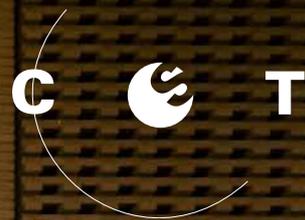


Menüvorschläge für Events



Apéro



Apéro «Scatto»

Salami Nostrano und Salametti
Mortadella-Häppchen
Gehobelter Parmesan
Grissini mit Rohschinken
Warmes Salzgebäck
Fleischbällchen mit Ingwer
Kichererbsen-Humus mit gerösteten Brotscheiben
Pizza-Würfel
Brot, Chips

CHF 14.00 pro Person



Apéro «Mezzofondo»

Salami Nostrano und Salametti
Gehobelter Parmesan
Grissini mit Rohschinken
Pizza-Würfel
Warmes Salzgebäck
Frühkartoffeln im Raclette-Mantel
Vegetarische Focaccia
Pikante Pouletflügel
Belegte Brötchen mit geräuchertem Lachs
Auberginen-Röllchen mit Rucola und Trockenfleisch
Gemischter Aufschnitt aus den Tessiner Tälern
Roastbeef «Bellavista»
Humus aus weissen Bohnen, Brotchips
Gemüsestrudel mit Curry
Gemüsesticks mit Dips
Quinoa-Salat mit Rosinen, Pfefferminze und Gemüse
Brot

CHF 25.00 pro Person

Apéro



Apéro «Maratona»

Mini-Rindfleisch-Tatar-Hamburger
Thunfisch-Tatar mit Sesam
Riesengarnelen in Cognac flambiert
Frühkartoffeln im Raclette-Mantel
Tessiner Würstwaren
Pizza-Würfel Margherita
Warmes Salzgebäck
Kichererbsen-Humus, Brochips
Fleischbällchen
Mariniertes Saisongemüse-Carpaccio, im Ofen gegart
Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Vinaigrette
Tessiner Käseplatte mit Honig und Konfitüre
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
Roastbeef «Bellavista»
Piadina (Fladen) mit geräuchertem Lachs, Frischkäse und Rucola
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Tintenfischsalat
Hühnerfleisch-Taboulé mit Pfefferminze und Curry
Brot

CHF 33.00 pro Person

Zum Apéritif besteht die Möglichkeit, auf Anfrage ein warmes Gericht und/oder ein Dessert zu bestellen.



Buffet



Buffet «mondiale»

Vorspeisen-Buffer

Salami Nostrano
Gehobelter Parmesan
Pizza-Würfel
Mini-Quiches
Vegetarische Focaccia
Tomaten und Mozzarella
Lachsbrötchen (Canapés)
Auberginen-Röllchen mit Rucola, Frischkäse und Trockenfleisch
Gemischter Aufschnitt aus den Tessiner Tälern
Roastbeef «Bellavista»
Gemüsestrudel mit Curry
Bruschetta mit Tomaten
Frühlingsrollen
Gemügesticks mit verschiedenen Dips
Taboulé mit Gemüse und orientalischem Poulet
Tessiner Käse mit Zwiebelkonfitüre
Brot



Hauptgang

Kalbs-Saltimbocca
Risotto mit Parmesan
Saisongemüse

Dessert-Buffer

Tiramisù
Schokoladenmousse mit Himbeersauce
Exotischer Fruchtsalat
Mini-Windbeutel mit Baileys
Traditioneller Apfelkuchen

CHF 71.00 pro Person

Buffet



Buffet «olimpico»

Vorspeisen-Buffer

Mini-Rindfleisch-Tatar-Hamburger
Thunfisch-Tatar mit Sesam
Mit Cognac flambierte Garnelen und Soja
Frühlingskartoffeln im Raclette-Mantel
Tessiner Würste
Pizza-Würfel
Gemüsestrudel mit Curry
Kichererbsen-Humus mit Brotchips
Mariniertes Gemüse-Carpaccio, im Ofen gegart
Tomaten-Mozzarella-Sticks mit Vinaigrette
Tessiner Käseplatte mit Honig und Zwiebelkonfitüre
Frühlingsrollen mit süss-saurer Sauce
Roastbeef «Bellavista»
Gemüsesticks mit verschiedenen Dips
Tintenfischsalat
Taboulé mit Poulet und Pfefferminze
Brot



