



L. Apericena



Buffet Privato

PROPOSTA DA €20.00

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

Formaggio semi stagionato con mostarda

Focaccia con ragù di salsiccia

Focaccia farcita

Frittatina del giorno

Crostone con mozzarella di bufala e posciutto crudo Bucolico
stagionato 18 mesi

Caserecce trafilate al bronzo con ragù di salsiccia in rosso

Torta personalizzata

Acqua e caffè



Buffet Privato

PROPOSTA DA €25.00

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

Grissino home made al sesamo con crudo Bucolico Kmo

Formaggio semi stagionato con mostarda

Bocconcino di pasta brisè

Pizzelle alla salvia

Sfogliatine ripiene

Bigné salati ripieni

Bruschettina concassè di pomodorini e pesto

Bruschettina salsa verde e alici

Focaccia con olive

Focaccia farcita

Polentina croccante con sfoglia di lardo e miele

Caserecce trafilate al bronzo con ragù di salsiccia in rosso

Torta personalizzata

Acqua e caffè



Buffet Privato

PROPOSTA DA €32.00

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

Formaggio semi stagionato con mostarda

Velo di pane, quenelle di Caprino Bio Kmo, erba cipollina

Insalata greca con feta

Caprese in coppa

Pizzette home made

Bruschettina concassè di pomodorini e pesto

Bruschettina salsa verde e alici

Gazpacho

Focaccia con olive

Focaccia farcita

Dadolata di mango e trota marinata agli agrumi

Riso Venere con verdure dell'orto e Asiago stagionato

Vitello tonnato e la sua salsa

Mini caesar con sfilacci di pollo

Torta personalizzata

Acqua e caffè



Buffet Privato

PROPOSTA DA €40.00

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

Formaggio semi stagionato con mostarda

Grissino al sesamo e crudo Bucolico 18 mesi

Mini tartare di manzo Kmo con mayo all'aceto balsamico

Velo di pane, quenelle di Caprino Bio Kmo, erba cipollina

Perla di Robiola, noci e miele

Spiedino con mozzarelline e ciliegino

Insalata Russa home made

Bruschettina salsa verde e alici

Focaccia con olive

Cous cous con verdure dell'orto saltate

Bruschettina concassè di pomodorini e pesto

Carpaccio di polipo e misticanza

Chips di mais con alici marinate

Dadolata di mango e trota marinata agli agrumi

Pasta fredda della Civetta

Finger di carne salà, grana e limone

Roast beef di cavallo, glassa di aceto balsamico e rucola

Cup di luccio in salsa con polenta croccante

Torta personalizzata

Acqua e caffè

 **La Civetta**
cucina in Agriturismo

Le torte personalizzate sono a scelta tra la Meringata e la Millefoglie

Tutte le consumazioni non presenti nelle proposte si pagano extra

Si pagano i coperti dichiarati almeno 2 giorni prima dell'Evento

Si considera prenotato l'Evento dopo il versamento della
caparra in contanti

BAMBINI: 0-4 NON PAGANO/ 5-9 PAGANO A META'
DAI 10 IN SU QUOTA COMPLETA



info@agriturismolacivetta.com

www.agriturismolacivetta.com

030.9103503

Via Civetta 2 Lonato del Garda Bs



Graphic by Federica M.