



il Campagnino

1- Matrimonio in Cascina

Menù

Antipasti serviti a buffet (no isole)

Salumi del territorio, formaggi del territorio, sott'oli e confetture di nostra produzione, gnocco fritto, panini con varie farciture, agri pizzette, agri focaccine, antipasti di verdure a seconda della stagione, snack salati di nostra produzione.

2 Primi Piatti da concordare

A seconda del mese in cui deciderete di sposarvi, vi elencheremo i primi piatti disponibili, seguendo la disponibilità della stagione.

Proponiamo sempre pasta fresca fatta a mano con le nostre farine, paste ripiene al forno e risotti. Siamo a disposizioni per varianti per allergie o intolleranze alimentari.

1 Secondo da concordare

A seconda del mese in cui deciderete di sposarvi, vi elencheremo i primi piatti disponibili, seguendo la disponibilità della stagione.

Proponiamo secondi di carne selezionata dalle aziende agricole del territorio, su richiesta, anche secondi vegetariani.

Wedding cake

Le nostre torte sono elegantemente semplici ma molto gustose.

Proponiamo crostate di frutta o torte farcite con diverse guarnizioni.

E' possibile, su richiesta, portare la torta da esterno.



1- Matrimonio in Cascina

Bevande incluse

Aperitivo a buffet:

Cocktails d'aperitivo (alcolico e analcolico) nel buffet d'antipasto
Vino bollicine del Garda (n° di bottiglie da concordare secondo il numero degli ospiti)

Bevande a tavola:

1 bottiglia di acqua ogni 2 persone,
1 bottiglia di vino della casa ogni 4 persone,
flute di spumante per il brindisi
Caffè, 1 amaro a persona

Allestimento:

Tovagliato bianco, runner di juta , tovagliolo in tnt bio, stampa dei menù

Per allestimenti floreali e dj set, siamo a vostra disposizione per indicarvi alcune nostre conoscenze con la quale abbiamo già collaborato.

Per il pagamento: caparra del 30% alla conferma, il restante a fine cerimonia.

**Il prezzo del menù vi verrà comunicato contattandoci
info@agriturismocampagnino.it
3386623346 (WhatsApp)**