

# Proposte menu per eventi 2019



# Proposte di aperitivi



## Aperitivo «Bietri»

Salame nostrano  
Scaglie di parmigiano  
Grissini al crudo  
Salatini caldi  
Pizzette  
Focaccia  
Olive, salatini, chips

CHF 8.50 per persona



## Aperitivo «Cimetta»

Salame nostrano  
Scaglie di parmigiano  
Grissini al crudo  
Salatini caldi  
Pizzette  
Mini focacce farcite  
Canapé al salmone marinato  
Rotolino di melanzane rucola e bresaola  
Rotolino con philadelphia e tonno  
Tartelettes alla spuma di formaggio fresco  
Affettato misto delle nostre valli  
Bruschette mediterranee assortite (pomodoro, melanzane e peperone)  
Spiedini di pomodoro e mozzarella  
Mini vol au vent spinaci e crevettes  
Mini involtini primavera  
Pinzimonio accompagnato dalle sue salse  
Olive, salatini, chips

CHF 16.50 per persona

# Proposte di aperitivi



## **Aperitivo ricco «Trosa»**

- Tartare di manzo e salmone su chips di pane
- Mini focacce farcite
- Gamberi impanati fritti
- Arancini con luganighetta
- Mini quiche
- Salumeria ticinese
- Bocconcini di pizza assortiti
- Mini trancetti di torta salata
- Polpettine vegetariane
- Verdure mediterranee grigliate
- Pomodoro e mozzarella
- Piccole delizie di formaggio fresco e rucola
- Tartelettes al formaggio
- Involtini primavera
- Mini vol au vent ai gamberetti in salsa cocktail
- Bruschette al pomodoro
- Bruschette al salmone marinato
- Pinzimonio accompagnato dalle sue salse
- Rotolino rucola e bresaola
- Rotolino con philadelphia e tonno
- Involtini di crudo e fichi (o melone)

CHF 28.00 per persona





# Pranzi serviti



## Menu 1

Insalata mista di stagione

\*\*\*

Ventaglio di suprema di pollo

Salsa ai funghi

Riso selvaggio

Verdura del giardino

\*\*\*

Cake all'arancio e cioccolato con semifreddo della casa

CHF 24.00 per persona

## Menu 2

Insalata mista di stagione

\*\*\*

Roastbeef di manzo all'inglese con salsa béarnaise

Patate rosolate

Verdure del giardino

\*\*\*

Mousse al cioccolato

CHF 26.00 per persona



## Menu 3

Piattino con salumeria, cipolle e verdure alla mediterranea

\*\*\*

Filetto di maiale in crosta

Salsa marsala

Risotto alla parmigiana

Verdure del giardino

\*\*\*

Coppa di frutti di bosco tiepidi con gelato al miele

CHF 29.50 per persona

# Pranzi serviti



## Menu 4

Carpaccio di manzo con scaglie di parmigiano

\*\*\*

Involentino di vitello al crudo, rucola e mozzarella

Risottino allo spumante

Bouquet di verdure di stagione

\*\*\*

Sorpresa del pasticciere

CHF 37.50 per persona

## Menu 5

Insalata di formentino con pere e grana

\*\*\*

Steak di vitello e gamberoni alla provenzale

Nido di tagliatelle al salmone e vodka

\*\*\*

Sfogliatella alla frutta con crema di mascarpone

CHF 45.50 per persona



## Menu 6

Insalata novella con code di gamberoni  
e salmone marinato

\*\*\*

Tagliata di manzo su letto di rucola

Salsa al pepe verde

Patate rosolate

Verdura del giorno

\*\*\*

Piattino di frutta esotica con semifreddo

CHF 48.50 per persona

# Pranzi serviti



## Menu 7

Farandola di mare (salmone marinato, gamberoni all'asiatica, mini terrina di pesce, insalata di frutti di mare)

\*\*\*

Sfogliatine con filetto di manzo ai porcini

Patate novelle al forno

Verdure del giorno

\*\*\*

Fantasia di dessert

(mousse al cioccolato, semifreddo della casa, crostatina alla frutta tiepida)

CHF 54.00 per persona

## Menu 8 (km zero)

Piatto di affettati ticinesi

Oppure

Filetto di coregone del Lago Maggiore in carpione leggero

\*\*\*\*

Luganighetta nostrana con risotto dei Terreni alla Maggia e verdure di stagione

Oppure

Polletto nostrano alle erbe del nostro giardino con risotto dei Terreni alla Maggia e verdure di stagione

\*\*\*\*

Assaggi di formaggi ticinesi con miele del Sopraceneri e marmellata alle pere piccanti del nostro giardiniere Mauro

\*\*\*\*

Zabaione di Ratafià con gelato di Farina Bona e dadini di frutta indigena

\*\*\*\*

Pan 100 del Prestinn

(pane con cereali e farine ticinesi dal Mulino di Maroggia)

CHF 38.00 per persona

Il menu a km zero può variare a seconda della stagione.

