

Menüvorschläge für Events 2019



Apéro



Apéro «Bietri»

«Salam da la Maza» (Tessiner Salami)
Gehobelter Parmesan
Grissini mit Rohschinken
Warmes Salzgebäck
Minipizzas
Focaccia
Oliven, Salznüsse, Chips

CHF 8.50 pro Person



Apéro «Cimetta»

«Salam da la Maza» (Tessiner Salami)
Gehobelter Parmesan
Grissini mit Rohschinken
Warmes Salzgebäck
Minipizzas
Gefüllte Minifocaccia
Belegte Brötchen mit mariniertem Lachs
Auberginen-Rucola-Bresaola-Röllchen
Frischkäse-Thunfisch-Röllchen
Belegte Brötchen mit mariniertem Lachs und geräucherter Forelle
Crevettenküchlein
Frischkäseküchlein
Gemischte Aufschnittplatte aus den Tessiner Tälern
Mediterrane Bruschetta-Platte (Tomaten, Auberginen und Peperoni)
Tomaten-Mozzarella-Sticks
Mini-Pasteten mit Spinat und Crevetten
Mini-Frühlingsrollen
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Oliven, Salznüsse, Chips

CHF 16.50 pro Person

Apéro



Apéro «Trosa»

- Rindfleisch- und Lachstartar auf Brotchips
- Gefüllte Mini-Focaccia
- Panierte und frittierte Crevetten
- Reiskroketten mit Luganighetta
- Mini-Quiches
- Tessiner Aufschnitt
- Diverse Pizza-Häppchen
- Salzige Mini-Wähenstücke
- Vegetarische Bratkugeln
- Mediterranes Grillgemüse
- Tomaten und Mozzarella
- Frischkäse- und Rucola-Häppchen
- Käseküchlein
- Frühlingsrollen
- Mini-Pasteten mit Crevetten in Cocktailsauce
- Bruschetta mit Tomaten
- Bruschetta mit mariniertem Lachs
- Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
- Rucola-Bresaola-Röllchen
- Frischkäse-Thunfisch-Röllchen
- Rohschinken-Feigen-Röllchen (oder Melone)

CHF 28.00 pro Person



Servierte Mahlzeiten



Menü 1

Gemischter Saisonsalat

Pouletbrust-Fächer

Pilzsauce

Wildreis

Gartengemüse

Schokolade-Orangen-Cake mit hausgemachtem Parfait

CHF 24.00 pro Person

Menü 2

Gemischter Saisonsalat

Roastbeef

Béarnaisesauce

Bratkartoffeln

Gartengemüse

Schokoladenmousse

CHF 26.00 pro Person



Menü 3

Mediterranes Wurstplättchen mit Zwiebeln und Gemüse

Schweinsfilet im Teig

Marsala-Sauce

Risotto mit Parmesan

Gartengemüse

Warme Waldbeeren und Honig-Glace

CHF 29.50 pro Person

Servierte Mahlzeiten



Menü 4

Rindfleisch-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan

Teigtaschen mit Kalbfleisch und Rohschinken, Rucola und Mozzarella

Champagner-Risotto

Saison-Gemüsebouquet

Überraschungsdessert vom Pâtissier

CHF 37.50 pro Person

Menü 5

Nüsslersalat mit Birnen und Grana-Splitter

Kalbfleisch-Steak und Riesencrevetten auf provenzalische Art

Tagliatelle-Nest mit Lachs und Wodka

Blätterteiggebäck mit Früchten und Mascarpone-Crème

CHF 45.50 pro Person



Menü 6

Jungsalat mit Riesencrevetten
und mariniertem Lachs

Rinds-Entrecôte auf Rucola-Beet

Grüne Pfeffersauce

Bratkartoffeln

Tagesgemüse

Exotischer Fruchtsalat mit Parfait

CHF 48.50 pro Person

Servierte Mahlzeiten



Menü 7

Meeresfrüchteteller

(marinierter Lachs, Riesencrevetten auf asiatische Art, Mini-Fischterrinen, Meeresfrüchtesalat)

Blätterteiggebäck mit Rindsfilet und Steinpilzen

Gebackene Jungkartoffeln

Tagesgemüse

Dessert mit Pfiff

(Schokoladenmousse, hausgemachtes Parfait, warmes Früchtetörtchen)

