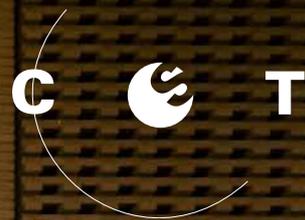


# Proposte menu per eventi



---

# Proposte di aperitivi



## **Aperitivo «Scatto»**

Salame nostrano e salametti  
Bocconcini di mortadella di Bologna  
Scaglie di parmigiano  
Grissini al crudo  
Salatini caldi  
Polpettine di carne profumate allo zenzero  
Humus di ceci con crostini di pane  
Cubetti di pizza  
Pane, chips

CHF 14.00 per persona



## **Aperitivo «Mezzofondo»**

Salame nostrano e salametti  
Scaglie di parmigiano  
Grissini al crudo  
Cubetti di pizza  
Salatini caldi  
Novellina in manto di raclette  
Focaccia vegetariana  
Ali di pollo piccanti  
Canapé al salmone affumicato  
Rotolino di melanzana con rucola e carne secca  
Affettato misto delle nostre valli  
Roastbeef in Bellavista  
Humus di fagioli bianchi con chips di pane  
Strudel di verdura al curry  
Pinzimonio con salse  
Insalata di quinoa con uvette, menta, verdure  
Pane

CHF 25.00 per persona

# Proposte di aperitivi



## Aperitivo «Maratona»

Mini hamburger di tartare di manzo  
Tartare di tonno al sesamo  
Gamberoni flambati al Cognac  
Novellina in manto di raclette  
Salumeria ticinese  
Cubetti di pizza margherita  
Salatini caldi  
Humus di ceci con chips di pane  
Polpettine di carne  
Carpaccio di verdura di stagione marinato al forno  
Spiedino di pomodoro e mozzarella con vinaigrette  
Assortimento di formaggi locali con miele e marmellate  
Involtini primavera con salsa agrodolce  
Roastbeef in Bellavista  
Piadina con salmone affumicato, formaggio fresco e rucola  
Pinzimonio di verdure con le sue salse  
Insalatina di polipo  
Tabulé di pollo profumato alla menta e curry  
Pane

CHF 33.00 per persona

Per le proposte di aperitivi, su richiesta, c'è la possibilità di aggiungere un piatto caldo e/o un dessert.



# Proposte di buffet



## Buffet «mondiale»

### Buffet di antipasti

Salame nostrano  
Scaglie di Grana  
Cubetti di pizza  
Mini quiche  
Focaccia vegetariana  
Pomodoro e mozzarella  
Canapé al salmone (pan carré)  
Rotolini di melanzana con rucola, formaggio fresco e carne secca  
Affettati misti delle nostre valli  
Roastbeef in Bellavista  
Strudel di verdura al curry  
Bruschette al pomodoro  
Involtini primavera  
Pinzimonio con salse  
Tabulé con verdure e pollo all'orientale  
Formaggi locali con marmellata di cipolle  
Pane



### Piatto principale

Saltimbocca di vitello  
Risottino alla parmigiana  
Verdure di stagione

### Buffet di dessert

Tiramisù  
Mousse al cioccolato con coulis di lampone  
Macedonia esotica  
Mini bigné al Baileys  
La tradizionale sfoglia di mele

CHF 71.00 per persona

# Proposte di buffet



## Buffet «olimpico»

### Buffet di antipasti

Mini hamburger di tartare di manzo  
Tartare di tonno al sesamo  
Gamberoni flambati al cognac e soia  
Novellina in manto di raclette  
Salumeria ticinese  
Cubetti di pizza  
Strudel di verdure al curry  
Humus di ceci con chips di pane  
Carpaccio di verdura marinato al forno  
Spiedino di pomodoro e mozzarella con vinaigrette  
Assortimento di formaggi locali con miele e marmellata di cipolle  
Involtini primavera con salsa agrodolce  
Roastbeef in Bellavista  
Pinzimonio di verdura con le sue salse  
Insalatina di polipo  
Tabulé di pollo profumato alla menta  
Pane



### Piatto principale

Filetto di manzo in crosta di erbe su salsa alle spugne  
Patate rosolate  
Verdure di stagione

### Buffet di dessert

Mousse al cioccolato  
Panna cotta con salsa al mango  
Bigné con crema al Baileys  
Tiramisù  
La tradizionale sfoglia di mele  
Gelato alla cannella con prugne marinate  
Macedonia esotica

CHF 82.00 per persona

# Pranzi serviti



## Menu «Talent»

Affettati misti ticinesi su letto di verdure grigliate

\*\*\*

Ventaglio di suprema di pollo

Salsa ai funghi

Riso Selvaggio pilaf

Verdure di stagione

\*\*\*

Farandola di dolci (crostata di mele, semifreddo straciatella, mousse al cioccolato)

CHF 39.00 per persona



## Menu «Fairplay»

Sfogliatina ai funghi porcini trifolati con robiolina fresca e pancetta ticinese

\*\*\*

Roastbeef all'inglese

Salsa Bernaise

Patate novelle rosolate

Ratatouille alle erbe e olio d'oliva

\*\*\*

Tiramisù in vasetto

CHF 44.00 per persona

## Menu «Successo»

Carpaccio di salmone con finocchio, pepe rosa e capperi

\*\*\*

Persico al burro e salvia con risotto Loto e Prosecco

Carote prezzemolate

\*\*\*

Torta di pane con gelato alle noci

CHF 49.00 per persona

# Pranzi serviti



## Menu «Prestigio»

Tartare di barbabietola su crema di formaggio e basilico  
con croccante di sfoglia

