



PROPOSTE APERITIVO

Volentieri possiamo preparare un buffet con diverse varietà di stuzzichini per un costo di CHF 2.- al pezzo. Potete scegliere quanti pezzi di stuzzichini desiderate a persona e suddividerli a piacimento.

Ad esempio vi consigliamo:

Aperitivo piccolo: da 1 a 7 pezzi a persona se l'aperitivo verrà seguito da pranzo/cena

Aperitivo medio: da 7 a 15 pezzi a persona (ad esempio dopo una riunione senza pranzo/cena)

Aperitivo grande: consigliamo da 15 a 22 pezzi a persona (sostituisce pranzo/cena).

Se si scelgono 22 pezzi viene preparato un buffet che equivale ad uno standing lunch/dinner abbondante. Normalmente viene suddiviso in 14 pezzi salati freddi, 4 pezzi salati caldi e 4 pezzi dolci. Questi possono anche essere serviti in tempi diversi.

I nostri aperitivi in genere vengono suddivisi in stuzzichini salati freddi e caldi.

A partire da 15 stuzzichini possiamo includere anche stuzzichini/mini dessert dolci a vostra discrezione.

Se avete preferenze riguardo alla quantità di stuzzichini salati o dolci oppure necessità di vegetariani/vegani o persone con allergie vi preghiamo di comunicarcelo e valuteremo volentieri la vostra richiesta insieme allo chef di cucina.

In aggiunta agli stuzzichini c'è la possibilità di avere una ½ porzione di risotto, servita in porzioni singole.

Le varietà disponibili saranno adattate in base alla stagione. Ecco alcuni esempi:

- Risotto al rosmarino e formaggio dell'alpe à CHF. 13.- p.p. **(annuale)**
- Risotto ai funghi porcini a CHF 16.- p.p **(annuale)**
- Risotto al Merlot e gamberi a CHF 16.- p.p **(annuale)**
- Risotto agli asparagi a CHF 16.- p.p **(primaverile)**
- Risotto ai pomodorini e rucola a CHF 13. p.p **(estivo)**
- Risotto di zucca, mascarpone e rosmarino a CHF 13.- p.p **(autunnale/invernale)**

Di seguito trovate una lista con alcuni esempi di stuzzichini/canapés di diversi tipi.

Si prega di notare che la lista non è definitiva, i gusti dei canapés possono variare in base alla stagione.

SALATI FREDDI

Crostino con prosciutto crudo

Crostone e salametto

Bruschetta al pomodoro" ✓

Crostino con tartare di manzo

Crostino con spuma di formaggio ✓

Toast al salmone affumicato

Tramezzino al tonno

Rotolo con carne secca e formaggio

Mozzarella e pomodorini Cherry ✓

Couscous con gamberoni

Melanzane con spuma di formaggio ✓

Grana padano ✓

Olive ✓

Focaccia farcita

SALATI CALDI

Pizzette ✓

Focaccia ✓

Sfogliatine miste

Gamberi fritti

Rotolo primavera ✓

Arancini

✓ Vegetariano

DOLCI

Panna cotta

Spuma al cioccolato

Brownie

Tiramisù

Macedonia di frutta fresca

Torta di mele

