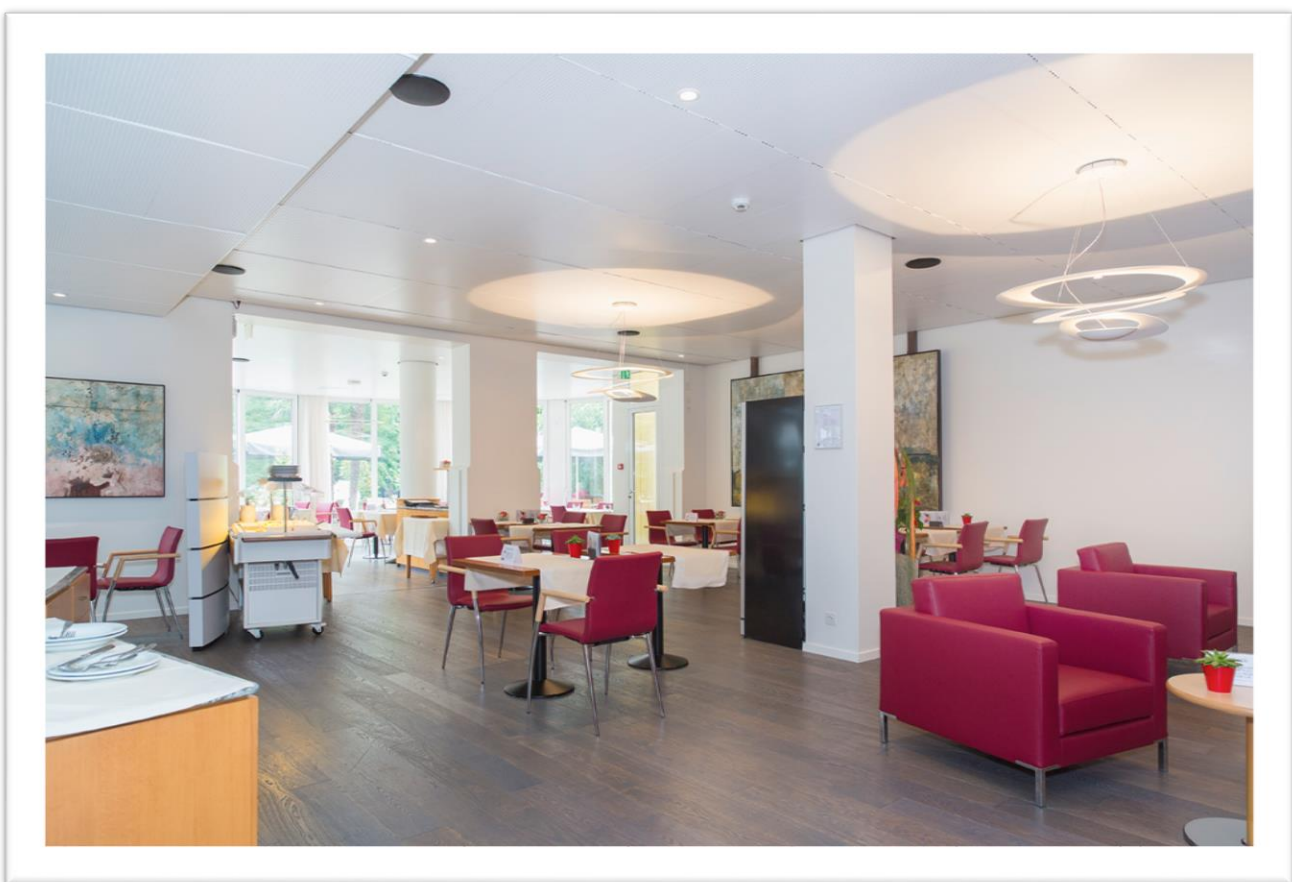




PROPOSTE BANCHETTI

2019 / 2020



Ristorante La Farfalla
Via della Posta 44
Tel. 091 756 37 45
Fax. 091 756 37 38

Condizioni generali

- Prenotazione** La prenotazione provvisoria della sala resta valida fino al massimo 1 mese prima della data richiesta.
- Conferma definitiva** A definitiva conferma e prenotazione della sala, per manifestazioni importanti la direzione si riserva la facoltà di richiedere un acconto pari ad 1/3 del totale preventivato, ma al massimo CHF 3'000.—.
- Prolungo d'orario** I prezzi sono calcolati per un servizio fino alle ore 24.00.
In caso di prolungo d'orario dopo la mezzanotte verrà fatturato un supplemento di CHF 200.— all'ora.
- Partecipanti** Il numero dei partecipanti dovrà essere comunicato al più tardi 2 giorni prima della manifestazione e farà stato per i coperti minimi fatturati.
- Prezzi** Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA (7,7%) e servizio.
- Fatturazione** Le condizioni di pagamento prevedono il saldo a 10 giorni dal ricevimento della fattura.
- Decorazione floreale** Una decorazione floreale per ogni tavolo è inclusa nei prezzi.
Decorazioni speciali possono essere organizzate con un supplemento di prezzo.
- Musica** La musica è consentita unicamente fino alle ore 24.00 (eventuali deroghe sono da discutere con la Direzione).
Eventuali orchestre organizzate dal cliente, dovranno attenersi alle regole della casa per quanto concerne il volume del suono emesso.
- Posteggi** Posteggi gratuiti a disposizione.
- Menu per bambini** Sotto i 12 anni d'età, riduzione del 50%.
Menu speciali per bambini sono disponibili.
- Stampa menu** Ogni commensale riceve un menu stampato. Preghiamo di comunicarci per tempo eventuali testi speciali da inserire sul foglio menu.

