taglio della "vostra" torta di pasticceria
€ 1.00 a persona

(E' NECESSARIO PRESENTARE LO SCONTRINO E LISTA INGREDIENTI)

Gestione e posizionamento dei vostri addobbi e
decorazioni € 20.00

(E' NECESSARIO CONSEGNAIRLI IN AGRITURISMO IL GIORNO PRIMA DELL' EVENTO)

Sviluppo e stampa dei menù personalizzati sui tavoli € 10.00

Si considera prenotato l'evento dopo il versamento
della caparra di € 150

Necessitiamo del numero certo e confermato degli invitati
almeno 2 giorni prima

Si paga il numero di persone comunicate
2 giorni prima



info@agriturismolacivetta.com

www.agriturismolacivetta.com

030.9103503

Via Civetta 2/a Lonato del Garda Bs



Graphic Federica M.

