

GASTRONOMIA

PROPOSTE BANCHETTI 2024/25

HOTEL
DELFINO
LUGANO



GASTRONOMIA

Stimati clienti,
vi ringraziamo sin d'ora per la vostra richiesta.
Sfogliando le nostre proposte "Banchetti"
potrete notare le molteplici opzioni di piatti come
i diversi menu già calcolati.

Con molto piacere vi possiamo aiutare
per fare la migliore scelta,
consigliando pure alternative di piatti di stagione.

Se avete un budget da rispettare non esitate
a comunicarcelo, possiamo proporre un pacchetto
di bevande incluso nel prezzo.

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



MENU A PREZZO FISSO

1

Menu ticinese

Girandola di salumeria e formaggio del Ticino accompagnata da mostarda artigianale e frutta secca

Ossobuco di vitello al bianco di Merlot con perle di carnaroli allo zafferano

Delizia alle castagne con meringhe e panna montata alla vaniglia

Fr. 48

2

Menu toscano

Farinata di cavolo nero con i suoi chips e pomodorini confit

Tagliata di manzo con veli di lardo alle erbe accompagnata da millefoglie di patate e funghi

Semifreddo ai cantucci e Vin Santo

Fr. 58

3

Menu di pesce

Gnocchetti di patate al ragù di polpo con basilico e olive taggiasche

Trancio di branzino al forno con verdure di stagione e purea di topinambur

Tiramisù classico al Baileys

Fr. 52

4

Menu festivo

Salmone Gravad Lax con pane toast e crème fraîche alle erbe

Flan ai funghi porcini su fonduta al formaggio e datterini caramellati

Filetto di maiale lardellato con salsa alla senape Dijon e patate novelle al rosmarino

Sfogliatina alla crema e frutti di bosco

Fr. 75



5

Menu vegano e gluten free

Crema di ceci con pomodorini arrostiti e brunoise di verdure

Risotto alle primizie stagionali, mantecato all'olio extravergine

Sorbetto all'uva con i suoi acini fiammati alla grappa Nostrana

Fr. 40

Ogni proposta potrà essere ulteriormente personalizzata con la lista dei piatti.



MENU A SCELTA

Componete voi stessi il menu di vostro gradimento, comunicatecelo, in seguito vi consiglieremo il vino più adatto e il prezzo finale.

Il menu di almeno 3 portate (incluso il dessert) deve essere uguale per tutti i commensali

SCELTA DI ANTIPASTI



- 1** Flan di verdura stagionale su crema di patate allo zafferano Fr. 16
- 2** Salmone Gravad Lax con pane toast e crème fraîche alle erbe Fr. 18
- 3** Farinata di cavolo nero con i suoi chips e pomodorini confit Fr. 14
- 4** Baccalà mantecato su letto di polentina croccante Fr. 17
- 5** Tartare piemontese con burro salato e toast Fr. 20

SCELTA DI PRIMI PIATTI

- 1** Gnocchetti di patate a piacere Fr. 25
- 2** Pappardelle al ragù rustico Fr. 23
- 3** Risotto allo zafferano con gamberi e crema di zucchine Fr. 27
- 4** Paccheri alla crema di zucchine, menta e basilico Fr. 22
- 5** Raviolo al brasato con fonduta di vaccino e demi-glacé di manzo Fr. 28



SCELTA DI PIATTI A BASE DI PESCE

- 1** Trancio di branzino al forno con verdure di stagione e purea di topinambur Fr. 35
- 2** Pavé di salmone Swiss-Lachs in crosta alle erbe con salsa al vino bianco julienne di verdure saltate Fr. 40
- 3** Tonno in crosta di sesamo nero con riso alla creola e brunoise di verdure Fr. 38



SCELTA DI PIATTI A BASE DI CARNE

- 1** Ossobuco di vitello al Merlot bianco con perle di carnaroli allo zafferano Fr. 38
- 2** Tagliata di manzo "Café de Paris" accompagnata da millefoglie di patate Fr. 45
- 3** Filetto di maiale in crosta con salsa ai funghi e patate novelle al rosmarino Fr. 38
- 4** Mezzo galletto alla diavola con chips di patate Fr. 34

CONTORNI

patate novelle
verdure miste di stagione
riso selvatico
polenta nostrana
risotto al Bianco di Merlot



SCELTA DI PIATTI VEGETARIANI / VEGANI

- 1** Polpettine di ceci con salsa Tzatziki Fr. 16
- 2** Burger di verdure, guacamole di avocado e germogli freschi Fr. 18
- 3** Ricca ratatouille di melanzane, zucchine, peperoni, basilico e patate Fr. 15



SCelta DI DESSERT



- 1** Delizia alle castagne con meringhe e panna montata alla vaniglia Fr. 10
- 2** Semifreddo ai cantucci e Vin Santo Fr. 10
- 3** Tiramisù classico al Baileys Fr. 11
- 4** Sorbetto di frutta o agrumi Fr. 6
- 5** Panna cotta alla vaniglia con salsa a scelta Fr. 9