



L'Apericena

DELLA CIVETTA

Buffet

PROPOSTA DA € 22.00 (DA LUNEDI' A GIOVEDI')

PER UN NUMERO MINIMO DI 20 PERSONE

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e
pancetta steccata affumicata

Formaggella di montagna

Frittatina del giorno

Focaccia farcita

Crostone con mozzarella di bufala e crudo contadino
stagionato 18 mesi

Maccheroncini al ferretto di grano duro con
ragù di salsiccia in rosso

Dessert di tiramisù con gocce di cioccolato

Acqua e caffè

PRECISAZIONI

Buffet in piedi, senza posti a sedere

**NECESSITIAMO DEL NUMERO CERTO E
CONFERMATO DEGLI INVITATI ALMENO 2 GIORNI PRIMA**



Buffet

PROPOSTA DA € 28.00

PER UN NUMERO MINIMO DI 15 PERSONE

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e
pancetta steccata affumicata

Crostone con pomodoro, mozzarella di bufala, lardo pestato,
patate e cipolle caramellate

Frollino salato allo zafferano Bio

Bocconcino di pasta phillo

Formaggella di montagna

Focaccia rustica

Focaccia farcita

Polentina con fonduta di Taleggio e pancetta croccante

Bruschettina con crema di zucca, guanciale croccante e pecorino

Maccheroncini al ferretto di grano duro con
ragù di costine

Torta Millefoglie con Chantilly, gocce di cioccolato e
scritta personalizzata

Acqua e caffè

PRECISAZIONI

Buffet con posti a sedere

Tovagliette in juta sui tavoli

Coperto incluso nel prezzo

**NECESSITIAMO DEL NUMERO CERTO E
CONFERMATO DEGLI INVITATI ALMENO 2 GIORNI PRIMA**



Buffet e servito

PROPOSTA DA € 34.00

PER UN NUMERO MINIMO DI 15 PERSONE

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e
pancetta steccata affumicata

Bocconcini di pasta Phillo

Formaggella di montagna

Olive all'Ascolana

Pizzette home made

Frollino salato allo zafferano Bio

Focaccia farcita

Focaccia con olive

Polenta grigliata con lardo agli aromi e miele

Bruschettina con crema di zucca, guanciale croccante e pecorino

Bruschettina con ricotta e cipolle caramellate

Polpettine di manzo alla pummarola

Primo piatto di stagione a scelta servito in centro tavola

Torta con scritta personalizzata scelta dalla carta delle nostre torte

Mystery box di caramelle gommose da 1,5Kg

Acqua e caffè

PRECISAZIONI

Buffet con posti a sedere

Tovagliato bianco per le tavole

Coperto incluso nel prezzo

**NECESSITIAMO DEL NUMERO CERTO E
CONFERMATO DEGLI INVITATI ALMENO 2 GIORNI PRIMA**



Buffet e servito

PROPOSTA DA € 40.00

PER UN NUMERO MINIMO DI 15 PERSONE

Tris di salumi tagliati al momento con coppa, salame e
pancetta steccata affumicata

Nuvola a doppia lievitazione con mozzarella di bufala,
taleggio, salsiccia, radicchio e gel all'aceto di mele

Crocchè di patate

Formaggella di montagna

Verdure pastellate

CilieGINE di bufala Bio

Torta salata di stagione

Polentina con fonduta di taleggio e pancetta croccante

Focaccia con olive

Bruschettina con crema di zucca, guanciale croccante e pecorino

Mini panino con spalla di maiale sfilacciata

Tartare di manzo con scaglie di Nostrano Valsabbino

Primo piatto di stagione a scelta servito in centro tavola

Tagliata di manzo di Barbina Franciacortina con
Grana e glassa di aceto balsamico servita in centro tavola

Torta con scritta personalizzata scelta dalla carta delle nostre torte

Mystery Box di caramelle gommose da 1,5 kg

Acqua e caffè

PRECISAZIONI

*Fontana di luce professionale che raggiunge un'altezza di 5 metri,
accesa durante il taglio della torta per un effetto scenografico*

Buffet con posti a sedere

Tovagliato bianco per le tavole

Cassa per la musica

Coperto incluso nel prezzo

Bottiglia Magnum da 1,5 l di bollicine per il brindisi

**NECESSITIAMO DEL NUMERO CERTO E
CONFERMATO DEGLI INVITATI ALMENO 2 GIORNI PRIMA**



Primi piatti

*"Ogni trimestre rinnoviamo il nostro menù
offrendo proposte culinarie in sintonia
con le stagioni in corso."*

La proposta di risotti

Risotto con porri, speck e fichi senapati

Risotto speck e scamorza

Risotto taleggio e pere caramellate

Risotto radicchio e scamorza

Risotto alla rapa rossa, robiola e nocciole

Risotto con gorgonzola dolce, mirtilli e noci

Risotto con salsiccia e pistilli di zafferano Bio
di Pozzolengo

Risotto alla zucca Delica Bio con gocce di
balsamico Riserva e briciole di amaretti

