

PROPOSTE MENU "ALL INCLUSIVE" DA 15 A 120 PERSONE

Nel prezzo del menu sono compresi:
una bottiglia di vino ogni 4 persone,
l'acqua e 1 caffè per persona



Menu 1

Paté in crosta con insalata di sedano rapa

* * *

Spalla di vitello al forno con salsa al rosmarino

Patate arrostiti

Verdure di stagione

* *

Tiramisu alle fragole

Fr. 50.-- per persona

Menu 2

Antipasto "terra e mare" con:
Cocktail di gamberetti in salsa rosa
Rosette di salmone affumicato
Insalata di polipo
Paté in crosta
Prosciutto crudo e salame nostrano

* * *

Roastbeef all'inglese
Patate al cartoccio con panna acida
Verdure di stagione

* *

Strudel di mele tiepido con salsa alla vaniglia

Menu 3

Antipasto di mare con:
Cocktail di gamberetti in salsa rosa
Rosette di salmone affumicato
Insalata di polipo
Insalata di calamari
Sgombro affumicato

* * *

Medaglione di rana pescatrice e
Gamberoni dorati
Salsa al Prosecco
Risottino alla rucola

* *

Sorbetto Ticino

Entrambi Fr. 60.-- per persona

Buffet mare e terra A partire da 40 persone

Buffet freddo

Insalate di : polipo, sepioline, calamari, moscardini

Carpaccio di salmone, terrine di pesce, gamberetti,

Salmone, trota e sgombro affumicati

Verdure all'italiana: zucchine, peperoni e melanzane

Pomodoro e mozzarella

Insalate miste con salsa italiana o francese

Carpaccio di manzo, affettati misti,

Pâté maison, vitello tonnato

Formaggi

Ravioli secondo stagione al burro e salvia,

serviti al tavolo

Buffet caldo

Gamberi reali in salsa ai porcini

Scaloppine di salmone al Prosecco e porri

Spalla di vitello

Roastbeef

Riso, patate al rosmarino e verdure di stagione

"Sorbetto Ticino" uva e grappa,

servito al tavolo

Fr. 80.00 per persona, "all inclusive"

I.V.A. inclusa

PROPOSTE MENU 4 - 11
DA 15 A 120 PERSONE
escluse le bibite

Menu 4 Fr.22.00

Minestrone ticinese

* *

Risotto con luganighetta
mantecato alla formaggella

*

Menu 5 Fr.22.00

Insalata mista

* *

Sminuzzato di petto di pollo
al curry e frutta, Riso

*

Menu 6 Fr.25.00

Insalata in foglie con
Pomodori Cherry e mozzarelline

* *

Petto di pollo alla Valdostana
Risotto al parmigiano

*

Menu 7 Fr.28.00

Ravioli in brodo

* * *

Arrosto di maiale al rosmarino

Gratin di patate

Verdure di stagione

* *

Gelato misto

*

Menu 8 Fr.32.00

Paté in crosta con
insalata di sedano

* * *

Spezzatino di manzo della nonna

Purea di patate

* * *

Tiramisù

Menu 9 Fr.34.00

Insalata mimosa

* * *

Lonza di maiale cotta intera

salsa ai funghi porcini

Tagliatelle

* * *

Sorbetto Ticino (uva e grappa)

Menu 10 Fr.40.00

Carpaccio di bresaola
con rucola e grana

* * *

Gigot d'agnello al forno

Patate lionese

Fagottino di fagiolini

Pomodoro provenzale

* * *

Mousse al cioccolato

Menu 11 Fr.45.00

Tris di pasta

* * *

Duo di arrostiti con

Vitello e roastbeef

Gratin di patate

Bouquet di verdure

* * *

Cappuccino di panna cotta

*Siamo volentieri a vostra disposizione
per qualsiasi richiesta.*

Famiglia Perriard e tutto il team