

Cerimonie

Cerimonie - Menu Nr. 1 Fr. 75.--

Aperitivo

**

Carpaccio di carne d'agnello su foglie di stagione; vinaigrette alla rucola

**

Anelli di pasta crepes alla ricotta ed erbette

Su passato di peperone dolce

**

Filetto di branzino in pasta sfoglia

Salsa alla crema di basilico

Riso selvaggio

Sorbetto alla frutta

Cosciotto di vitello Cucinato al forno

(7 ore di cottura)

Contorni di stagione

Semifreddo al Grand Marnier

Cerimonie - Menu Nr. 2 Fr. 75.-

Aperitivo

**

Prosciutto crudo e melone

**

Risotto ai pomodorini e verdure

**

Trancio di salmone alla salvia

Patate prezzemolate

**

Sorbetto di pompelmo al Campari

**

Arrosto misto

(vitello, agnello, arista di maiale)

Patate delfino

Legumi di stagione

**

Ananas Royale

Cerimonie - Menu Nr. 3 Fr. 75.--

Aperitivo

**

Tris di pasta

(pappardelle, Ravioli, farfalle al salmone

**

Trancio di rombo allo champagne

Patate Bollite

**

Sorbetto alla mela

**

Cosciotto di vitello al forno

Patate crocchette

Legumi di stagione

**

Sorpresa tropicale

Cerimonie - Menu Nr.4 Fr. 80.--

Aperitivo

**

Bresaola della Valtellina e salmone "Bella epoque"

**

Tagliolini alle sepioline e Ruculetta

**

Involtini di Sogliola al vino bianco

Pommes Nature e Fiore di Legumi

**

Sorbetto al moscato

**

Sella di vitello al forno

Patate alla paesana

Legumi di stagione

**

Semifreddo al frutto della passione

Cerimonie - Menu Nr.5 Fr. 75.--

Aperitivo

**

Terrina di pomodori sardi e polpa di granchio al basilico

Salsa alla crema acida tostini

**

Risottino alla polpa di olivette liguri e pancetta

**

Sorbetto al limone

**

Cosciotto di vitello cucinato al forno

(7 ore cottura)

contorni di stagione

**

Coppa Romanoff

Cerimonie - Menu Nr.6 Fr. 65,--

Aperitivo

**

I tre paté maison

**

Taglierini al limone e Zucchine

**

Arrosto di vitello al forno

Patate alla fornai

Legumi di stagione

**

I tre sorbetti in composizione

Cerimonie - Menu Nr.7 Fr. 65--

Aperitivo

**

Variazione di Mare

**

Gnocchetti di patate all'erbette

Alla fonduta di fontina

**

Carré di maiale al forno

Pollo al rosmarino

Patate arrosto

Legumi di stagione

**

Sorbettino al pompelmo e Campari

Cerimonie - Menu Nr.8 Fr. 65.--

Aperitivo

**

Carpaccio d'agnello su letto di spinaci novelli

**

Sfogliatine ai funghi

**

Scaloppina di vitello al limone

Patate al forno

Legumi di stagione

**

Bavarese al frutto della passione

Cerimonie - Menu Nr.9 Fr. 90.--

Aperitivo

**

Buffet di antipasti

**

Pennette al salmone

Tortelloni ai funghi

Risottino alle verdure in cestino

**

Sorbetto al pompelmo con Campari

**

Filetto di manzo alla wellington

Patate Williams

Fantasia di legumi

**

Semifreddo agli agrumi

Cerimonie - Menu (Buffet) Nr.10 Fr. 95.--

Salmone affumicato
Cocktail di gamberetti
Filetti di trota affumicata
Salmone freddo in bellavista
Terrine della casa
Roastbeef guarnito
Vitello tonnato
Prosciutto di Parma
Bresaola dei grigioni, salame e coppa
Legumi alla griglia guarniti
Diverse insalate con salse
**
Consomme double
**
Arrosto di vitello glassato
Filetto di manzo alla Wellington
Prosciutto in crosta
Guarnizioni di stagione
**
Formaggi misti
**
Sorbetti e gelati della casa
Mousse al cioccolato
Macedonia di frutta fresca
Frutta di stagione