CHF 54.00 pro Person



Menü 8 (Null-Kilometer)

Tessiner Aufschnitt-Teller

oder

In Gemüse eingelegte Felchen-Filets aus dem Lago Maggiore

Schweinsbratwürste (Lughanighette) mit Risotto dei Terreni alla Maggia und Saison-Gemüse

oder

Heimisches Poulet mit Kräutern aus unserem Garten und Risotto dei Terreni alla Maggia mit Saison-Gemüse

Tessiner Käseplatte mit Honig aus dem Sopraceneri und würziger

Birnenkonfitüre von unserem Gärtner Mauro

Ratafia-Zabaione mit Farina-Bona-Glace und Tessiner Fruchtstückchen

Pan 100 del Prestinn

(Brot aus Tessiner Getreide und Mehl aus der Maroggia-Mühle)

CHF 38.00 pro Person

Die Zusammensetzung des Null-Kilometer-Menüs kann je nach Saison variieren. Das Menü kann für Gruppen ab 30 bis maximal 120 Personen zubereitet werden.

Alle Gruppenmitglieder müssen die gleichen Gänge wählen.

Auch die servierten Getränke stammen aus dem Tessin (Gazzosa «Tessiner Sprudel», Merlot-Weine, lokale Biersorten, Tessiner Mineralwasser)

Grilladen



Einfaches Grillpaket

Spareribs, Pouletflügel, Luganighetta, Kalbsbratwurst, Cervelat, Tomatensalat, Teigwarensalat, gemischter Blattsalat, 2 Salatsaucen, Brot, Glace.

Inbegriffen:

Kompostierbares Wegwerfgeschirr und -besteck, Tische und Bänke, Service am Buffet.

Nicht inbegriffen:

Aufstellen der Tische und Bänke, Wegwerftischdecken, Grilllaube, Abfallbeseitigung, Getränke.

CHF 41.00 pro Person



Komplettes Grillpaket

Spareribs, Pouletflügel, Luganighetta, Kalbsbratwurst, Cervelat, Tomatensalat, Teigwarensalat, Blattsalat, 2 Salatsaucen, Brot, Glace.

Inbegriffen:

Kompostierbares Wegwerfgeschirr und -besteck, Service am Buffet, Tische und Bänke, Aufstellen der Tische und Bänke, Wegwerftischdecken, Grilllaube, Abfallbeseitigung.

Nicht inbegriffen:

Getränke.

CHF 52.50 pro Person

Minimale Gruppengrösse für beide Grillpakete: Gruppen mit mindestens 50 zahlenden Gästen.

Grilladen werden (bei guter Witterung) in den Monaten Juli und August durchgeführt, sofern dies aufgrund der Belegung des CST möglich ist.

Steh-Lunch-Bufferet



Vorschlag 1

Vorspeisen-Bufferet

Tessiner Wurstwaren
Verschiedene Pizzahäppchen
Salzige Mini-Wähenstücke
Vegetarische Bratkugeln
Mediterranes Grillgemüse
Tomaten und Mozzarella
Frischkäse- und Rucola-Häppchen
Käseküchlein
Frühlingsrollen
Mini-Pasteten mit Crevetten in Cocktailsauce
Panierte Riesencrevetten
Bruschetta mit Tomaten
Bruschetta mit mariniertem Lachs
Bruschetta mit Roastbeef
Mini-Pasteten mit Avocado und Entenfleisch
Rohschinken-Feigen-Röllchen
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips



Hauptgang

(Tellerservice auf Anfrage)
Gebratene Lammkoteletts mit Kräutern
Kalbfleisch-Saltimbocca
Safranrisotto
Gemischtes Gemüse



Dessert-Bufferet

Tiramisù
Schokoladenmousse mit Himbeercoulis
Früchtespiessen
Glacé oder Parfait
Apfelwähe

