PRIVATE DINING

FINGER FOOD

Bavarese al cavolfiore, maionese al pomodoro, basilico e pane aromatico

*

Pannacotta al pecorino, pera e caviale di aceto balsamico

*

Spiedino di pollo alla yakitori

*

Sfera croccante di ossobuco con maionese all'aglio nero e lime

*

Miniburger con battuta di manzo, carciofi e salsa tartara

*

Sashimi di salmone, robiola all'aneto e salsa ponzu

*

Seppia, piselli e limone

*

Mousse di gamberi, pomodoro e cerfoglio

3 Finger Food CHF 15.- a persona
4 Finger Food CHF 20.- a persona
5 Finger Food CHF 24.- a persona
6 Finger Food CHF 28.- a persona

Senza glutine Vegetariano Senza lattosio

ANTIPASTI

Insalata di carciofi, noci pecan, limone candito e parmigiano

*

Ovetto morbido, morbido di patata arrosto, fonduta di parmigiano
e chips di topinambur

*

Tartare di manzo svizzero, pomodorini confit, basilico e spuma di stracchino

*

Petto d'anatra marinato, frutti rossi, maionese all'erba cipollina
e carciofi croccanti

*

Sarde alla milanese, cavolo rosso croccante e salsa aioli

*

Tartare di branzino, piselli, stracciatella di bufala, olive taggiasche e limone

SECONDI

Tofu marinato alla soia, curry e verdure thai

*

Quorn al tandoori, piccoli ortaggi e salsa al miso

*

Rombo, carciofi brasati, morbido di patata e beurre blanc al timo

*

Baccalà cotto a bassa temperatura, variazione di topinambur,
pomodorini semi-dry e polvere di olive taggiasche

*

Suprema di faraona, patata dolce, indivia belga e salsa teriaki

*

Costolette di agnello in crosta provenzale, pommes fondant,
asparagi e spuma di bernese

PRIMI

Tortelli ripieni di formaggio dell'alpe Nante, erbette di campo e pane della Valle Maggia
su fondente di pomodoro, clorofilla di basilico e capperi croccanti

*

Carnaroli con variazione di asparagi, stracciatella di bufala, jus balsamico e crumble di anacardi

*

Ravioli ripieni di pesce di lago alla griglia, burro al limone, bisque di crostacei e porri fritti

*

Gnocchetti di patate, sarde, burrata, pane fritto e limone

*

Orecchiette con pesto di cime di rapa, fonduta di parmigiano, luganighetta croccante e tarallo

*

Carnaroli ai carciofi, battuta di manzo svizzero, sbrinz e timo

DOLCI

Classico tiramisù con mascarpone fresco di montagna

*

Cheesecake al limone

*

Cremoso alla fragola, basilico e cioccolato bianco

*

Tartelletta ricotta, pera e cacao

*

Macedonia di frutta fresca di stagione, lime e menta

Menù 3 portate (senza antipasto o primo) CHF 69.- a persona

Menù completo 4 portate CHF 83.- a persona

ISOLE AGGIUNTIVE A TEMA

L'angolo dei salumi e formaggi
degustazione di 4 salumi e 4 formaggi
tipici svizzeri
CHF 28.- a persona

Il fritto in show cooking
degustazione di arancini, polpettine di carne e vegetariane,
mozzarelline impanate, olive all'ascolana e involtini di verdure
CHF 25.- a persona

L'angolo del fresh fish in show cooking
degustazione di carpacci e tartare di salmone, ricciola e tonno rosso
con relativi condimenti dedicati e possibilità di aggiungere ostriche
CHF 38.- a persona (escluso ostriche)

In caso di richieste particolari, intolleranze o allergie, il nostro Chef sarà lieto di proporre delle pietanze in alternativa. Per garantire le tempistiche e la qualità del servizio, chiediamo gentilmente di voler scegliere lo stesso menù per tutti i partecipanti. Prezzi in CHF, IVA e servizio inclusi.

STANDING DINNER

FINGER FOOD

Bavarese al cavolfiore, maionese al pomodoro, basilico e pane aromatico

*

Pannacotta al pecorino, pera e caviale di aceto balsamico

*

Spiedino di pollo alla yakitori

*

Sfera croccante di ossobuco con maionese all'aglio nero e lime

*

Miniburger con battuta di manzo, carciofi e salsa tartara

*

Sashimi di salmone, robiola all'aneto e salsa ponzu

*

Seppia, piselli e limone

*

Mousse di gamberi, pomodoro e cerfoglio

PIATTO PRINCIPALE

Tortelli ripieni di formaggio dell'alpe Nante, erbette di campo e pane della Valle Maggia su fondente di pomodoro, clorofilla di basilico e capperi croccanti

*

Carnaroli con variazione di asparagi, stracciatella di bufala, jus balsamico e crumble di anacardi

*

Ravioli ripieni di pesce di lago alla griglia, burro al limone,bisque di crostacei e porri fritti

*

Gnocchetti di patate, sarde, burrata, pane fritto e limone

*

Orecchiette con pesto di cime di rapa, fonduta di parmigiano, luganighetta croccante e tarallo

*

Carnaroli ai carciofi, battuta di manzo svizzero, sbrinz e timo

CHF 41.- a persona (3 finger food e un piatto principale)
CHF 46.- a persona (4 finger food e un piatto principale)
CHF 50.- a persona (5 finger food e un piatto principale)
CHF 54.- a persona (6 finger food e un piatto principale)

LA LOCATION IDEALE PER IL VOSTRO EVENTO

Il Resort Collina d'Oro
con la sua atmosfera unica,
l'eccellenza della cucina
firmata dallo Chef Matteo Duma,
gli spazi modulabili
e uno staff preparato a ogni esigenza
è la location perfetta
per il vostro evento.

RESORT COLLINA D'ORO

VIA RONCONE 22, 6927 AGRA
LUGANO - SVIZZERA
Tel. +41 (0) 91 641 11 11

INFO@RESORTCOLLINADORO.COM
WWW.RESORTCOLLINADORO.COM