

GASTRONOMIA

PROPOSTE APERITIVI 2024/25



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



**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
Tagliere di salumeria ticinese
Assortimento di formaggi regionali
Pinzimonio di verdure con hummus di ceci e yogurt greco
Polpettina di ceci su salsa greca

Fr. 25 per persona

B

Variante B

Sfogliatine calde assortite
Gnocco fritto con fiocco di parma
Crostino con acciughe e burrata
Assortimento di formaggi regionali
Tartelletta di frolla salata
con salmone Graved Lax e guacamole
Pinzimonio di verdure con hummus di ceci e yogurt greco

Fr. 29 per persona

C

Variante C

Tartarino piemontese
Mini vitello tonnato
Nuggets di pollo artigianali con salsa rosa
Pinzimonio di verdure con hummus
Pinsa con pomodorini e burrata
Cono di fritto di pesce con zeppoline alle erbe
Mini burger di manzo svizzero

Fr. 35 per persona

D

Variante D

Samosa di verdure con guacamole
Gazpacho andaluso
Focaccina con pomodorini ciliegini e origano
Pinzimonio con hummus di ceci
Crostini con guacamole e semi di sesamo
Bruschettina con tapenade di olive
Sfogliatine assortite di verdure

Fr. 25 per persona



FINGER FOOD

ASSAGGI FREDDI



- 1** Gazpacho andaluso con crostini profumati Fr. 3
- 2** Bicchierino di tartar alla piemontese Fr. 5
- 3** Pinzimonio di verdure con hummus Fr. 3
- 4** Crostino con acciuga e burrata Fr. 3
- 5** Tartelletta di frolla salata con salmone Gravled Lax e guacamole Fr. 5
- 6** Mini vitello tonnato Fr. 5
- 7** Insalatina di polpo alla ligure Fr. 5

ASSAGGI CALDI

- 1** Gnocco fritto con fiocco Fr. 5
- 2** Polpettine di manzo al pomodoro piccante Fr. 4
- 3** Nuggets di pollo con salsa rosa Fr. 4
- 4** Assaggio di risotto ai porcini e pistilli di zafferano Fr. 10
- 5** Cono di fritto con pesce o verdure Fr. 10
- 6** Sfogliatine miste assortite Fr. 5
- 7** Mini burger di manzo svizzero con formaggio blu di capra Fr. 7



MINI DESSERT

- 1** Panna cotta frutti di bosco GLUTEN FREE Fr. 5 p.p
- 2** Cheesecake alla fragola Fr. 5 p.p
- 3** Mini tiramisù GLUTEN FREE Fr. 6 p.p
- 4** Lemon curd GLUTEN FREE Fr. 6 p.p
- 5** Tartelletta di mele Fr. 6 p.p
- 6** Mini catalana GLUTEN FREE Fr. 5 p.p
- 7** Mousse al cioccolato GLUTEN FREE Fr. 5 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)