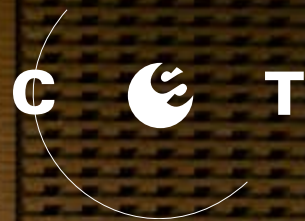


Proposte menu per eventi



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
Bignè 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 formaggino 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

Crostoni 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 e bevande



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	5.00
Succo d'arancia al litro	CHF	5.00
Caffé	CHF	2.50

<i>Bianco di Bianco</i> , spumante svizzero IGT, Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
<i>Due vigne</i> , assemblaggio IGT Svizzera (bianco), CAGI Cantina Giubiasco, 7.5 dl	CHF	36.00
<i>Riserva, Ticino DOC Merlot</i> (rosso), CAGI Cantina Giubiasco, 7.5 dl	CHF	36.00
<i>Cherubino</i> , Merlot Ticino DOC (bianco), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	38.00
<i>Tendro</i> , Merlot Ticino DOC (rosso), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	38.00

Calanda 33 cl	CHF	4.20
Birra artigianale ticinese	CHF	6.00
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.

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