*Consideriamo ogni richiesta singolarmente
e volentieri adeguiamo l'offerta alle vostre esigenze.*

Aperitivi e bevande

Il nostro responsabile del ristorante è a disposizione per consigli sulla scelta degli aperitivi, degli spumanti, dello champagne, dei vini e altro ancora.

Vino bianco	Vedi carta dei vini
Kir (Blanc Cassis)	per persona 6.00 CHF
"Bowl" alla frutta analcolica	per persona 5.50 CHF
"Bowl" con spumante	per persona 9.00 CHF
Cocktail della casa	la porzione 11.00 CHF
Scelta di aperitivi correnti	la porzione 4.80 CHF
Spumanti e Champagnes	Vedi carta dei vini

Piccoli snack salati sono serviti con ogni aperitivo e sono inclusi nel prezzo.

Aperitivo "IL CLASSICO"

Salametti, carne secca, formaggi, sottaceti e pane nostrano	per persona 10.50 CHF
---	-----------------------

Aperò "Ricco Finger Food"

Componete voi stessi il vostro aperitivo!

Piccoli bocconcini da degustare in piedi o seduti...

Vegetariani

Involentino di zucchina grigliata, rucola e parmigiano	al pezzo	0.80 CHF
Spuma di parmigiano	al pezzo	1.00 CHF
Spiedino di pomodoro e mozzarella al basilico	al pezzo	1.00 CHF
Zuppetta di lenticchie con funghi croccanti	al pezzo	0.70 CHF
Crema di melanzane con formaggino di capra caramellato	al pezzo	1.10 CHF
Guacamole con Nachos	al pezzo	1.00 CHF
Feta marinata con olive e cetriolo	al pezzo	0.90 CHF
Crostini di pane con diverse salse	al pezzo	0.80 CHF
Sushi di verdura e formaggino con pinoli	al pezzo	1.20 CHF

Pasta & Risotto

Risottino allo zafferano con verdure	al pezzo	1.00 CHF
Trofielte al pesto rosso con pinoli e pomodorino essiccato	al pezzo	1.00 CHF
Pacchero ripieno di ricotta e spinaci gratinato	al pezzo	1.00 CHF

