
GASTRONOMIA

PROPOSTE APERITIVI 2022/23



GASTRONOMIA

Stimati clienti, vi ringraziamo sin d'ora per la vostra richiesta, sfogliando le nostre proposte, potrete farvi un'idea delle diverse possibilità che avete per organizzare nel migliore dei modi il vostro aperitivo.

Con molto piacere vi possiamo aiutare per fare la migliore scelta, consigliando pure alternative di stagione e le bevande più appropriate.



Federico Haas
direttore e proprietario

Paolo Gabriele
chef di cucina



**HOTEL
DELFINO
LUGANO**

Via Cassarinetta 6
CH-6900, Lugano
Tel: +41 (0)91 985 99 99
Whatsapp: +41 (0)77 454 93 76
Email: info@hoteldelfinolugano.ch
Web: hoteldelfinolugano.ch

IN NOSTRI SPAZI

Gourmet & Greenhouse

Dimensioni: 8 x 4.5m (36mq)

Cocktail: 25-50 persone

Banchetto (pranzo/cena): 10-40 persone

Veranda

Dimensioni: 16.5 x 4.5m (73mq)

Cocktail: 40-80 persone

Banchetto (pranzo/cena): 30-50 persone

Terrazza

Cocktail: 20-50 persone



STANDING BUFFET

A

Variante A

Sfogliatine calde assortite
Bocconcini di torte salate
Tagliere di salumeria ticinese
Assortimento di formaggi regionali
Involtini di bresaola con formaggio fresco
Pinzimonio di verdure con diverse salse
Spiedini di pomodorini e mozzarelline

Fr. 20 per persona

B

Variante B

Sfogliatine calde assortite
Bocconcini di torte salate
Assortimento di formaggi regionali
Involtini di bresaola con formaggio fresco
Pinzimonio di verdure con diverse salse
Spiedini di pomodorini e mozzarelline
Tartarini di manzo
Tramezzini misti di salumeria
Crostoni di polenta con luganighetta

Fr. 25 per persona



FINGER FOOD

ASSAGGI FREDDI



- 1** Involtino di primavera in salsa agrodolce Fr. 2.20
- 2** Trilogia di verdure grigliate Fr. 2.20
- 3** Arancini di riso alla siciliana (2 pezzi) Fr. 2.00
- 4** Mini Gaspacho Andaluso con crostini di pane Fr. 1.80
- 5** Polpettine piccanti di carne (2 pezzi) Fr. 2.30
- 6** Barchetta di melone con prosciutto crudo Fr. 1.60
- 7** Mini paté Maison con salsa Cumberland Fr. 2.20
- 8** Tartarino di salmone al lime Fr. 2.80
- 9** Alette di pollo in salsa Teriyaki (2 pezzi) Fr. 3.00
- 10** Spiedino di pollo al curry verde Fr. 3.00
- 11** Guacamole di avocado con gamberone croccante Fr. 3.50
- 12** Polipo alla ligure Fr. 3.50

ASSAGGI CALDI

- 1** Risotto al Merlot, luganighetta e buscion ticinese
- 2** Risotto ai funghi porcini e pistilli di zafferano
- 3** Risotto allo Chardonnay e asparagi (primavera)
- 4** Risotto alla zucca mantecato con taleggio (autunno)

Tutte le scelte a Fr. 8.- per porzione



MINI DESSERT

- 1** Tarteletta alle mele Fr. 8 p.p
- 2** Crema al limone Fr. 8 p.p
- 3** Panna cotta Fr. 8 p.p
- 4** Tiramisù Fr. 8 p.p
- 5** Mousse al cioccolato Fr. 8 p.p
- 6** Sfogliatina alla crema e frutta fresca (presentata e tagliata al buffet) Fr. 12 p.p



BEVANDE



- 1** Prosecco Fr. 36
- 2** Bianco ticinese Fr. 38
- 3** Bianco italiano Fr. 35
- 4** Rosso del ticino Fr. 42
- 5** Rosso italiano Fr. 38

Prezzi per bottiglia (0.75 cl.)

Per una scelta maggiore, potete consultare la carta dei vini del ristorante.

Forfait a Fr. 18 p.p comprendente:

prosecco
vino bianco e rosato
bowle analcolica
acqua minerale

(vini selezionati dall'assortimento della casa)