



HOTEL RISTORANTE
iGRAPPOLI

Banchetti

“

Offrire un pranzo o una cena è il modo migliore per festeggiare insieme ad amici e parenti.

Un'occasione speciale per stare insieme con gusto ed allegria.

Scegli fra le nostre proposte o richiedi un menù personalizzato: il nostro chef saprà stupire tutti i tuoi ospiti con piatti freschi e gustosi!

”



Aperitivi

minimo 10 persone

Apéro 1

CHF 7.-

Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione

Succo d'arancia

Acqua minerale

Salatini, noccioline, patatine e olive

Apéro 2

CHF 10.-

Bowle della casa a base di vino bianco e frutta di stagione

Succo d'arancia

Acqua minerale

Salatini, noccioline, patatine e olive

Meat-balls in salsa agrodolce

Bruschetta al pomodoro, mozzarella e basilico

Menu

minimo 10 persone

Menu 1

CHF 42.-

Tortelloni alla provola e radicchio con burro spumeggiante alle noci

Coscia di coniglio al vino rosso e funghi

Patate novelle al rosmarino

Carote glassate

Fagiolini allo speck

Carpaccio d'ananas con salsa al caramello e sorbetto al lime

Menu 2

CHF 42.-

Misticanza di nsalata con mousse di formaggio
di capra al miele e prosciutto crudo Pioradoro

Saltimbocca alla romana

con risottino al giallo zafferano

Tris di sorbetti con i suoi frutti e coulis di fragole

Menu 3

CHF 47.-

Terrina di vitello in crosta

Bruschetta al lardo e pomodorini

Insalata di formentino, avocado e arance

Tagliata di manzo al rosmarino e pepe verde con pane croccante

Patata al cartoccio

Timballo di spinaci

Pomodoro alla Provenzale

Sfogliatina alle mele con gelato alla vaniglia

Menu

4

CHF 52.-

Tagliata di salumi della Regione (crudo, salametti, coppa, carne secca di cavallo, lardo)
con bruschetta al tomino

Guancette di vitello al vino rosso e timo
con risottino alla parmigiana

Insalatina di frutta con zabaione gratinato

Menu

5

CHF 60.-

oppure senza primo piatto CHF 48.-

Terrina di vitello alle spugnone con pan Brioche

Involtino di bresaola al caprino e pesto di rucola su insalatina novella

Cocktail di gamberi e ananas con maionese al lime e paprika

Lasagnette alle piccole verdure

con passata di pomodoro e rucola fritta

Carrè di maialino alla senape e pane profumato alle erbe

Salsa al Merlot

Patate gratinate al Gruviera

Purè di carote allo zenzero

Timballo di spinaci

Semifreddo al miele ticinese con coulis al cioccolato

Menu

6

CHF 65.-

oppure senza primo piatto CHF 53.-

Prosciutto crudo Pioradoro con insalatina di formentino alle pere e Parmigiano

Mousse di anatra al tartufo nero con marmellata di ribes

Carpaccio di manzo marinato con sedano e caprino

Tartare di salmone alla mela verde e zenzero in agrodolce

Panzerotto di ricotta, spinaci e patate su fonduta al parmigiano

Filetto di maiale farcito in pasta croccante

Salsa ai funghi

Patata fondente

Ventaglio di zucchine

Pomodorini profumati alle erbe

Crêpes ai frutti di bosco con gelato alla crema

Menu

7

CHF 70.-

oppure senza primo piatto CHF 58.-

Millefoglie di bresaola alla mozzarella con insalatina di germogli al balsamico

Culatello con ventaglio di melone o fichi

Carpaccio di pesce spada agli agrumi e frittatina all'erba cipollina

Timballo di Waldorf, mele e noci

Risottino al Prosecco e rosmarino

con cialda al Parmigiano

Carrè di vitello cotto a bassa temperatura e gratinato al forno

Salsa al vino bianco e timo

Patate novelle al forno

Flan alle carote

Spinaci ai pinoli

Soufflé al cioccolato con perla fondente e crema alla vaniglia

Standing Dinner

Senza posti fissi a sedere (minimo 25 persone)

