



VIVERE I GIORNI PIU' BELLI E
RICORDI UNICI

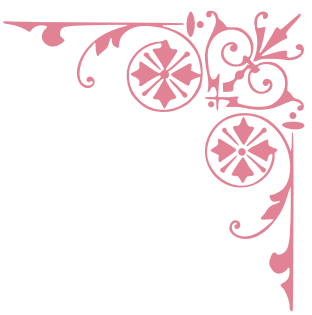
Momenti speciali con
piatti sfiziosi per le vostre
Cerimonie e Ricorrenze



L' Evento si considera prenotato dopo il
versamento di una 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



Proposta di Menù da € 45.00

Porzione ABBONDANTE +2€ a persona

Antipasti della Casa 8 assaggi diversi

(salumi, formaggi e delizie di stagione)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

Contorni cotti di stagione

Dessert di

Tiramisù con gocce di cioccolato

Vino bianco Platio e rosso Redone della Civetta

Pane fatto in casa, acqua e caffè

I PIATTI SONO PENSATI PER LA CONDIVISIONE,
SERVITI AL CENTRO DEL TAVOLO IN VASSOI DA PORTATA

Completa il menù con la BOMBONIERA AGRICOLA,
un dono speciale per un tocco unico
e naturale al tuo evento...

Proposta di Menù da € 48.00

Porzione ABBONDANTE +2€ a persona

Antipasti della Casa 8 assaggi diversi
(salumi, formaggi e delizie di stagione)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

1 secondo sfizioso a scelta :

- *Polentina fresca con composizione di sughi e salse*
- *Tomino morbido avvolto nella pancetta steccata, porcini e pan croccante*
- *Selezione di formaggi fusi su pietra*

Contorni cotti di stagione

Dessert di
Cheesecake ai lamponi e cioccolato

Vino bianco Platino e rosso Redone della Civetta

Pane fatto in casa, acqua e caffè

**I PIATTI SONO PENSATI PER LA CONDIVISIONE,
SERVITI AL CENTRO DEL TAVOLO IN VASSOI DA PORTATA**

**Completa il menù con la BOMBONIERA AGRICOLA
un dono speciale per un tocco unico
e naturale al tuo evento...**

Proposta di Menù da € 48.00

Porzione ABBONDANTE +2€ a persona

Antipasti della Casa 8 assaggi diversi

(salumi, formaggi e delizie di stagione)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

Contorni cotti di stagione

Torta con scritta personalizzata

Vino bianco Platino e rosso Redone della Civetta

Pane fatto in casa, acqua e caffè

**I PIATTI SONO PENSATI PER LA CONDIVISIONE,
SERVITI AL CENTRO DEL TAVOLO IN VASSOI DA PORTATA**

**Completa il menù con la BOMBONIERA AGRICOLA,
un dono speciale per un tocco unico
e naturale al tuo evento...**

Proposta di Menù da € 52.00

Porzione ABBONDANTE +2€ a persona

Antipasti della Casa 8 assaggi diversi
(salumi, formaggi e delizie di stagione)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

1 secondo a scelta di carne

1 secondo sfizioso a scelta :

- *Polentina fresca con composizione di sughi e salse*
- *Tomino morbido avvolto nella pancetta steccata, porcini e pan croccante*
- *Selezione di formaggi fusi su pietra*

Contorni cotti di stagione

Torta con scritta personalizzata

Spumante dolce e secco

Vino bianco Platino e rosso Redone della Civetta

Pane fatto in casa, acqua e caffè

Menù personalizzati sui tavoli

**I PIATTI SONO PENSATI PER LA CONDIVISIONE,
SERVITI AL CENTRO DEL TAVOLO IN VASSOI DA PORTATA**

**Completa il menù con la BOMBONIERA AGRICOLA,
un dono speciale per un tocco unico
e naturale al tuo evento...**



Proposta di Menù da € 55.00

Porzione ABBONDANTE +2€ a persona

Calice di Benvenuto con bollicina servito a tavola

Antipasti della Casa 8 assaggi diversi
(salumi, formaggi e delizie di stagione)

2 primi a scelta tra risotti e primi di stagione

2 secondi a scelta di carne

Contorni cotti di stagione

Torta con scritta personalizzata

Spumante dolce e secco

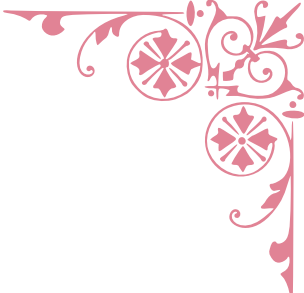
Vino bianco Platio e rosso Redone della Civetta

Pane fatto in casa, acqua e caffè

Menù personalizzati sui tavoli

**I PIATTI SONO PENSATI PER LA CONDIVISIONE,
SERVITI AL CENTRO DEL TAVOLO IN VASSOI DA PORTATA**

**Completa il menù con la BOMBONIERA AGRICOLA,
un dono speciale per un tocco unico e
naturale al tuo evento...**



PRECISAZIONI

Confermando la vostra prenotazione è necessario comunicare:

