

CENA SION

WELCOME DRINK

humus di ceci con coriandolo, pane pita

ANTIPASTO

TERRINA DI VERDURE MULTICOLORI

ciuffetti di calamaro, cialdina di cocco e zenzero,
fluid gel alla rucola

PRIMO PIATTO

RISOTTINO "DEI MARCHISEI" MANTECATO ALL'ONDA

finissime di petto d' anatra laccato all'arancia

DOLCE

CIALDA CROCCANTE ALLE MANDORLE

gelato artigianale alla vaniglia, frutti di bosco tiepidi

CAFFE'

95.- chf a persona

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 5 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa -
Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione -
Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 5 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 80

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 80 ospiti

CENA NEUCHATEL

WELCOME DRINK

Nuvola soffiata, sentori orientali, fluid gel ponzu

ANTIPASTO

MILLEFOGLIE DI CIALDINE CROCCANTI AL SESAMO
Zucca Delica infornata, sfere di foie gras al Porto,
Spunti di mascarpone alla barbabietola

PRIMO PIATTO

RISOTTINO CARNAROLI dei MARCHISEI MANTECATO ALL'ONDA
Zafferano, coriandoli di bacon croccante e fagioli edamame

SECONDO PIATTO

PETTO D'ANATRA CBT
Soffice alle patate, taccoline mangiatutto, riduzione di Merlot

DOLCE

STECCO FINTO GELATO
Copertura di cachi, castagne glassate all'arancia,
terra di nocciole tostate

CAFFE'

115.- chf a persona

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 5 ore - 1 bicchiere di vino per persona- Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa -
Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione -
Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 5 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 80

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 80 ospiti

CENA SION

WELCOME DRINK

Nuvola soffiata con sentori orientali, fluid gel ponzu

Torta salata con erbe naturali

Cubo di panissa, rosmarino e pepe bianco

ANTIPASTO

MEZZA MELANZANA INFORNATA

dadolata di pomodori maturi, fiocchi di burrata, olive taggiasche,
fluid gel al basilico

PRIMO PIATTO

RAVIOLI ARTIGIANALI "PASTIFICIO DI LELLA"

radicchio, speck, crema di zafferano

SECONDO PIATTO

FILETTO DI MANZO con BABY VERDURE

cipolle passite, cialdina di mais, riduzione al Merlot, spunti di piselli

DOLCE

NAMELAKA AL CARMELLO SALATO

barretta di riso soffiato e cioccolato bianco, lamponi, menta

CAFFE'

120.- chf a persona

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Chiar di Luna Delea TI	37 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Mòmò Rosso Cantine Delea TI	39 CHF
Primitivo Torrento Matervitae	37 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 5 ore - 1 bicchiere di vino per persona- Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa - Posate Olivia -tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione - Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 5 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 80

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 80 ospiti

CENA ZUGO

WELCOME DRINK

Nuvola soffiata, sentori orientali, fluid gel ponzu

Torta salata erbette autunnali

Bocconcino tiepido di polpo e panissa

ANTIPASTO

GIOCO di SFERE su COMPOSTA di CIPOLLA DI TROPEA AGRODOLCE
al tonno, cocco e limone-ai piselli e menta- al peperone

PRIMO PIATTO

PACCHERI AL NERO SEPPIATO

spunti di burrata, pomodori confit, gambero rosso marinato,
basilico fritto

SECONDO PIATTO

TRANCIO DI BLACK COD AVAPORE

pave' di sedano rapa, chips di verdure,
spunti di barbabietola e sedano, fluid gel al basilico

DOLCE

CREMA DI NAMELAKA AGLI AGRUMI

barretta di riso soffiato e cioccolato bianco,
insalata di frutti di bosco alla mentuccia

CAFFE'

130.- chf a persona

SCELTA VINI (1 BICCHIERE PER PERSONA INCLUSO)

Prosecco Bernardi Millesimato Superiore DOCG	38 CHF
Collina d'oro Agra Moncucchetto	47 CHF
Sauvignon Cantine Orsi, Cherdì	36 CHF
Carato DOC Delea	59 CHF
Valpolicella superiore DOC Villa Canestrari	47 CHF

INCLUDE

Servizio camerieri per 5 ore - 1 bicchiere di vino per persona - Acqua minerale naturale e frizzante - Analcolico della casa - Posate Olivia - tavoli buffet - Piatti in ceramica Venice - Bicchieri in vetro - Trasporto e ritiro Servizio allestimento e disinstallazione - Tovagliato buffet -

NON INCLUDE

Servizio cameriere oltre le 5 ore	45 CHF/Ora
Tavoli standing con tovaglia bianca	35 CHF/Pezzo
Tavoli e sedie per ospiti	Su richiesta
Eventuale diritto di tappo	20 CHF/Bott da 0.75
Fiori a partire da	25 CHF/Pezzo
IVA	7,7%
Stampa dei menù	

A: XXX

Email: XXX

Data Offerta: XXX

Data evento: XXX

Nr. ospiti: 80

Orario: 12

Luogo: L

Tipo servizio: A passaggio

Offerta calcolata su un minimo di 80 ospiti