Hauptgang

Rindfleischfilet mit Kräuterkruste an Morchelsauce
Bratkartoffeln
Saisongemüse

Dessert-Buffer

Schokoladenmousse
Panna cotta mit Mangosauce
Windbeutel mit Baileys-Creme
Tiramisù
Traditioneller Apfelkuchen
Zimtglace mit eingelegten Pflaumen
Exotischer Fruchtsalat

CHF 82.00 pro Person

Servierte Mahlzeiten



Menü «Talent»

Gemischte Tessiner Aufschnittplatte auf gegrilltem Gemüse

Pouletbrust-Fächer

Pilzsauce

Wildreis-Pilaw

Saisongemüse

Farandole von Desserts (Apfelkuchen, Stracciatella-Parfait, Schokoladenmousse)

CHF 39.00 pro Person



Menü «Fairplay»

Blätterteig mit getrüffeltem Steinpilzen mit frischer Robiolina und Tessiner Speck

Roastbeef nach englischer Art

Sauce Bernaise

Gebratene neue Kartoffeln

Ratatouille mit Kräutern und Olivenöl

Tiramisù im Glas

CHF 44.00 pro Person

Menü «Successo»

Lachs-Carpaccio mit Fenchel, Rosa Pfeffer und Kapern

Egli mit Butter und Salbei, mit Prosecco-Risotto aus Tessiner Loto-Reis, Rüebl-Stifte

Tessiner Brottorte mit Nussglace

CHF 49.00 pro Person

Servierte Mahlzeiten



Menü «Prestigio»

Randen-Tartar auf Käsecreme, Basilikum und Krokant-Blätterteig

Kalbssteak mit Samenkruste
Kräutersauce und Tomatenwürfel
Merlot-Gorgonzola-Risotto auf Trevisana
Gemischtes Saisongemüse

Meringues

CHF 61.00 pro Person



Veganes Menü

Kohlrabi-Carpaccio mit Olivenöl und Zitrone

Riz Casimir mit Seitan-Geschnetzeltem an Curry-Kokosmilch-Sauce

Sorbet Duo mit Früchten

CHF 39.00 pro Person



Regionales Menü

Geröstete Brotscheiben mit Speck und Mortadella
Käseplatte aus den Tessiner Tälern

Mit Tessiner Luganighetta-Wurst gefüllte Ravioli an Butter und Salbei

Rindsschmorbraten in Merlot
Polenta Nostrana
Saisongemüse

Cavollatt mit Spampezia
(Tessiner Creme mit Nussgebäck)

CHF 58.00 pro Person

Fondue Chinoise



Fondue chinoise «Klassisch»

Gemischter Saisonsalat

Fondue Chinoise mit Rindfleisch
mit unseren 5 hausgemachten Saucen und Garnituren
Ofenkartoffeln und Pilaw-Reis

Überraschkreation unseres Patissiers

CHF 62.00 pro Person



Self-Service

Tagesteller

Self-Service-Mahlzeit im Restaurant des CST
(gemischter Salat, Tagesteller, Tagesdessert oder Frucht) mit
Tischreservation

CHF 15.00 pro Person für Geschäftskunden

CHF 12.00 pro Person für Sportverbände oder Partner

Im Restaurant des CST **servierte Mahlzeit**
(gemischter Salat, Tagesteller, Tagesdessert)
mit Tischreservation

CHF 21.00 pro Person

Grilladen



Individuelles Grillpaket

Schweineschnitzel, Putenspiess, Schweinespiesse, Chicken Wings, Bratwurst und Cervelat (ca. 300 g Fleisch pro Person). Auswahl an verschiedenen Salaten, Salatsaucen, Brot, Obst oder Dessert und Eistee.