- NUMERO DI ADULTI CON MENU'
 - NUMERO DI BAMBINI CON ETA' INFERIORE A 10 ANNI. ORDINERANNO AL MOMENTO DALLE PROPOSTE BABY
 - NUMERO DI SEGGIOLONI DA RISERVARE
 - NUMERO DI PERSONE INTOLLERANTI ED ALLERGICHE ORDINERANNO AL MOMENTO DALLA CARTA
 - NUMERO DI VEGANI. ORDINERANNO AL MOMENTO DALLA CARTA
 - TORTA SCELTA DALLE NOSTRE PROPOSTE E LA SCRITTA DESIDERATA
 - TAVOLO PER APPOGGIO BOMBONIERE QUALORA FOSSE NECESSARIO
- 
- 

L' Evento si considera prenotato dopo il versamento di una 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

Bomboniere Agricole

CON DECORAZIONE CLASSIC

(confetti, nastro e biglietto personalizzato)

OLIO EVO 500 ml	€ 17
MARMELLATE 125 gr	€ 11
MOSTARDE 125 gr	€ 11
MIELE MILLEFIORI 250 gr	€ 11
VINO ROSSO STRUPEL 750 ml	€ 16
VINO BIANCO PLATIO 750 ml	€ 10
VINO BIANCO MOSSO BOLLA22 750 ml	€ 10

NUOVE PROPOSTE DI AMARI e LIQUORI

GRAPPA BARRICATA - La Dosola 200 ml	€ 15
LIQUORE AL FIENO - El Mosè 200 ml	€ 15
AMARO LIQUORE - L'Innocente 200 ml	€ 15
CREMA AL WHISKY - Crema del '27. 200 ml	€ 15
LIMONCINO DEL GARDA - Li Mo Ne' 200 ml	€ 15
LIQUORE ALLA LIQUIRIZIA - Rigolizia 200 ml	€ 15

Aggiunte Personalizzate...

**LE PORZIONI DELLA TORTA SONO ESCLUSIVAMENTE
PER IL NUMERO DI COMMENSALI ADERENTI AL
MENU' SCELTO.**

**AVVISARE IN ANTICIPO EVENTUALI PORZIONI DA
AGGIUNGERE PER I NON ADERENTI AL MENU'
CON SUPPLEMENTO DI € 4.00 PER PERSONA.
DIVERSAMENTE POTRA' SCEGLIERE UN DESSERT
DALLA LISTA DOLCI.**

Calice di Benvenuto con bollicina
servito a tavola € 3.00

Torta Sbrisolona con crema pasticcera € 5.00

Frutta fresca di stagione € 5.00

Stampa della fotografia personalizzata da
mettere sulla torta € 20.00

Fontana di luce fino a 5 metri, accesa durante il
taglio della torta con effetto scenografico € 30.00

(SOLO SERALE AD USO ESTERNO)

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)

Sviluppo e stampa dei menù personalizzati
sui tavoli € 20.00

(VALIDO SOLO PER LE PROPOSTE DI MENU' € 45 e € 48)



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

Primi piatti

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'attorno 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



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

Primi piatti

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 cacio e pepe cuveé

Risotto con radicchio e tastasal,
sfumato al vino rosso Strupel

Risotto al Franciacorta, caprino di cascina e
limone

Risotto con porcini e salsiccia

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



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

Secondi piatti

La tagliata di MANZO e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro fondente agli aromi

In crosta di erbe aromatiche e sale affumicato

La Tagliata di CAVALLLO e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro fondente agli aromi

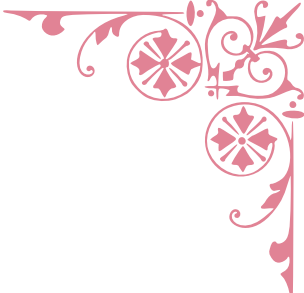
In crosta di erbe aromatiche e sale affumicato

La Tagliata di BUFALA e le sue cotture

Al naturale su pietra

Con burro fondente agli aromi

In crosta di erbe aromatiche e sale affumicato



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

Secondi piatti

Coniglio alla cacciatora

Rollè di faraona avvolto nella pancetta con ripieno di
castagne, cavolo nero ripassato

Lingotto di coda alla vaccinara, purea di zucca Delica
Bio e cacao amaro

Manzo all'olio con il suo condimento

Grigliata mista (costine di maiale, salamina e pollo)

Filetto di maiale bardato con pancetta steccata agli
aromi e salsa ai frutti rossi

Brasato di cavallo al Merlot con la sua riduzione e
funghi trifolati di stagione

L' Evento si considera prenotato dopo il
versamento di una 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



Contatti Utili

VALORIZZIAMO E COLLABORIAMO CON ESPERTI E
PROFESSIONISTI LOCALI

Servizio Confettata:

Brunati Silvia, Pozzolengo 339.1733831

Lunati Store, Carpenedolo 339.4525755



Fiori e composizioni floreali:

Patrizia fiori, Solferino 0376.854198

Lago fiorito, Desenzano Del Garda 030.9103732

Vivaio Massardi, Castiglione delle Stiviere 0376.200327



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

info@agriturismolacivetta.com

www.agriturismolacivetta.com

030.9103503

Via Civetta 2a Lonato del Garda Bs



Graphic by Federica M.