Il menu è possibile a partire da 30 persone fino a max 120 persone.

La scelta dei piatti deve essere la medesima per tutto il gruppo.

Verranno servite anche bibite ticinesi (Gazzosa, Vino Merlot, birre artigianali, acqua minerale ticinese).



# Grigliate



## **Pacchetto grigliata semplice**

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

Comprende:

posate e piatti usa e getta biodegradabili, tavoli e panchine, servizio al buffet di distribuzione.

Non comprende:

mise en place tavoli e panchine, tovaglie usa e getta, gazebo, raccolta spazzatura, bevande.

CHF 41.00 per persona



## **Pacchetto grigliata completo**

Costine di maiale, ali di pollo, luganighetta, bratwurst di vitello, cervelat, insalata di pomodoro, 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 se l'occupazione del CST lo rende possibile.



# Proposte di buffet



## Proposta 1

### Buffet di antipasti

Salumeria ticinese  
Bocconcini di pizza assortiti  
Mini trancetti di torta salata  
Polpettine vegetariane  
Verdure mediterranee grigliate  
Pomodoro e mozzarella  
Piccole delizie di formaggio fresco e rucola  
Tartelettes al formaggio  
Involtini primavera  
Mini vol au vent ai gamberetti in salsa cocktail  
Bruschette al pomodoro  
Bruschette al salmone marinato  
Mini vol au vent all'avocado e anatra  
Pinzimonio accompagnato dalle sue salse

### Piatto principale

(possibilità di servirlo su piatto)  
Saltimbocca di vitello  
Costoletta di agnello alle erbe  
Risotto allo zafferano  
Verdure miste

### Buffet di dessert

Tiramisù  
Mousse al cioccolato con coulis al lampone  
Spiedini di frutta fresca  
Gelati o semifreddi  
Crostata di mele

CHF 41.00 per persona



# Proposte di buffet



## Proposta 2

### Buffet di antipasti

Salumeria ticinese  
Tartare di salmone e chips di pane  
Polpettine vegetariiane  
Vitello tonnato su focaccia  
Gamberoni all'americana  
Grissini al crudo  
Bruschette alla verdura  
Bruschette al salmone marinato  
Bruschette al roastbeef  
Mini vol au vent ai gamberetti in salsa cocktail  
Mini vol au vent all'avocado e anatra  
Arancini di riso con luganighetta  
Lasagnetta  
Pizzette  
Involtini di crudo e fichi  
Emmenthal fritta con pancetta  
Cubetto di polenta ai funghi trifolati  
Rotolino rucola e bresaola  
Rotolino con Philadelphia e tonno  
Gazpacho monoporzione  
Pinzimonio accompagnato dalle sue salse

### Piatto principale

(Possibilità di servirlo su piatto)  
Duetto di vitello e manzo saltati  
Salse al pepe e funghi  
Patate rosolate  
Verdure del giorno

### Buffet di dessert

Torta di nocciole  
Gelato al miele con crespella  
Macedonia di frutta esotica  
Mousse ai frutti di bosco  
Panna cotta al caffè  
Mini cannoncini alle castagne

CHF 58.50 per persona



# Fondue chinoise



## Proposta 1

Insalata mista di stagione

\*\*\*

Chinoise di manzo

accompagnata dalle nostre stuzzicanti salse e guarnizioni

Patate al forno e riso pilaw

\*\*\*

Sorpresa del pasticciere

CHF 40.00 per persona



## Proposta 2

Antipasto misto mare e monti – con frutti di mare, speck e formaggio

\*\*\*

Chinoise di manzo

accompagnata dalle nostre stuzzicanti salse e guarnizioni

Patate al forno e riso pilaw

\*\*\*

Sorpresa del pasticciere

CHF 48.00 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

# Pausa caffè



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

CHF 8.00 per persona

## Bevande

|   |     |      |
|---|-----|------|
| Acqua minerale gasata e naturale da 1,5 l | CHF | 4.00 |
| Succo d'arancia al litro                  | CHF | 4.00 |
| Caffè                                     | 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 alcolica (da 10 persone) CHF 4.00 p.P.

Bowle analcolica (da 10 persone) CHF 3.00 p.P.

Spritz (da 10 persone) CHF 4.00 p.P.

Heineken 25cl CHF 3.50

Birra artigianale ticinese CHF 5.50

Soft Drinks 5dl PET CHF 3.50

Acqua 5dl PET CHF 3.00

Diritto di tappo (prezzo per bottiglia consumata) CHF 11.00

## Informazioni

- Per eventi serviti in luoghi particolari si prevede un supplemento del prezzo di vendita del 20 %.
- 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 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.