



Aperitivi e standing dinner

(Senza posti fissi e senza posti a sedere)

1. APERITIVO SEMPLICE

CHF 9,--

Vi proponiamo:

- *Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione*
- *Succo d'arancia*
- *Acqua minerale*
- *Salatini, noccioline, patatine e olive*
- *Gipfel alla maionese con mousse al prosciutto*
- *Pizzette al pomodoro e basilico*

(Durata consigliata: 1 ora)

2. APERITIVO RICCO

CHF 20,--

Vi proponiamo:

- *Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione*
- *Succo d'arancia*
- *Acqua minerale*
- *Salatini, noccioline, patatine e olive*
- *Mini cestini con fonduta al formaggio e guanciaie croccante*
- *Crostini di polenta al lardo piccante*
- *Focaccia farcita*
- *Arancini di riso con salsa curry*

(Durata consigliata: 1 ½ ora)





3. APERITIVO RICCO CON FINGERFOOD

CHF 29,--

Vi proponiamo:

- *Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione*
- *Succo d'arancio*
- *Acqua minerale*
- *Salatini, noccioline, patatine e olive*
- *Misto di crudità in salsa aurora, olio e limone*
- *Polpettine fritte in salsa piccante*
- *Guacamole di avocado con gambero croccante*
- *Tartare di salmone con mela verde ed erba cipollina*
- *Prosciutto crudo con perle di melone*
- *Insalata di pasta alle verdure con pesto leggero alla rucola*

(Durata consigliata: 2 ore)

4. STANDING DINNER

CHF 40,--

Vi proponiamo:

- *Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione*
- *Succo d'arancio*
- *Acqua minerale*
- *Salatini, noccioline, patatine e olive*
- *Tagliere di salumi con prodotti a Km 0*
- *Tagliere di formaggi con confetture, miele e aceto balsamico ridotto*
- *Torte salate alle verdure*
- *Focaccia ai pomodorini secchi e lardo*
- *Mini pizzette al pomodoro e mozzarella*
- *Gamberoni impanati e fritti in salsa guacamole*
- *Carpaccio di manzo alla rucola e caprino*
- *Prosciutto crudo di Parma con perle di melone*
- *Risottino di stagione*

(Durata consigliata: 3 ore)



I prezzi si intendono per persona e IVA inclusa!