

HOTEL RISTORANTE UNIONE

PROPOSTE MENU



BANCHETTI

IL NOSTRO TEAM È A VOSTRA COMPLETA DISPOSIZIONE PER SODDISFARE OGNI RICHIESTA E
PER RENDERE PERFETTO IL VOSTRO EVENTO.

DI SEGUITO TROVERETE LE NOSTRE PROPOSTE MENU CHE POSSONO ESSERE RIVISTE
SECONDO LE VOSTRE ESIGENZE E DESIDERI.

BUONA CUCINA, ACCOGLIENZA E PASSIONE SONO LE PAROLE D'ORDINE.
VI ASPETTIAMO!

FAMIGLIA BERINI

HOTEL RISTORANTE UNIONE - VIA HENRI GUISAN 1, 6500 BELLINZONA
TEL.: 091 825 55 77 - INFO@HOTELUNIONE.CH

Menu Banchetti

Proposte "Nostrane"

Menu Ticino I

Vitello tonnato all'antica

Risottino carnaroli al Merlot del Ticino
mantecato al formaggio dell'Alpe Gorda

Brasato di manzo alla ticinese
Polenta "Terreni della Maggia" morbida

Semifreddo all'amaretto e crema ai lamponi

CHF 78.00 per persona Menu completo

CHF 66.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Menu Ticino II

Ciuffetto d'insalata e filetto di coregone in carpione

Ravioli ricotta ticinese e spinaci, al burro e salvia

Ossobuco di vitello alla gremolata
Risottino carnaroli allo zafferano

Panna cotta ai frutti di bosco al profumo di caffè

CHF 86.00 per persona Menu completo

CHF 74.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Proposte “4 stagioni”

Menu “4 stagioni” I

Ciuffetto d'insalata e gamberoni saltati

Roastbeef all'inglese con jus ridotto al merlot

Patate alla duchessa

Cavolfiore alla polonese

Crema alla catalana

CHF 74.00 per persona

Menu “4 stagioni” II

Salmone norvegese marinato, quenelle al rafano

Saltimbocca di vitello alla romana con salsa al grand jus

Risottino carnaroli al merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'alpe

Semifreddo al cioccolato “Stella” con crema ai lamponi

CHF 68.00 per persona

Menu “4 stagioni” III

Antipasto ricco Unione

Tartare di fassona piemontese, prosciutto crudo Pioradoro,

gamberone alla mediterranea, terrina di verdure

Tajerin al ragù bianco con brunoise di verdure

Fesone di vitello cotto a bassa temperatura salsa al grand jus

Millefoglie di patate

Zucchina ripiena

Sorbetto al mango Maison

CHF 86.00 per persona

CHF 72.00 per persona Menu senza i Tajerin

Menu "4 stagioni" IV

Terrina di vitello maison con pan brioche

Flan di spinaci e fonduta di fontina

Medaglione di filetto di manzo con salsa al porto

Galletta di patate

Verdure julienne

Tortino alle mele con gelato vaniglia bourbon

CHF 87.00 per persona

CHF 75.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Menu "4 stagioni" V

Timballo di carne cruda di fassona Piemontese

all'olio d'oliva extra vergine "Peruzzo" al profumo di tartufo

Tagliatelline all'uovo e julienne di salmone norvegese e vodka

Petto di faraona ruspante su letto di spinaci con salsa alla senape in grani

Pure di patate cremoso

Parfait all'amaretto e coulis di lamponi

CHF 82.00 per persona

CHF 62.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Proposte “Stagionali”

Menu « Primavera » (15.03. – 31.05.)

Insalatina di asparagi verdi, cherry e fiocchi di ricotta nostrana

Gnocchi casalinghi con salsa al pesto di aglio orsino

Faraona ruspante con salsa al grand jus

Risotto carnaroli alle spugnole

Tiramisù alle fragole

CHF 76.00 per persona

CHF 61.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Menu « Estate » (01.06. – 30.08.)

Vitello tonnato all'antica

Parmigiana di melanzane

Tagliata di manzo su letto di rucola

Patate profumate al rosmarino

Semifreddo al frutto della passione

CHF 86.00 per persona

CHF 71.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Menu « Autunno » (01.09. – 30.11.)

Duo di selvaggina
Prosciutto crudo di capriolo e mousse di cinghiale

Tajerin ai funghi porcini trifolati

Medaglione di capriolo al gran jus

Spätzli casalinghi

Cavolo rosso

Vermicelli di castagne e gelato alla vaniglia

CHF 89.00 per persona

CHF 74.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Menu « Inverno » (01.12. – 01.03.)

Carpaccio di salmone Swiss Lachs su crema di topinambur

Vellutata di carote profumata al curry

Filetto di angello in crosta

Gratin di patate

Perle di verdure

Crêpe alla normanda

CHF 89.00 per persona

CHF 74.00 per persona Menu 3 portate a scelta

Bibite

Bibite Analcoliche

Acqua naturale e frizzante	CHF 5.50/0.5l
Succo d'arancia	CHF 11.00/l
Analcolici	CHF 4.50/pezzo

Vini

Prosecco Bepin de Eto	CHF 41.00/bottiglia
Confessore, Merlot bianco, Chiericati	CHF 42.00/bottiglia
La Murata, Merlot, Chiodi	CHF 39.00/bottiglia

Per una scelta più ampia, potete consultare la carta dei vini del ristorante.

Birre

Birra alla Spina "Feldi"	CHF 4.50/0.33l
Birra Braugold	CHF 4.50/0.33l
Birra Artigianale Mater	CHF 7.00/0.33l

Caffetteria

Caffè espresso / macchiato / deca	CHF 3.00
Caffè corretto	CHF 4.00
Caffè tazza grande	CHF 3.80
Cappuccino	CHF 4.00

Condizioni

Partecipanti:

Vi preghiamo di confermarci 7 giorni prima dell'evento il numero definitivo degli ospiti previsti, determineranno la base di fatturazione.

Condizioni di annullamento:

Fino a 15 giorni prima dell'evento: viene fatturato il 40% dei servizi riservati

Fino a 10 giorni prima dell'evento: viene fatturato il 70% dei servizi riservati

Fino a 5 giorni prima dell'evento: viene fatturato il 100% dei servizi riservati

Servizio del tappo:

Vi lasciamo la libertà di portare il vostro vino proponendovi il servizio di tappo al costo di CHF 25.00 bottiglia/servita.

Non ci assumiamo nessuna responsabilità riguardo ai quantitativi.

Il vino deve essere consegnato con 5 giorni di anticipo.

Prezzi:

I prezzi si intendono IVA inclusa.

Scelta:

Per questioni organizzative, la scelta Menu deve essere comunicata con 7 giorni di anticipo.