

Proposte “Business” Buffet Lunch & Dinner

Menu 1

Carpaccio di manzo con funghi cantarelli, pecorino e fior di zuccina
Veli di trota salmonata marinata, spumoncini di rafano e nocciole
Lattughino “pan di zucchero” alla mela, feta greco e cetriolo
Millerighe di verdure primaverili, sentore di pesto ligure
Ricca selezione d’insalate di stagione



Tortelli giganti ai gamberi, ricotta ovina e spinaci
su doppia passata di pomodoro



Turbante di sogliola al curry, mollica di pane nero e capperi di Salina
Cosciotto d’agnello al forno, profumi di Provenza
Caponata di melanzane e pinoli torrefatti
Novelle al sale marino



Buffet di desserts



Menu 2

Veli di tonno e spada al limone verde, fine dadolata di pomodori e mentuccia
Tartara di vitello alla senape rustica, bastoncini di asparagi e finocchietto
Insalata asiatica con funghi shitake, taccole croccanti e tempura di tofu
Terrina di salmone marinato e giovani porri
Ricca selezione d’insalate stagionali



Stigoli verdi alle ortiche con pesto di basilico rosso, guanciale croccante



Filetto di luccioperca in manto d’agrume, crema di burrata
Roulade di faraona ripiena con ricotta e funghi primaverili
Composizione di primizie
Pommes Dauphine



Buffet di desserts



Buffet lunch incluso nel forfait conferenze
(minerali e caffè inclusi, vini e digestivi esclusi)

oppure

Buffet lunch a CHF 78.- per persona (bevande escluse)

*Per garantire le tempistiche e la qualità del servizio,
vi chiediamo gentilmente di voler scegliere lo stesso menu per tutti i partecipanti.*