Cerimonie - Menu Nr.11 Fr. 65.--

Aperitivo
**
Salmone affumicato
Toast Burro
**
Lasagnette alle ortiche
**
Lombatina di vitello ai funghi
Patate rosolate
Bouquet di legumi
**
Torta Vacherin glacé

Cerimonie - Menu Nr.12 Fr. 65.--

Aperitivo

**

Carpaccio di pesce spada guarnito

**

Ravioloni dello chef

**

Tagliata di manzo al balsamico

Patate crocchette

Bouquet di legumi

**

Fantasia di Desserts guarnito

Cerimonie - Menu Nr.13 Fr. 65.--

Aperitivo

**

Insalata di gamberi al burro d'arancia

**

Cestino di risotto al parmigiano

**

Filetto di orata alla caprese

Patate prezzemolate

Bouquet di legumi

**

Semifreddo ai frutti di bosco guarnito

Cerimonie - Menu Nr.14 Fr. 55.--

Aperitivo

**

Prosciutto e melone

**

Gnocchi alla piemontese

**

Arrosto di vitello glassato

Patate al rosmarino

Bouquet di legumi

**

Variazione di sorbetti

Cerimonie - Menu Nr.15 Fr. 60.--

Aperitivo

**

Terrina della casa

**

Gnocchetti verdi di ricotta e mascarpone

**

I tre filetti con salse

Guarnizioni

**

Parfait ai frutti di bosco

Banchetti

Banchetti - Menu Nr. 1 Fr. 50.--

Carpaccio di bresaola

su foglie di stagione; vinaigrette alla rucola

**

Anelli di pasta crepes alla ricotta ed erbe

**

Filetto di branzino in pasta sfoglia

Salsa alla crema di basilico

Riso selvaggio

O

Scaloppine al Marsala

Guarnizioni dello Chef

Semifreddo al Grand Marnier

Banchetti - Menu Nr.2 Fr. 45.--

Variazione di salmone

**

Tagliolini alle seppioline e Rucoletta

**

Involtoni di merluzzo al vino bianco

Pommes Nature e Fiore di Legumi

**

Sorbetto al moscato

Banchetti - Menu Nr 3 Fr. 45.--

Insalatina tiepida di gamberoni

Olio e limone

**

Risottino alla polpa di olivette liguri e pancetta

**

Trancio di salmone allo champagne

Patate Bollite

O

Filetto di manzo Wellington

Patate crocchette

**

Sorpresa tropicale

Banchetti - Menu Nr.4 Fr.40.--

Variazione di Mare

**

Gnocchetti di patate all'erbette

**

Lombatina di Vitello

Guarnizioni

**

Sorbettino al pompelmo

E campari

Banchetti - Menu Nr.5 Fr. 45.--

I tre paté maison

**

Taglierini al limone e Zucchine

**

Arrosto di vitello al forno

Patate alla fornaiia

Legumi di stagione

**

I tre sorbetti in composizione

Banchetti - Menu Nr.6 Fr. 40.--

Carpaccio d'agnello su letto di spinaci novelli

**

Sfogliatine ai funghi

**

Scaloppina di vitello al limone

Patate al forno

Legumi di stagione

O

Spiedino di gamberoni

Riso pilaff

**

Mousse di fragole con il suo distillato

Banchetti - Menu Nr 7 Fr.45.--

Galantina di polipo

Salsa, burro e toast

Risottino alle verdure in cestino

**

Filetto di manzo alla wellington

Patate Williams

Fantasia di legumi

**

Semifreddo agli agrumi

Banchetti - Menu Nr 8 Fr. 50.--

Salmone affumicato

Toast Burro

**

Lasagnette alle ortiche

**

Lombatina di vitello ai funghi

Patate rosolate

Bouquet di legumi

**

Parfait all'arancio e armagnac

Banchetti - Menu Nr.9 Fr. 40.--

Carpaccio di pesce spada guarnito

**

Ravioloni dello chef

**

Tagliata di manzo al balsamico

Patate crocchette

