



# Bankettvorschläge 2023/2024



**Ristorante La Farfalla**

**Via della Posta 44**

**Tel. 091 756 37 45**

**Fax. 091 756 37 38**

## Allgemeine Bedingungen

- Reservierung** Die provisorische Reservierung vom Saal bleibt maximal eine Monat vor dem gewünschten Termin gültig.
- Bestätigung** Für die definitive Bestätigung der Buchung des Saales behält sich die Direktion vor, eine Anzahlung in der Höhe von 1/3 des Gesamtbudgets, maximal CHF 3000.00 zu verlangen.
- Verlängerung der Öffnungszeiten**  
Die Preise werden für den Service bis Mitternacht berechnet. Bei einer Stundenverlängerung nach Mitternacht wird einen Zuschlag von CHF 200.00 pro Stunde in Rechnung gestellt.
- Teilnehmer** Die Anzahl der Teilnehmer soll spätestens bis 2 Tage vor der Veranstaltung mitgeteilt werden und diese Anzahl wird für die Rechnung berücksichtigt.
- Preise** Alle Preise verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer (7.7%) und Service.
- Rechnungsstellung** Zahlungen innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung.
- Blumendekoration** Eine Blumendekoration für jeden Tisch ist im Preis inbegriffen.
- Musik** Musik ist nur bis Mitternacht gestattet (Ausnahmen müssen mit der Direktion besprochen werden). Eventuell vom Kunden organisierte Orchester haben die Hausordnung hinsichtlich der Lautstärke des abgegebenen Tons einzuhalten.
- Parkplätze** Kostenlose Parkplätze vorhanden.
- Kindermenü** Unter 12 Jahren 50% Ermässigung. Es stehen spezielle Kindermenüs zur Verfügung.
- Speisekarte** Jeder Gast erhält eine gedruckte Speisekarte. Eventuelle Sondertexte auf dem Menüblatt sind im Voraus mitzuteilen.

*Wir prüfen jede Anfrage individuell. Gerne passen wir das Angebot Ihren Bedürfnissen an.*

## Aperitiv und Getränke

Weisswein

Siehe Weinkarte

Kir (Blanc Cassis)

pro Person 6.00 CHF

"Bowle" Alkoholfreie Fruchtbowle

pro Person 5.50 CHF

"Bowle" mit Sekt

pro Person 9.00 CHF

Cocktail

portion 11.00 CHF

Aperitifs nach Wahl aus der Getränkekarte

Schaumweine und Champagner

Siehe Weinkarte

**Kleiner Aperitif**

10.00 pro Person

Tomaten-Bruschetta  
Tessiner Salami  
"Büscion-Käse" mit Kräutern  
Mini Lachs-Sandwich  
Hausgemachte Pizza

**Aperitiv**

20.00 pro Person

Tomaten-Bruschetta  
Tessiner Salami  
"Büscion-Käse" Praline mit Kräutern  
Mini Lachs-Sandwich  
Rinds-Tatar  
Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  
Indivien mit Frischkäse und Walnüssen  
Tomatenspiess mit Mozzarella  
Grissini

**Apero-cena**

30.00 pro Person

Tomaten-Bruschetta  
Tessiner Salami  
"Büscion-Käse" mit Kräutern  
Mini Lachs-Sandwich  
Rinds-Tatar  
Mini Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce  
Indivien mit Frischkäse und Walnüssen  
Tomatenspiess mit Mozzarella  
Grissini  
Oktopus mit Aiolisauce  
Nudelsalat  
Risotto  
Luganighetta-Spiess mit Kartoffeln  
Thunfischwürfel gebraten mit Sesam, und japanischer Mayonnaise

**Unsere Menü Vorschläge**

Baby-Spinat Salat

mit Speck-Croûtons, Ei und Korn-Senf-Vinaigrette

\*\*\*\*

Gratinierter Kabeljau mit Kräutern-Zitronen-Sauce

\*\*\*\*

Karamell-Creme mit Beeren und Mandelwaffel

35.00

Tessiner-Teller mit Käse und Aufschnitt

\*\*\*\*

Risotto "la Riceria" mit Merlot und Tessiner Alpkäse

\*\*\*\*\*

Rindsbraten mit Polenta "Terreni alla Maggia" und Gemüse

\*\*\*\*\*

Honig-Panna Cotta mit Mandelkrokant

45.00

Lachs mit exotischen Früchten und Sesam

"Tortello" gefüllt mit Burrata , Basilikumöl und Cherry-Tomaten -Coulis

\*\*\*\*

Rinderfilet-Medailon sautiert mit Zitronen-Kartoffel-Mousseline und  
schwarzem Pfeffersauce

Baby-Gemüse

\*\*\*\*

Crème brulée mit Passionsfrucht-Sorbet

65.- chf

Zusätzlich oder als Alternative zum Dessert bieten wir Ihnen eine Geburtstagstorte

Ihrer Wahl zwischen:

Früchtekuchen | Schokoladenkuchen | St.Honoré

Unser Küchenchef steht Ihnen gerne zur Verfügung, um die Details zu besprechen  
und alle Ihre Wünsche zu berücksichtigen