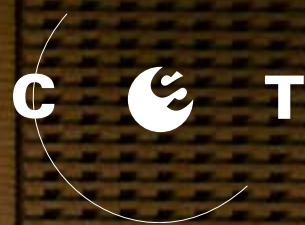


Proposte menu per eventi 2022



Proposte di aperitivi



Aperitivo «Bietri»

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
Olive, noccioline, chips

CHF 10.50 per persona



Aperitivo «Cimetta»

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
Olive, noccioline, chips

CHF 20.50 per persona

Proposte di aperitivi



Aperitivo «Trosa»

Olive, noccioline, chips
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

CHF 29.50 per persona



Pranzi serviti



Menu 1

Insalata mista di stagione

Ventaglio di suprema di pollo con salsa ai funghi

Timballo di riso e verdure di stagione

Torta di mele con salsa alla vaniglia e gelato alla cannella

CHF 24.00 per persona

Menu 2

Crostone di focaccia ai funghi e melanzane trifolate

Roastbeef all'inglese

Patate rosolate

Pomodoro ripieno di salsa bernese

Zucchine stufate al timo

Tiramisù in vasetto

CHF 26.00 per persona



Menu 3

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 32.00 per persona

Pranzi serviti



Menu 4

Fagottino con formaggio di capra, ricotta e spinaci

Hamburger Gourmet: hamburger di manzo scelto, camembert, funghi saltati e rucola

Patate novelle alle erbe e salsa avocado

Purea di mele, gelato alla cannella e crumble sbriciolato

CHF 35.00 per persona



Menu 5

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 45.00 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 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 29.00 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 Spampezia

CHF 38.00 per persona

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



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 46.50 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

Piatto principale

(possibilità di servirlo su piatto)

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
Bignè con crema al Baileys
Tiramisù
La tradizionale sfoglia di mele
Gelato alla cannella con prugne marinate
Macedonia esotica

CHF 62.00 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 pasticcere

CHF 40.00 per persona



Fondue chinoise «plus»

Insalata mimosa con crostini e speck, vinaigrette all'arancia

Cubetti di chinoise di filetto di manzo
accompagnati dalle nostre cinque salse casalinghe e guarnizioni
Patate rosolate e riso Pilaf

Tortino al cioccolato con gelato alla vaniglia

CHF 49.00 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 semplice

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.

Comprende:

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

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

CHF 8.00 per persona

Bevande

Acqua minerale gasata e naturale da 1.5l	CHF	4.00
Succo d'arancia al litro	CHF	4.00
Caffé	CHF	2.50
Charme Spumante Brut Svizzera IGT, Cantina Delea, 7.5 dl	CHF	32.00
<i>Tenuta Montalbano</i> , Ticino DOC Bianco di Merlot, Cantina Sociale Mendrisio, 7.5 dl	CHF	34.00
<i>Tenuta Montalbano Centenario</i> , Ticino DOC Merlot (rosso), Cantina Sociale Mendrisio, 7.5 dl	CHF	34.00
<i>Cherubino</i> , Merlot Ticino DOC (bianco), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
<i>Tendro</i> , Merlot Ticino DOC (rosso), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	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	3.70
Birra artigianale ticinese	CHF	5.50
Soft Drinks 5 dl PET	CHF	3.50
Acqua 5 dl 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 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.

Ufficio federale dello sport UFSP0
Centro sportivo nazionale della gioventù
Via Brere, 6598 Tenero, Telefono +41 58 468 61 11
cstenero@baspo.admin.ch, www.cstenero.ch