

PROPOSTE



APERITIVO

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 APERITIVO CHE POSSONO ESSERE RIVISTE
SECONDO LE VOSTRE ESIGENZE E DESIDERI.

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

Proposte Aperitivo

Aperitivo “Sasso Corbaro”

Carne secca nostrana, formaggio alpe Gorda,
focaccia al rosmarino, gamberone alla mediterranea

CHF 9.00 per persona

Proposta “Montebello”

Canapè al salmone, focaccia casalinga al rosmarino, vol au vent al tonno, formaggio,
alpe Gorda, polpettine con salsa barbecue

CHF 15.00 per persona

Proposta “Castelgrande”

Torretta al salmone norvegese, focaccia alle erbe,te,
bruschetta al patè di olive, crevette in salsa cocktail,

carne secca nostrana, pinzimonio di verdure,

polpettine con salsa barbecue

CHF 18.00 per persona

Proposta “Nostran”

Taglieri di salumeria nostrana macelleria “Del Borgo”

Salame, carne secca, mortadella, coppa, formaggio alpe Gorda, focaccia alle erbe,te

CHF 28.00 per persona

APERO RICHE

Gamberone alla mediterranea,
mini tartare di fassona, carne secca nostrana,
formaggio alpe Gorda, bruschetta al patè di olive,
falafel di ceci con salsa tzatziki,
polpettine con salsa barbecue, canapé al prosciutto crudo
rosetta al salmone norvegese
CHF 29.00 per persona

Specialità Unione
Risotto carnaroli al merlot del Ticino
mantecato al formaggio dell'alpe Gorda
CHF 18.00 per persona

Mousse au chocolat "Stella"
Sorbetto al mango
CHF 12.00 per persona

Apero riche completo CHF 59.00 per persona

Crea il tuo aperitivo

Quantità minima: 10 pezzi (pz.) /persone (p.p.) per qualità

Stuzzichini a scelta

Torretta al salmone norvegese	3.00 pz.
Bruschetta al paté di olive	2.50 pz.
Crevette in salsa cocktail	3.00 pz.
Polpettine di manzo con salsa barbecue	3.00 pz.
Focaccia casalinga al rosmarino	2.50 p.p.
Gamberone alla mediterranea	3.00 pz.
Mini tartare di fassona piemontese	4.00 pz.
Canapè al prosciutto crudo	3.00 pz.
Rosetta al salmone norvegese	3.00 pz.
Falafel di ceci con salsa tzatziki	3.00 pz.
Pinzimonio di verdure	4.00 p.p.
Zucchina farcita al formaggio fresco	3.00 pz.
Spiedino pomodoro e mozzarella	3.00 pz.
Gazpacho andaluso	3.00 pz.
Vol au vent al tonno	3.00 pz.
Quiche alle verdure	3.00 pz.

Specialità della casa

Risotto carnaroli al merlot del Ticino mantecato al formaggio dell'alpe Gorda	18.00 p.p.
Ravioli casalinghi al brasato con salsa al grand jus ridotto	20.00 p.p.

Dessert

Mousse au chocolat "Stella"	6.00 pz
Sorbetto al Mango	6.00 pz
Panna cotta al profumo di caffè	6.00 pz
Torta di pane della nonna	6.00 pz
Brownie al cioccolato	6.00 pz

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 riservato

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 aperitivo deve essere comunicata con 7 giorni di anticipo.