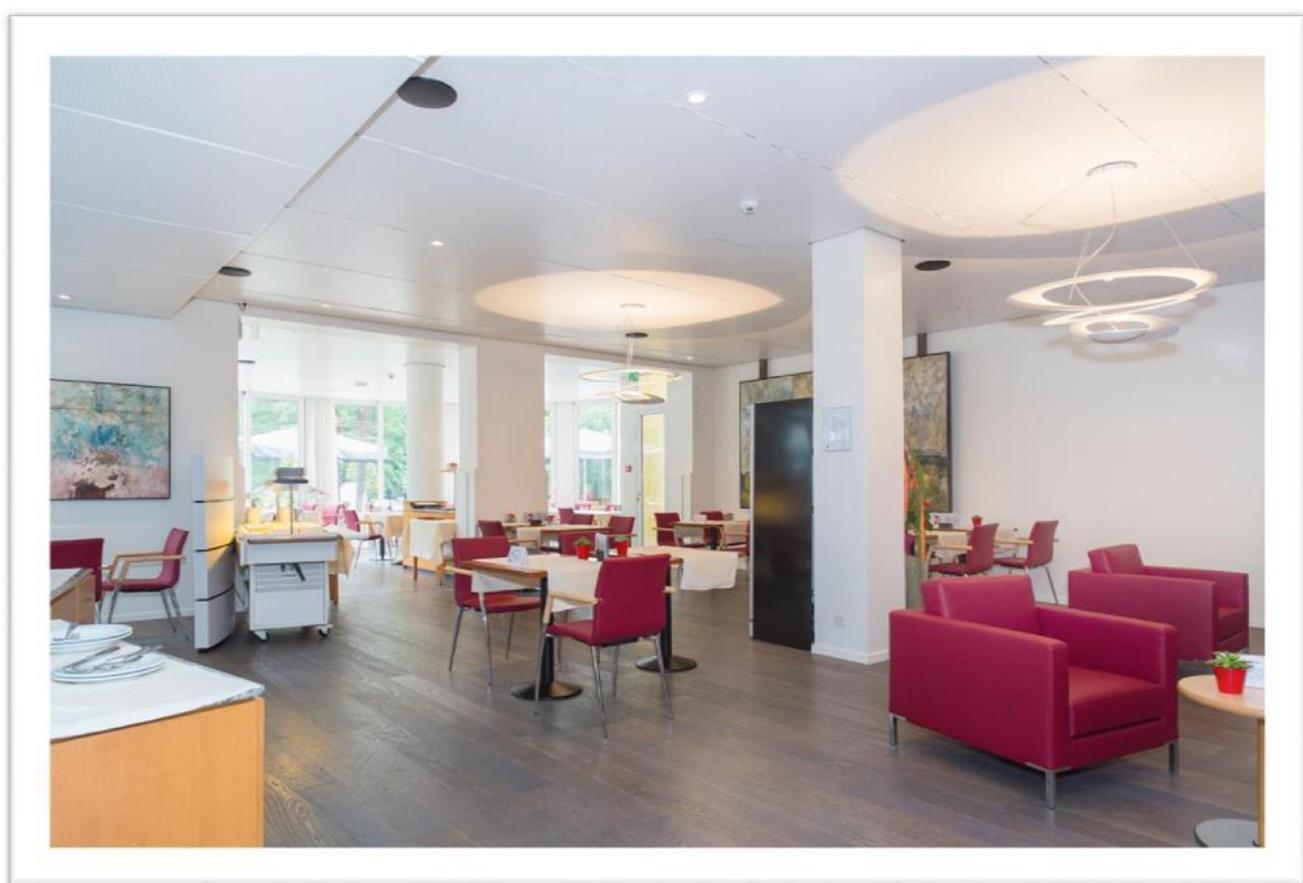




PROPOSTE BANCHETTI



Ristorante La Farfalla

Via della Posta 44

Tel. 091 756 37 45

Fax. 091 756 37 38

Condizioni generali

- Prenotazione** La prenotazione provvisoria della sala resta valida fino al massimo 1 mese prima della data richiesta.
- Conferma definitiva** A definitiva conferma e prenotazione della sala, per manifestazioni importanti la direzione si riserva la facoltà di richiedere un acconto pari ad 1/3 del totale preventivato, ma al massimo CHF 3'000.—.
- Prolungo d'orario** I prezzi sono calcolati per un servizio fino alle ore 24.00.
In caso di prolungo d'orario dopo la mezzanotte verrà fatturato un supplemento di CHF 200.— all'ora.
- Partecipanti** Il numero dei partecipanti dovrà essere comunicato al più tardi 2 giorni prima della manifestazione e farà stato per i coperti minimi fatturati.
- Prezzi** Tutti i prezzi sono comprensivi di IVA (8,1%) e servizio.
- Fatturazione** Le condizioni di pagamento prevedono il saldo a 10 giorni dal ricevimento della fattura.
- Decorazione floreale** Una decorazione floreale per ogni tavolo è inclusa nei prezzi.
Decorazioni speciali possono essere organizzate con un supplemento di prezzo.
- Musica** La musica è consentita unicamente fino alle ore 24.00 (eventuali deroghe sono da discutere con la Direzione).
Eventuali orchestre organizzate dal cliente, dovranno attenersi alle regole della casa per quanto concerne il volume del suono emesso.
- Posteggi** Posteggi gratuiti a disposizione.
- Menu per bambini** Sotto i 12 anni d'età, riduzione del 50%.
Menu speciali per bambini sono disponibili.
- Stampa menu** Ogni commensale riceve un menu stampato. Preghiamo di comunicarci per tempo eventuali testi speciali da inserire sul foglio menu.

*Consideriamo ogni richiesta singolarmente
e volentieri adeguiamo l'offerta alle vostre esigenze.*

Le nostre proposte di menu

Il semplice

Insalatina di spinacini novelli
con crostini di pancetta, pane e uovo sodo
condita con vinaigrette alla senape in grani

Trancetto di merluzzo gratinato alle erbe

Salsa al limone

Contorni (da definire)

Crema rovesciata al caramello
con frutti di bosco e cialda alle mandorle

35.00

Il rustico

Tagliere di affettati e formaggi ticinesi

Risotto "la riseria" al Merlot
mantecato al formaggio d'alpe ticinese

Brasato di manzo

Con polenta dei Terreni alla Maggia

E le sue verdure

Panna cotta al miele con croccante alle mandorle

45.00

L'elegante

Insalatina di salmone e frutta esotica al sesamo

Tortello ripieno di burrata con coulis al pomodoro datterino

Profumato all'olio al basilico

Medaglione di filetto di manzo saltato con jus al pepe nero

Mousseline di patate al limone

Verdure baby

Crème brûlée con sorbetto al frutto della passione

65.- chf

In aggiunta o alternativa al dolce le proponiamo la torta di compleanno a scelta tra:

Crostata alla Frutta | Torta al cioccolato | St.Honoré

Aperitivi e bevande

Vini e bevande

Vedi carta dei vini

Il nostro capo servizio e lo chef di cucina sono a sua piena diposizione per discutere i dettagli e rilevare ogni suo desiderio.