

Specialità "Le Gourmet/ex De Bernardi"

da ritirare alla reception dell'albergo La Rinascente, Mario Hüttenmoser

Via al Tazzino 3, Locarno

Ordinazione min. 48 ore in anticipo - 091 751 13 31

Aperitivi

Bocconcini con salmone affumicato, gamberetti	Fr.	2.-
Polpettine di vitello CH con dip	Fr.	2.-
spiedini di prosciutto crudo CH e melone	Fr.	2.-
Mini panini con tartare di manzo	Fr.	2.50
Gamberoni con lardo e sesamo	Fr.	2.50

Vegetariano:

Sfogliatine con mousse al formaggio	Fr.	2.-
Bruschette con pomodorini marinati	Fr.	2.-
Sushi rolls con dip	Fr.	2.-
Involtini di primavera, salsa dip	Fr.	2.-

Antipasti freddi

Vitello tonnato	Fr.	5.50	100g
Gamberetti in salsa Cocktail	Fr.	5.90	100g
Gamberoni con filetti d'arancia	Fr.	7.90	100g
Roastbeef freddo	Fr.	6.90	100g
Tartare di manzo	Fr.	6.90	100g

Pasta

Raviolini di carne "De Bernardi"	Fr.	2.80	dz(80g)
Lasagne di carne	Fr.	9.50	porz.
Lasagne di verdure	Fr.	8.50	porz.

Salsine per fondue chinoise

Tartare, Cocktail, aglio, pepe verde, curry, messicana	Fr.	5.80	1,5dl
--	-----	------	-------

Piatti pronti

Involtini di vitello CH, salsa alle erbe	Fr.	17.-	porz.
Filetto di manzo CH in crosta "Wellington", salsa al Cognac	Fr.	35.-	porz.
Dadini di pollo CH al green curry con verdure asiatiche	Fr.	15.-	porz.
Crespelle ricotta e spinaci	Fr.	8.50	porz.

Contorni

Patatine rosolate al forno	Fr.	3.50	porz.
Gratin di patate	Fr.	3.50	porz.
Riso alle verdure	Fr.	3.50	porz.
Variazione di verdure	Fr.	3.50	porz.

Dessert nel bicchiere

Mousse al cioccolato	Fr.	4.50	porz.
Macedonia di frutta fresca	Fr.	4.50	porz.
Tiramisù	Fr.	4.50	porz.

Su richiesta

Finger food, buffet, grigliate, vegetariano, vegano, piatti nel rispetto di intolleranze o allergie

Consultate il nostro sito www.legourmetcatering.ch e chiedete un'offerta personalizzata per la vostra festa. **Mario Hüttenmoser** e il suo team sono a vostra disposizione dove e quando occorre.