\*\*\*

Steak di vitello in crosta di semi integrali  
Salsa alle erbe e cubetti di pomodori  
Risotto al merlot e gorgonzola su trevisana  
Verdure miste di stagione

\*\*\*

Meringata

CHF 61.00 per persona



## Menu vegano

Carpaccio di cavolo rapa con olio d'oliva e limone

\*\*\*

Riso Casimiro con bocconcini di seitan profumato al latte  
di cocco e curry

\*\*\*

Duo di sorbetti con composizione di frutta

CHF 39.00 per persona



## Menu regionale

Crostini di pane con lardo e mortadella  
Assaggio di formaggi delle valli

\*\*\*

Ravioli ripieni di luganighetta ticinese saltati con burro e salvia

\*\*\*

Brasato al Merlot  
Polenta nostrana  
Verdure di stagione

\*\*\*

Cavollatt con assaggio di Spamezia

CHF 58.00 per persona

# Fondue chinoise



## Fondue chinoise «classica»

Insalata mista di stagione

\*\*\*

Chinoise di manzo  
accompagnata dalle nostre stuzzicanti salse e guarnizioni  
Patate al forno e riso Pilaf

\*\*\*

Sorpresa del pasticciere

CHF 62.00 per persona



## Selfservice

### Piatto del giorno

**Pasto self service** al ristorante CST  
(insalata mista, piatto del giorno, dessert del giorno o frutta)  
con riservazione del tavolo

CHF 15.00 per persona per clientela commerciale

CHF 12.00 per persona per associazioni sportive o partner

**Pasto servito** al ristorante CST  
(insalata mista, piatto del giorno, dessert del giorno)  
con riservazione del tavolo

CHF 21.00 per persona

---

# Grigliate



## **Pacchetto grigliata gestito in proprio**

Fettine di maiale, spiedino di tacchino, sparerips di maiale, ali di pollo, bratwurst e cervelat (circa 300 gr di carne per persona); scelta di diverse insalate, salse per insalate, pane, frutto o dessert e tè freddo.

Ritiro del pacchetto da parte del cliente presso l'entrata fornitori della cucina. Gestione della grigliata autonoma senza servizio da parte del CST.

Comprende: posate, piatti, tovaglioli e bicchieri usa e getta biodegradabili. Utensili per grigliare: pinza, coltello, asse, fiammiferi e giornali. La legna si trova nel deposito dei magazzini sud.

Non comprende: servizio, affitto infrastruttura/griglia, mise en place tavoli e panchine, trasporto della merce al lago, tovaglie, gazebo, raccolta spazzatura, bevande (eccetto il tè).

CHF 21.50 per persona



## **Pacchetto grigliata completo con servizio e allestimento**

Costine di maiale, ali e spiedini di pollo, luganighetta, bratwurst di vitello, cervelat, insalata di pomodori, insalata di pasta, insalata mista in foglie, 2 salse per insalata, pane, gelato.

Comprende: posate e piatti usa e getta biodegradabili, servizio al buffet di distribuzione, tavoli e panchine, mise en place tavoli e panchine, tovaglie usa e getta, gazebo, raccolta spazzatura.

Non comprende: bevande

CHF 52.50 per persona

## **Le grigliate sono organizzate a partire da 50 persone paganti.**

Le grigliate vengono organizzate (tempo permettendo) unicamente nei mesi di giugno, luglio e agosto e solo se l'occupazione del CST lo permette.

# Pausa caffè



## Caffè e cornetto

CHF 5.00 per persona

## Caffè, cornetto (cake il pomeriggio), frutta, acqua minerale, succo d'arancia

CHF 9.00 per persona

## Bevande

Acqua minerale gasata e naturale da 1.5l	CHF	4.00
Succo d'arancia al litro	CHF	4.00
Caffè	CHF	2.50



Bianco di Bianco, spumante svizzero IGT, Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
Tenuta Montalbano, Ticino DOC Bianco di Merlot, Cantina Sociale Mendrisio, 7.5 dl	CHF	34.00
Tenuta Montalbano Centenario, Ticino DOC Merlot (rosso), Cantina Sociale Mendrisio, 7.5 dl	CHF	34.00
Cherubino, Merlot Ticino DOC (bianco), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
Tendra, Merlot Ticino DOC (rosso), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
Calanda 33 cl	CHF	3.70
Birra artigianale ticinese	CHF	5.50
Soft Drinks 5 dl PET	CHF	3.50
Acqua 5 dl PET	CHF	3.00

Bowle alcolica (da 10 persone) CHF 6.00 p.P.  
Bowle analcolica (da 10 persone) CHF 4.00 p.P.

## Informazioni

- Per eventi serviti in luoghi particolari si prevede un supplemento del prezzo di vendita del 20%.
- Se l'evento oltrepassa l'orario stabilito il CST si riserva il diritto di aggiungere il costo delle ore supplementari in cui i collaboratori hanno prestato servizio.
- Secondo la stagione possono essere proposti menu alternativi.
- Il CST si riserva il diritto di variare, senza preavviso, la composizione delle pietanze in funzione della freschezza dei prodotti di mercato.
- I bambini dai 4 ai 10 anni pagano il 50% del prezzo concordato per il menu; per i bambini fino ai 4 anni la consumazione è gratuita.
- Su richiesta saremo lieti di proporre alternative senza carne per tutti gli utenti vegetariani che lo necessitassero.
- Su richiesta è disponibile una carta dei vini più ampia.