CHF 41.00 pro Person

Steh-Lunch-Bufferet



Vorschlag 2

Vorspeisen-Bufferet

Tessiner Wurstwaren
Lachstartar und Brotchips
Vegetarische Bratkugeln
Vitello tonnato auf Focaccia
Riesencrevetten auf amerikanische Art
Grissini mit Rohschinken
Bruschetta mit Gemüse
Bruschetta mit mariniertem Lachs
Bruschetta mit Roastbeef
Mini-Pastete mit Crevetten in Cocktailsauce
Mini-Pasteten mit Avocado und Entenfleisch
Reiskroketten mit Luganighetta
Mini-Lasagne
Minipizzas
Rohschinken-Feigen-Röllchen
Frittierte Emmentaler-Scheiben mit Speck
Mini-Pasteten mit Avocado und Entenfleisch
Polentawürfel mit gebratenen Pilzen
Rucola-Bresaola-Röllchen
Frischkäse-Thunfisch-Röllchen
Gazpacho im Glas
Gemüsestücke mit verschiedenen Dips

Hauptgericht

(Tellerservice auf Anfrage)
Kalbfleisch-Rindfleisch-Duett mit
Pfeffer-Sauce und Pilzen
Butter-Gnocchi
Tagesgemüse

Dessert-Bufferet

Nusstorte
Honig-Glace mit Crêpes
Exotischer Fruchtsalat
Waldfrüchte-Mousse
Panna Cotta mit Kaffee
Mini-Kastanienhörnchen

CHF 58.50 pro Person



Fondue Chinoise



Vorschlag 1

Gemischter Saisonsalat

Fondue Chinoise mit Rindfleisch
mit unseren feinen Saucen und Garnituren
Bratkartoffeln und Reis-Pilaw

Überraschungsdessert vom Patissier

CHF 40.00 pro Person



Vorschlag 2

Gemischter Vorspeisenteller «Mare e Monti» –
mit Meeresfrüchten, Speck und Käse

Fondue Chinoise mit Rindfleisch
mit unseren feinen Saucen und Garnituren
Bratkartoffeln und Reis-Pilaw

Überraschungsdessert vom Patissier

CHF 48.00 pro Person



Self-Service

Tagesteller

Self-Service-Mahlzeit im Restaurant des CST
(Gemischter Salat, Tagesteller, Tagesdessert oder Früchte), mit Tischreservation
CHF 15.00 pro Person für Geschäftskunden
CHF 12.00 pro Person für Sport- oder Partnerorganisationen

Am Tisch servierte Mahlzeit im Restaurant des CST
(Gemischter Salat, Tagesteller, Tages-Dessert), mit Tischreservation
CHF 21.00 pro Person

Kaffeepause



Kaffee, Gipfeli (am Nachmittag Kuchen), Früchte, Mineralwasser, Orangensaft

CHF 8.00 pro Person

Getränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, 1.5 Liter	CHF	4.00
Orangensaft, 1 Liter	CHF	4.00
Kaffee	CHF	2.50

Charme Spumante Brut Svizzera IGT, Cantina Delea CHF 32.00

Oro Bianco, Bianco del Ticino DOC (bianco), Azienda Agriloro SA, Genestrerio CHF 32.00

Genestrerio, Merlot Ticino DOC (rosso), Azienda Agriloro SA, Genestrerio CHF 32.00

Cherubino, Merlot Ticino DOC (bianco), Cantina Matasci Tenero CHF 36.00

Tendro, Merlot Ticino DOC (rosso), Cantina Matasci Tenero CHF 36.00

Bowle mit Alkohol (ab 10 Personen) CHF 4.00 p.P.

Bowle ohne Alkohol (ab 10 Personen) CHF 3.00 p.P.

Spritz (ab 10 Personen) CHF 4.00 p.P.

Heineken 25cl CHF 3.50

Tessiner Spezial-Bier CHF 5.50

Soft Drinks 5dl PET CHF 3.50

Acqua 5dl PET CHF 3.00

Zapfengeld (Preis pro konsumierte Flasche) CHF 11.00



Informationen

- Für Catering Service an speziellen Orten wird ein Zuschlag von 20 % auf den Verkaufspreis verrechnet.
- Je nach Saison können andere Menüs angeboten werden.
- Das CST behält sich das Recht vor, die Zusammensetzung der Gerichte ohne Vorankündigung je nach verfügbaren Frischprodukten auf dem Markt zu ändern.
- Kinder von 4 bis 10 Jahren bezahlen 50 % des Menüpreises, Kinder bis 4 Jahre essen gratis.

Auf Anfrage offerieren wir gerne Menüvorschläge ohne Fleisch für unsere vegetarischen Kunden. Verlangen Sie auch unsere Weinkarte.