Risotto cacio e pepe cuvé

Risotto con radicchio e tastasal,
sfumato al vino rosso Strupel

Risotto con porcini e salsiccia

Risotto al Franciacorta, caprino di cascina e limone



Primi piatti

*"Ogni trimestre rinnoviamo il nostro menù
offrendo proposte culinarie in sintonia
con le stagioni in corso."*

La pasta fatta in casa

Malfatti alle erbe di campo, burro versato e
Grana Padano Dop 24 mesi

Tortelli di zucca Delica Bio al burro e salvia con
nocciole tostate

Agnolotti del Plin di cavallo al burro,
il suo fondo e polvere di lampone

Gnocchetti di patate con fonduta di taleggio,
porri stufati, gocce di balsamico Riserva e
riduzione allo zafferano Bio

Maccheroncini rigati tutt'oro con
ragù di salsiccia in rosso, panna e funghi trifolati

Maccheroncini al ferretto con ragù di costine

Pappardelle fatte a mano al salmì di cervo,
riduzione alle more e cacao amaro



Le bevande

Vino Bianco Platino € 15 a bott.

Vino Rosso Redone € 15 a bott.

Bollicina Bolla22 € 15 a bott.

Birra in bottiglia 0.66 cl € 8

1 Litro di Spritz Agricolo con Bitter € 16

1 Litro di Spritz Aperol € 18

1 Litro di Spritz Campari € 20

1 Litro di Analcolico € 14



BEVANDE ALL-INCLUSIVE

AGGIUNGI € 10 A PERSONA

Bevi senza limiti tutte le bevande sopra elencate
BIBITE ESCLUSE

Premium

COMPONI IL TUO DRINK

In ogni pacchetto sono inclusi:
2 kg di cubetti di ghiaccio e bicchieri Tumbler



Gin Tonic

1 bottiglia di Gin Bombay 1 lt
+ 3 bottiglie di Tonica 1lt

€ 60

CIRCA 20 GIN TONIC



Vodka Lemon

1 Bottiglia di Vodka 1 lt
+ 3 bottiglie di Lemonsoda 1lt

€ 60

CIRCA 20 VODKA LEMON



Rum & Coca

1 Bottiglia di Rum Havana 1 lt
+ 3 bottiglie di Coca cola 1lt

€ 60

CIRCA 20 RUM & COCA



PREMIUM ALL-INCLUSIVE

AGGIUNGI € 14 A PERSONA

Bevi senza limiti tutti i 3 pacchetti Premium
(Gin Tonic - Vodka Lemon - Rum & Coca)



BEVANDE ALL-INCLUSIVE + PREMIUM ALL-INCLUSIVE

~~€ 24~~ € 18 A PERSONA

Più drink, più momenti da condividere!

Informazioni

E' NECESSARIO COMUNICARE TEMPESTIVAMENTE:

- NUMERO DI ADULTI
- NUMERO DI BAMBINI SOTTO I 10 ANNI
- NUMERO DI INTOLLERANTI o ALLERGIE, SPECIFICANDO LA TIPOLOGIA
- NUMERO DI VEGANI
- QUALE TORTA SCELTA E LA SCRITTA PERSONALIZZATA
- NUMERO DI SEGGIOLONI UTILI

Tutte le consumazioni non presenti nelle proposte si pagano extra

Stampa della fotografia personalizzata da mettere sulla torta € 20.00

Se desiderate sostituire la “ nostra torta ” portando la “ vostra torta ” da pasticceria, è necessario presentare lo scontrino e lista ingredienti

(IL COSTO DEL MENU' RESTA INVARIATO)

Gestione e posizionamento dei vostri addobbi e decorazioni € 20.00

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

Fontana di luce professionale che raggiunge un'altezza di 5 metri, accesa durante il taglio della torta per un effetto scenografico € 30.00

(NON SONO CONSENTITI I DISPOSITIVI PORTATI DA VOI)

Noleggio di una cassa per la musica € 30.00 **(NON E' CONSENTITO PORTARE LA VOSTRA CASSA)**

Si considera prenotato l'evento dopo il versamento della caparra di € 150.00

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

Si paga a fine evento per il numero di persone comunicate 2 giorni prima



Contatti

Fiori e composizioni floreali:

Patrizia fiori, Solferino 0376.854198

Lago fiorito, Desenzano Del Garda 030.9103732

Vivaio Massardi, Castiglione delle Stiviere 0376.200327

Servizio fotografico e video:

HERA Studio 349.4670456

Ciro Esposito 346.5243466

Servizi luci, audio e scenografia:

CS. Audio 349.4670456

Allestimento palloncini:

Lunati Store, Carpenedolo BS 339.4525755

Aria Magica, Santa Maria di Lugana BS 391.7606351

Festa Project, Desenzano Del Garda BS 030.9120049





Graphic Federica M.

info@agriturismolacivetta.com

www.agriturismolacivetta.com

030.9103503

Via Civetta 2/a Lonato del Garda Bs