SteDi

1

Durata consigliata: 1 ½ ora

CHF 25.-

Polpettine fritte in salsa piccante
Guacamole di avocado con gambero croccante
Tartare di salmone con mela verde ed erba cipollina
Prosciutto crudo con ventaglio di melone
Spiedini di mozzarella e pomodoro ciliegino alla caprese
Focaccia al prosciutto, pomodori e salsa cocktail
Insalata di pasta alle verdure con pesto leggero alla rucola

SteDi

2

Durata consigliata: 2 1/2 ore

CHF 40.-

Tagliere di salumi ticinesi
Tagliere di formaggi con confetture, miele e aceto balsamico ridotto
Torte salate alle verdure
Focaccia ai pomodorini secchi e lardo
Pizzette al pomodoro e mozzarella
Guacamole di avocado con gambero croccante
Carpaccio di manzo alla rucola e caprino
Prosciutto crudo con ventaglio di melone
Insalata di polpo, patate e olive taggiasche
Risottino di stagione (da definire)

Extra

CHF 8.-

Tiramisù
Sorbetto a scelta
Mousse a scelta

Proposte menu Ticinesi

minimo 10 persone

Menu 1

CHF 40.-

Gnocchi al cucchiaio

Patate in umido con cotechino e mostarda di frutta

Tiramisù al cioccolato

Menu 2

CHF 45.-

Risotto al Merlot, luganega e rosmarino mantecato al Gorello

Stracotto di manzo al lardo e carote con polenta dei Mulini

Sorbetto all'uva e grappa Paesanella

Menu 3

CHF 52.-

Tagliata di salumi ticinesi (lardo al pepe, salametti, coppa nostrana, prosciutto crudo) con verdure sott'olio e crostone con Buscion al pepe nero

Ossobuco di vitello alla Malcantonese con risottino al giallo zafferano

Pera cotta al Merlot con gelato alla cannella

Menu 4

CHF 55.-

Carpaccio di carne secca di cavallo e formaggio di capra con frittata alla cipolla
oppure

Minestrone di verdure alla contadina

Risotto al Prosecco con filetti di pesce persico al burro e salvia

Zabaione al ratafià con gelato alla crema

Grigliate

Da giugno ad agosto (minimo 25 persone)

Griglia 1

CHF 35.-

Costine di maiale marinate
Salsiccia ticinese
Cervelat

Insalata verde
Zucchine trifolate
Patate novelle

Sorbetto al lime e menta

Griglia 2

CHF 42.-

Spiedino di pollo, maiale e manzo
Costine di maiale marinate
Galletto all'americana
Salsiccia ticinese

Pannocchia di mais grigliata
Zucchine marinate alla menta
Patata al cartoccio con salsa acidula

Tiramisù al cioccolato
Sorbetto al lime e menta

Griglia 3

CHF 50.-

Buffet di insalate:

Lattuga, formentino, rucoletta, iceberg, mais, pomodori,
carote, sedano rapa, fagiolini e fagioli di Spagna

La Grigliata:

Spiedino di pollo, maiale e manzo
Costine di maiale marinate
Carré di agnello
Salsiccia ticinese

Zucchine marinate in aglio e prezzemolo
Melanzane ai pomodorini e fresco di menta
Patate rosolate al rosmarino

Cocktail di frutta
Tiramisù al cioccolato
Sorbetto al lime e menta

Griglia 4

CHF 55.-

Buffet di insalate:

Lattuga, formentino, rucoletta, iceberg, mais, pomodori,
carote, sedano rapa, fagiolini e fagioli di Spagna

La grigliata:

Spiedino di pollo, maiale e manzo
Costine di maiale marinate
Costata o entrecôte di manzo in salsa chimichurri
Carré di agnello

Zucchine marinate in aglio e prezzemolo
Patate al cartoccio con salsa acidula
Melanzane ai pomodorini e fresco di menta

Cocktail di frutta
Mousse alle fragole
Tiramisù al cioccolato
Sorbetto al lime e menta

I prezzi si intendono per persona e IVA inclusa

Hotel Ristorante iGrappoli
www.grappoli.ch