

Gentili Signore,
Egregi Signori,
Care e cari affezionati clienti,

vi ringraziamo sentitamente per la richiesta inoltrata al nostro **Canvetto Luganese**, ristorante gestito dalla Fondazione Diamante (www.f-diamante.ch), un'impresa sociale che opera a favore dell'inclusione socio-lavorativa.

I menù presentati nelle pagine seguenti sono indirizzati a gruppi di almeno 10 persone e permettono di organizzare il vostro evento al meglio e secondo le vostre esigenze. Il menù prescelto si applica all'insieme dei partecipanti.

Oltre al menu è possibile scegliere la selezione di vini da abbinare alle diverse pietanze, definendoli anticipatamente per tutti i commensali a complemento dei piatti prescelti. Inoltre, è sempre possibile optare per i vini presenti nella nostra carta. In alternativa, proponiamo, con un supplemento di 20.- CHF a persona, vino da noi selezionato, acqua e caffè.

A fini organizzativi, il numero di partecipanti deve essere comunicato almeno una settimana prima dell'evento. Alla conferma della prenotazione, chiediamo un acconto pari al 30% come indicato nell'offerta definitiva che vi sarà trasmessa. Questo ci permetterà di riservare l'insieme dei posti richiesti.

Se il numero di presenti al banchetto risulta inferiore al numero di posti prenotati, l'importo fatturato corrisponderà al 90% dell'offerta. In caso di annullamento dell'evento, l'acconto versato sarà trattenuto a copertura dei costi già sostenuti.

Si ricorda che i nostri prezzi sono IVA inclusa ed il pagamento a saldo può essere effettuato in contanti, tramite carta di credito oppure eventualmente su fattura.

La responsabile del servizio e il nostro chef sono a vostra completa disposizione per discutere eventuali esigenze particolari o variazioni rispetto alle proposte sottopostevi.

Vi invitiamo a contattarci per qualsiasi informazione o necessità e, sperando di rispondere alle vostre esigenze e di potervi accogliere al Canvetto Luganese, vi porgiamo i nostri più cordiali saluti.

Per il Canvetto Luganese

A handwritten signature in black ink, reading 'F. Vassella'.

Florence Vassella
Responsabile del servizio

Menu da CHF 50.-

Con un aggiunta di CHF 20.- a persona, proponiamo:
vino da noi selezionato (1 bottiglia ogni 3 persone),
acqua e caffè

Proposta 1

Insalata mista con büscion, semi misti e crostini di pane

*

Ravioli di patate e rosmarino con ragù di salsiccia

*

Mousse allo yogurt con salsa alla fragola

Proposta 2

Tartare di manzo alla piemontese con mousse di parmigiano

*

Risotto al pomodoro e basilico con mozzarella

*

Bavarese al cocco e salsa all'ananas e Rhum

Proposta 3

Tartare di salmone da noi affumicato con spuma allo zenzero

*

Gnocchetti di patate al basilico con guazzetto di cozze

*

Sorbetto all'ananas e rosmarino

Menu vegetariano

Terrina di melanzane alla parmigiana

*

Crespella di ricotta e limone con crema di zucchine

*

Budino alla crema con salsa al cioccolato



Menu da CHF 62.-

Con un aggiunta di CHF 20.- a persona, proponiamo:
vino da noi selezionato (1 bottiglia ogni 3 persone),
acqua e caffè

Proposta 1

Ravioli di ricotta e spinaci al burro e salvia

*

Controfiletto di manzo tiepido con salsa tartara

*

Sfogliatina con crema al limone e salsa al cioccolato

Proposta 2

Tartare di tonno con crema di mozzarella

*

Filetto di branzino con salsa ai datterini gialli

*

Insalata di frutta con gelato alla vaniglia

Proposta 3

Insalatina di polpo alla ligure su crema di patate

*

Suprema di pollo con salsa al limone su purea di carote allo zenzero

*

Mousse al cioccolato Stella con salsa al lampone

Menu vegetariano

Zucchine in scapece con tofu impanato e gelato al peperone

*

Panzanella toscana con robiolina fresca

*

Semifreddo con salsa al caffè l'incluso

Menu da CHF 75.-

Con un aggiunta di CHF 20.- a persona, proponiamo:
vino da noi selezionato (1 bottiglia ogni 3 persone),
acqua e caffè

Proposta 1

Tonno scottato ai semi di papavero con maionese alla soia

*

Ravioli di branzino con salsa alla marinara

*

Medaglione di salone di Lostallo con salsa allo yogurt ed erba
cipollina

*

Mousse al cioccolato con crema all'albicocca

Proposta 2

Tartare di fassona con mousse di büscion e gnocco fritto

*

Risotto allo zafferano con medaglione della nostra luganighetta

*

Petto d'anatra all'arancia con purea di sedano rapa

*

Tartelletta di pasta frolla con crema chantilly
ed insalatina di fragole

Proposta 3

Antipasti misti al centro tavola

*(salumi e formaggi, tartare di manzo del Canvetto, piccola frittura
di calamari, polpettine di lenticchie con salsa allo yogurt e
insalata di polpo e patate)*

*

Gnocchi di patate con zabaione di pomodoro e scorzette di
limone

*

Punta di vitello arrotondata con i suoi contorni

*

Tortino al cioccolato