



il Campagnino

4- Matrimonio Winter

Menù

Antipasti serviti

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 e pasticceria secca

Le nostre torte sono elegantemente semplici ma molto gustose.

Proponiamo crostate di frutta di stagione o torte farcite con diverse guarnizioni. E' possibile, su richiesta, portare la torta da esterno.

Pasticceria secca di nostra produzione.



4 - Matrimonio Winter

Bevande incluse

Aperitivo a buffet:

Cocktails d'aperitivo (alcolico e analcolico) nell' 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, amaro

Allestimento:

Tovagliato bianco, runner di juta , tovagliolo in tnt, 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.

Massimo 55 persone

Il prezzo del menù vi verrà comunicato contattandoci

info@agriturismocampagnino.it

3386623346 (WhatsApp)