Carne & Pesce

Involentino di carpaccio di manzo con rucola e parmigiano	al pezzo	3.20 CHF
Mousse di salmone con cetriolo marinato	al pezzo	1.60 CHF
Gamberone scottato con chutney di mango	al pezzo	2.80 CHF
Bocconcini di prugna e pancetta arrosto	al pezzo	1.20 CHF
Saltimbocca di lucioperca con crema di piselli	al pezzo	2.90 CHF
Tataki di salmone al sesamo con soja e germogli	al pezzo	2.20 CHF
Gamberone croccante con maionese al wasabi	al pezzo	1.80 CHF
Capasanta impanata con sughetto mediterraneo	al pezzo	4.00 CHF

Dolci & Frivolozze

Brownie al cioccolato e noci	al pezzo	1.00 CHF
Gelato al fior di latte con croccante	al pezzo	1.80 CHF
Smoothie di frutta fresca	al pezzo	0.90 CHF
Lassi di mango	al pezzo	1.10 CHF
Panna cotta con salsa al cioccolato e pere	al pezzo	1.50 CHF
Mousse al cioccolato bianco e nero con lamponi	al pezzo	1.80 CHF



I NOSTRI MENU

Menu 1

Crema di porri e patate profumata al tartufo

Paccheri al ragù di pomodorini e basilico
con mozzarella di bufala

Suprema di pollo ruspante saltata con jus al caffè
Schiacciata di patate all'olio extravergine di oliva
Verdure di stagione

Spuma di yogurt con coulis di frutta e croccante alle nocciole

Caffè

Biscottini

CHF 45.—

a persona

Menu 2

Carpaccio di manzo con rucola,
pomodorini essiccati e spuma di parmigiano

Cavatelli bicolore con zucchine, pecorino e pinoli

Lombatina di agnello in crosta mediterranea
con jus al rosmarino
Polenta bianca ticinese
Verdure di stagione

Variazione di cioccolato nero e banane

Caffè

Biscottini

CHF 55.—

a persona

Menu 3

Fettine di vitello marinate con tonno rosso e avocado

Risotto allo Champagne

Capesante saltate con spinacini novelli e pastinaca

Doppio entrecôte di manzo arrosto con al jus timo

Timballo di patate alla pancetta

Verdure di stagione

Panna cotta al cioccolato bianco
con croccante all'avena e mango

Caffè

Biscottini

CHF 65.—

a persona

Menu 4

Crema di lenticchie rosse al cocco e curry

Raviolo di provola affumicata
con caponata alle olive

Filettino di pescatrice saltato
con crema di carote e salsa allo zenzero

Doppia costoletta di vitello arrosto con funghi pleurotus
Purea di patate al limone
Verdure di stagione

Tarte – tatin di mela con gelato al fior di latte

Caffè

Biscottini

CHF 75.—

a persona

Menu di pesce 1

Carpaccio di tonno con caviale di melanzane e fleur de sel

Risotto al basilico, limone e capesante scottate

Filetto di branzino saltato con guazzetto mediterraneo

Patate schiacciate all'olio extravergine di oliva e

Verdure di stagione

Variazione di quark e frutta di stagione

Caffè

Biscottini

CHF 65.—

a persona

Menu di pesce 2

Scampo appena cotto con agrumi e brioche

Pasta e fagioli fredda con frutti di mare e tartufo nero

Filetto di rombo saltato con lenticchie beluga

Verdurine di stagione

Trancio al mango e pistacchi

Caffè

Biscottini

CHF 75.—

a persona

Menu vegetariano

Verdure grigliate marinate
con pralina di formaggio ticinese e insalatine

Risottino al vino rosso e rosmarino

Uovo affogato con tartufo nero
Purea di patate e spinacini novelli

Variazione di cioccolato nero e banane

Caffè

Biscottini

CHF 45.—

a persona

Buffet

Inoltre possiamo preparare buffet di ogni genere
antipasti, specialità, paste, grigliate, dessert.

L'offerta viene definita specificamente secondo le vostre richieste.