

RAIFFEISEN Forum

per l'economia, la politica e la società

MENU CATERING 2024

Vi delizieremo con piatti freschi e di stagione per il pranzo, il caffè pomeridiano e anche per la cena, in modo che possiate godervi una giornata di successo.

Lavoriamo con ingredienti di alta qualità e sostenibili e ci impegniamo in questo senso.

1

Scoprite la nostra selezione di prelibatezze nelle pagine seguenti

Non vediamo l'ora di ospitarvi.

Tobias Lehmann
Direttore del ristorante

Ristorante SV
Gastronomia Mattehof
T +41 31 398 07 45
mattehof@sv-group.ch



PRANZO E CENA IN PIEDI



RICCO APERITIVO

SPECIALITÀ BERNESI

COSA OFFRE IL TERRITORIO BERNESE a persona 34.50

- Prosciutto crudo, salsiccia della casa, formaggio di montagna, prosciutto affumicato bernese
- Crauti con prezzemolo serviti con patate e würstel
- Rösti bernese con funghi e pomodori
- Crema cotta

DAL GRIMSEL AL LAGO DI BIENNE a persona 39.90

- Insalata regionale a foglia di stagione con verdure del Seeland 
- Canederli al formaggio emmental e ortaggi a radice
- Ravioli vegani di carote del Seeland con salsa alle erbe 
- Arrosto acido di manzo con purè di patate
- Tiramisù alle mandorle

DALLA DISPENSA DELLO CHEF a persona 27.80

- Carne secca, pancetta secca, Salsiz
- Piatto di formaggi
- Sottaceti
- Pane alle noci e treccia

ATTRAVERSO LA SVIZZERA

SCEGLIERE 3-5 POSIZIONI A PERSONA



(SENZA SERVIZIO)

Prezzo per 3 componenti	CHF 28.90
Prezzo per 4 componenti	CHF 34.50
Prezzo per 5 componenti	CHF 39.90

Raccomandazione per un pranzo/cena in piedi:
almeno 1 antipasto, 2 componenti caldi, 1 dessert



Tutti i piatti sono serviti in porzioni per persona in piccole ciotole o barattoli.

ANTIPASTI FREDDI

- Insalata regionale a foglia di stagione con verdure del Seeland 
- Insalata di stagione vallesana in barattolo: Lattuga, carote, cavolo, noci 
- Specialità vodesi: Carne essiccata, salsiccia essiccata, pancetta essiccata, Tomme Vaudoise e pane ai semi
- Filetto di trota affumicata su insalata di finocchio
- Involtni di roast beef ripieni di sedano
- Tartare di manzo di bufalo d'acqua con germogli

3

PIATTI CALDI VEGETARIANO/A

- Spätzli bernesi in padella con cipolle fritte e ortaggi a radice
- Cuore di pasta con ripieno di pomodoro e mozzarella con salsa al formaggio Appenzeller
- Ravioli vegani di carote del Seeland con salsa alle erbe 
- Pasta al forno di Ginevra con zucchine e pomodori
- Cornetti vegani al formaggio Appenzeller con salsa di mele 

PIATTI DI CARNE



- Schnitz e Drunger (mele, patate, salsicce di maiale)
- Papet Vaudoise: Crema di porri con patate e saucisson vodese
- Spezzatino di vitello in salsa di vino bianco con cipolline perlina, coûtons di pane e purè di patate
- Pollo locale con salsa alla paprika e riso
- Tasche di pasta di manzo di Eringer con formaggio di montagna del Vallese e salsa all'erba cipollina
- Capuns grigionesi con Salsiz e salsa alla panna
- Bratwurst di San Gallo Olma con roux di cipolle e patate
- Uccello di manzo ticinese con salsa di verdure su polenta
- Ragù di manzo con salvia e spätzli
- Arrosto acido di manzo con purè di patate
- Fettine di vitello alla zurighese con rösti

PIATTI DI PESCE

- Trota di Belper con burro alle erbe e patate salate
- Salmerino in camicia con salsa al dragoncello e riso asciutto

4


DOLCI PER CONCLUDERE

- Variazione del tiramisù: Frutta di stagione
classico
Appenzeller Biberfladen
Orsetti alla mandorla bernesi
- Torta di noci dei Grigioni
- Meringa e crema
- Mousse al cioccolato
- Torta di mele
- Crema di mosto dolce
- Torta crumble ai frutti di bosco
- Brownie
- Crema cotta
- Crostata di pere di Ginevra con uva sultanina e vino bianco
- Fetta di crema vegana di Grosi Rosi 
- Frutta di stagione in barattolo 




MENU STAGIONALE

(SOGGETTO A DISPONIBILITÀ)

PRIMAVERA (MARZO-MAGGIO)


- Insalata di asparagi con prosciutto crudo
- Asparagi marinati con pesto e palline di mozzarella
- Insalata di couscous con asparagi e germogli 
- Risotto agli asparagi con parmigiano
- Ragù di asparagi con gnocchi
- Tagliata di vitello con salsa alle spugnole e rösti
- Crema alla vaniglia con fragole

ESTATE (GIUGNO-AGOSTO)

- Insalata a foglia estiva e pesche 
- Insalata Tabouleh con verdure tagliate a cubetti 
- Cocktail al melone con menta 
- Verdure grigliate con feta
- Gnocchi di spinaci con burrata
- Spiedini di pollo
- Risotto al pomodoro
- Panna cotta con coulis di frutti di bosco

5

AUTUNNO (SETTEMBRE-NOVEMBRE)

- Insalata di noci con uova e crostini
- Verdure di zucca al forno 
- Spätzli in padella con verdure fresche e formaggio gratinato
- Tagliata di cervo con spätzli e uva
- Peperone di cervo con spätzli e funghi
- Vermicelle con meringa

INVERNO (DICEMBRE-FEBBRAIO)

- Barbabietola al forno con mini formaggio brie
- Patate da raclette
- Sauerbraten con purè di pastinaca
- Papet Vaudoise: Crema di porri con patate e saucisson vodese
- Uccello di manzo ticinese con salsa di verdure su polenta

COSTI SUPPLEMENTARI

Per dipendente (a partire da 20 persone, addebitiamo 2 dipendenti)	all'ora	60.00
Trasporto	per viaggio	89.00



CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>

Comunicazione del numero definito di persone: 7 giorni prima

DICHIARAZIONE

Svizzera: Manzo, vitello, pollo, maiale, pesce