Abholung des Paketes durch die Kunden am Liefereingang der Küche. Eigenständige Grillbewirtschaftung ohne Bedienung durch das CST.

Enthält: biologisch abbaubares Besteck, Teller, Servietten und Einwegbecher.

Grillutensilien: Zange, Messer, Brett, Streichhölzer und Zeitungen. Holz wird im südlichen Lagerraum gelagert.

Nicht inbegriffen sind: Service, Infrastruktur/Grillmiete, Tische und Bänke, Transport der Waren zum See, Tischtücher, Pavillon, Müllabfuhr, Getränke (ausser Tee).

CHF 21.50 pro Person



Komplettes Grillpaket mit Service und Aufbau

Spareribs, Pouletflügel und Pouletspiesse, Luganighetta, Kalbsbratwurst, Cervelat, Tomatensalat, Teigwarensalat, gemischter Blattsalat, zwei Salatsaucen, Brot, Glace.

Inbegriffen:

Kompostierbares Wegwerfgeschirr und -besteck, Service am Buffet, Tische und Bänke, Aufstellen der Tische und Bänke, Wegwertischdecken, Grilllaube, Abfallbeseitigung.

Nicht inbegriffen:
Getränke.

CHF 52.50 pro Person

Grilladen werden nur für Gruppen mit mindestens 50 zahlenden Gästen organisiert.

Grilladen werden (bei guter Witterung) nur in den Monaten Juni, Juli und August durchgeführt, sofern dies aufgrund der Belegung des CST möglich ist.

Kaffeepause



Kaffee und Gipfeli

CHF 5.00 pro Person

Kaffee, Gipfeli (am Nachmittag Kuchen), Früchte, Mineralwasser, Orangensaft.

CHF 9.00 pro Person

Getränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure, 1.5 Liter	CHF	4.00
Orangensaft, 1 Liter	CHF	4.00
Kaffee	CHF	2.50



Bianco di Bianco, spumante svizzero IGT, Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
Tenuta Montalbano, Ticino DOC Bianco di Merlot, Cantina Sociale Mendrisio, 7.5 dl	CHF	34.00
Tenuta Montalbano Centenario, Ticino DOC Merlot (rosso), Cantina Sociale Mendrisio, 7.5 dl	CHF	34.00
Cherubino, Merlot Ticino DOC (bianco), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
Tendra, Merlot Ticino DOC (rosso), Cantina Matasci Tenero, 7.5 dl	CHF	36.00
Calanda 33 cl	CHF	3.70
Tessiner Spezial-Bier	CHF	5.50
Soft Drinks 5 dl PET	CHF	3.50
Acqua 5 dl PET	CHF	3.00
Bowle mit Alkohol (ab 10 Personen)	CHF	6.00 p. P.
Bowle ohne Alkohol (ab 10 Personen)	CHF	4.00 p. P.
Zapfengeld (Preis pro konsumierte Flasche)	CHF	11.00

Informationen

- Für Catering Service an speziellen Orten wird ein Zuschlag von 20% auf den Verkaufspreis verrechnet.
- Überschreitet die Veranstaltung die vereinbarte Stundenzahl, behält sich das CST vor, die Kosten für den von den Mitarbeitenden geleisteten zusätzlichen Aufwand zu berechnen.
- Je nach Saison können andere Menüs angeboten werden.
- Das CST behält sich das Recht vor, die Zusammensetzung der Gerichte ohne Vorankündigung je nach verfügbaren Frischprodukten auf dem Markt zu ändern.
- Kinder von 4 bis 10 Jahren bezahlen 50% des Menüpreises, Kinder bis 4 Jahre essen gratis.
- Auf Anfrage offerieren wir gerne Menüvorschläge ohne Fleisch für unsere Vegetarier-Kunden.
- Auf Anfrage steht Ihnen unsere komplette Weinkarte zur Verfügung.