

APERICENA SUL LAGO

Compleanni, lauree, anniversari, battesimi, eventi aziendali e occasioni da condividere in un'atmosfera elegante e informale.

Ogni apericena è personalizzabile in base all'occasione e alle vostre esigenze alimentari, con possibilità di allestimenti dedicati per compleanni, lauree e ricorrenze speciali.

Il prezzo comprende

- ✓ Il menù da voi scelto
- ✓ Servizio, acqua e caffè
- ✓ Cocktail analcolico alla frutta
- ✓ 1 bottiglia di prosecco o un litro di Spritz ogni 2 persone
- ✓ Servizio torta
- ✓ Centrotavola del ristorante
- ✓ Tavolo a disposizione per bomboniere/confetti/torta

Musica

È possibile mettere musica collegandosi alla nostra cassa amplificata se l'apericena è organizzato in giardino (estate) o nella saletta alta.

Musica e volume non devono essere tali da recare disturbo agli altri clienti (la direzione si riserva il diritto di spegnere o abbassare il volume in caso di disturbo).

Disponibilità sala

- Dalle 18.00 alle 24.00

Note organizzative

- Minimo 15 partecipanti, servizio a buffet.
- Possibilità di personalizzazione completa del menù.
- La **scelta dei primi piatti proposti** nei menù deve essere effettuata alla conferma e deve essere uguale per tutti i commensali.
- **Conferma numero** di partecipanti entro 8 giorni prima dell'evento.
- Eventuali **variazioni** entro 24 ore prima dell'evento. Le variazioni sul numero comunicate o constatate il giorno stesso dell'evento comporteranno l'addebito della quota pattuita.
- Eventuali **allergie, intolleranze o altre esigenze alimentari** vanno comunicate in fase di prenotazione.

Prossimi passi

Per confermare la data:

- Invio conferma via email o WhatsApp
- Versamento caparra
- Definizione menù finale
- Conferma numero definitivo



APERICENA AZZURRO

Ideale per eventi informali

NON DISPONIBILE IL SABATO SERA

Le bevande

Prosecco Treviso Punti di Vista, Cocktail analcolico alla frutta e Aperol spritz

Formaggi e salumi

La nostra selezione di formaggi e salumi

(toma nostrana, gorgonzola, caprino, salame, lardo, prosciutto)

I piccoli fritti della cucina

Arancini al basilico - Polpettine di carne fritte con salsa BBQ

Verdure in tempura - Patatine fritte - Fantasie dello chef

Cous cous alle verdure – Insalata di riso

Dal nostro forno

Focaccia pomodorini e olive - Fornarina olio EVO e rosmarino

Pizza margherita

Torta

La torta non è inclusa. Se la ordini da noi prezzo speciale € 5 a persona

Prezzo

€ 25 a persona Bambini fino a 11 anni € 15,00 compresa una bibita

Bottiglia Prosecco extra: € 18,00 Litro di Spritz extra € 25

Altre bevande al consumo come da nostro listino

Servizio torta incluso



APERICENA VERDE

Il più popolare. Perfetto per compleanni ed eventi importanti

Le bevande

Prosecco Treviso Punti di Vista, Cocktail analcolico alla frutta e Aperol spritz

Formaggi e salumi

*La nostra selezione di formaggi e salumi
(toma nostrana, gorgonzola, caprino, salame, lardo, prosciutto)*

I piccoli fritti della cucina

*Arancini al basilico - Polpettine di carne fritte con salsa BBQ
Verdure in tempura - Patatine fritte - Fantasie dello chef*

Dal nostro forno

Focaccia pomodorini e olive - Fornarina olio EVO e rosmarino - Pizza margherita

Primo piatto a scelta

(la scelta ve effettuata al momento della prenotazione)
Risotto carnaroli tenuta Bovio alla toma di Cosasca e granella di nocciole
Risotto carnaroli tenuta Bovio allo zafferano salsiccia e gocce di balsamico
Maccheroni fatti in casa con pesto rosso e mandorle
Caserecce al ragù bianco di vitello e rosmarino
Crespelle al prosciutto affumicato e toma nostrana gratinate

Torta

La torta non è inclusa. Se la ordini da noi prezzo speciale € 5 a persona

Prezzo

€ 30 a persona Bambini fino a 11 anni € 15,00 compresa una bibita

Bottiglia Prosecco extra: € 18,00 Litro di Spritz extra € 25

Altre bevande al consumo come da nostro listino

Servizio torta incluso



APERICENA ARANCIONE

Per coccolare i tuoi ospiti con un'esperienza gastronomica

Le bevande

Prosecco Treviso Punti di Vista, Cocktail analcolico alla frutta e Aperol spritz

Formaggi e salumi

*La nostra selezione di formaggi e salumi
(toma nostrana, gorgonzola, caprino, salame, lardo, prosciutto)*

Dalla cucina

*Arancini al basilico - Polpettine di carne fritte con salsa BBQ
Verdure in tempura - Fantasie dello chef
Fritturina di lago con salsa agrodolce - Crostini di trota salmonata marinata
Bocconcini di tartare di Fassona - Cous cous alle verdure*

Dal nostro forno

*Focaccia pomodorini e olive - Fornarina olio EVO e rosmarino
Pizze a scelta tra margherita, Napoli, verdure, capricciosa*

Primo piatto a scelta

*(la scelta ve effettuata al momento della prenotazione)
Risotto carnaroli tenuta Bovio alla toma di Cosasca e granella di nocciole
Risotto carnaroli tenuta Bovio alle pere caramellate e toma di Cosasca mantecato al Nebbiolo
Maccheroni fatti in casa con pesto rosso e mandorle
Ravioli di carne fatti in casa con sugo d'arrosto e cialda di grana
Crespelle ripiene alla crema di asparagi gratinate*

Torta

La torta non è inclusa. Se la ordini da noi prezzo speciale € 5 a persona

Prezzo

€ 35 a persona Bambini fino a 11 anni € 15,00 compresa una bibita

Bottiglia Prosecco extra: € 18,00 Litro di Spritz extra € 25

Altre bevande al consumo come da nostro listino

Servizio torta incluso