Bouquet di legumi

**

Fantasia di Desserts

Banchetti - Menu Nr.10 Fr.45.--

Insalata di gamberi salsa al burro d'arancia

**

Cestino di risotto al parmigiano

**

Filetto di orata alla caprese

Patate prezzemolate

Bouquet di legumi

O

Paillard di vitello

Con guarnizioni di stagione

**

Semifreddo ai frutti di bosco

Guarnito

Banchetti - Menu Nr.11 Fr. 40.--

Terrina della casa

**

Gnocchetti verdi di ricotta e mascarpone

**

I tre filetti con salse

Guarnizioni

**

Parfait ai frutti di bosco

Cocktail

MENU cocktail no 1

Aperitivo: Nel parco con vista sul lago

Boule leggermente alcolica Fr. 14.-al litro

Succo d'arancia/pompelmo Fr. 4.--/3 dl

Ginger Fr. 3.--/2dl

Acqua e varie Fr. 5.50/litro

Altre bibite fatturate secondo la carta delle bibite

Accompagnamento Cocktail:

Tagliere Ticinese

Fili di grissini imburrati avvolti al prosciutto e bresaola

Polpettine (arancini di riso)

Bocconcini di mozzarella e pomodori sherry

Canapés assortiti

Palline di melone e anguria (cocktail)

Bruschette alla mediterranea

Rosette di salmone affumicate

Cozze al limone

Cascata di gamberoni

Polipetti e calamari fritti

Involtini di Melanzane e zucchine alla griglia

Piccoli tortini alle verdure e cipolle

Vol au vent di prelibatezze di mare (Cocktail di gamberetti)

Pizzette

Rustici

Focaccine

Scaglie di parmigiano

Olive all'ascolana

Fritteline

Pane assortito

Sorbetti assortiti

Mousse al cioccolato

Mousse alla fragola

Torta matrimonio Prezzo per Persona Fr. 50.-Torta esclusa.

MENU cocktail no 2

Aperitivo: Nel parco con vista sul lago

Prosecco Fr. 40.-/bottiglia

Succo d'arancia/pompelmo Fr. 4.--/3 dl

Ginger Fr. 3.-/2dl

Acqua e varie Fr. 5.50/litro

Altre bibite fatturate secondo la carta delle bibite

Accompagnamento Cocktail:

Antipasti

Tagliere Ticinese

Cocktail di melone

Bruschette alla mediterranea

Mozzarella e pomodoro

Salmone affumicat

Carpaccio di bresaola

Diversi canapé

Cozze al limone

Pane assortito

Caldo

Melanzane alla griglia arrotolate

Polipetti e calamari fritti

Spiedini di carne alla griglia

Zucchine fritte in pastella

Olive all'ascolana

Polpettine

Pizzette

Rustici

Focaccine

Pasta

Panzerotti

Pasta corta con salsa di verdure fresche

Desserts

Sorbetti assortiti

Tartellette di frutta e crema

Mousse al cioccolato

Creme caramel

Panna cotta

Macedonia

Torta Nuziale Prezzo per Persona Fr. 65.-Torta esclusa.

MENU cocktail no 3

Aperitivo: Nel parco con vista sul lago

Boule leggermente alcolica Fr. 14.- al litro

Succo d'arancia/pompelmo Fr. 4.-/3 dl

Ginger Fr. 3.--/2dl

Acqua e varie Fr. 5.50/litro

Altre bibite fatturate secondo la carta delle bibite

Accompagnamento Cocktail:

Quiques (formaggio e verdure)

Vol au vent di prelibatezze di mare

Mozzarelline e pomodori

Bruschette

Tartine al salmone

Canapé assortiti

Pizzette

Rustici

Focaccine

Croissant farciti

Scaglie di parmigiano

Tagliere nostrano

Salametti

Polpettine

Olive all'ascolana

Salvia fritta

Salatini

Cipolline

Torta Nuziale Prezzo per Persona Fr. 35-Torta esclusa.