

## BANKETT VORSCHLÄGE

Ob für ein gemütliches Dinner, ein Business-Essen oder eine Feier mit Freunden – bei uns sind Sie immer willkommen. Lassen Sie sich von unserer Küche und unseren Weinen verzaubern.

Selbstverständlich stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung um Änderungen oder Wünsche Ihrerseits umzusetzen.

Die Gruppen werden bedient wenn alle anwesend sind und zusammen essen.

Die provisorische Reservation ist für 14 Tage gültig, wir bitten Sie um Rückmeldung.

Anlass

Datum

Anzahl Teilnehmer

Zeit

Ort

### Menu- und Bankettvorschläge

#### Apéro

<input type="checkbox"/>	Italienische Schinken-Grissini	Stk.	CHF	5
<input type="checkbox"/>	Panzerotti Baresi 	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Bruschette 	Stk.	CHF	3
<input type="checkbox"/>	Krevettenschwänze an Aiolisauce	Stk.	CHF	6
<input type="checkbox"/>	Focaccia pugliese con i pomodorini 	Stk.	CHF	3
<input type="checkbox"/>	Tomaten-Mozzarella-Spiess mit Basilikum 	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Lachs Crostini	Stk.	CHF	6
<input type="checkbox"/>	Käsekuchlein 	Stk.	CHF	3
<input type="checkbox"/>	Arancini (schmackhafte Reiskugeln) 	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Rinds-Tatar	Stk.	CHF	9
<input type="checkbox"/>	Poulet Satay Spiessli	Stk.	CHF	8
<input type="checkbox"/>	Mini Schinkengipfeli	Stk.	CHF	4
<input type="checkbox"/>	Schälchen mit Oliven	Stk.	CHF	8
<input type="checkbox"/>	Schälchen Grana Padano Käsewürfel	Stk.	CHF	8

## **LO CHEF ALESSANDRO MASIA CONSIGLIA**

### **DUE TERRE**

#### **Gazpacho**

\*\*\*

**Kalbsbraten mit Rosmarinkartoffeln und Saisongemüse**

\*\*\*

**Panna cotta mit Früchtecoulis**

65

### **NAPULÈ**

**Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum**

\*\*\*

**Wolfsbarschfilet nach mediterraner Art mit Cherry Tomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern und Kartoffeln**

\*\*\*

**Frische Erdbeeren mit Minze- und Schokoladeneis**

69

### **LITTLE ITALY**

**Kalte Melonensuppe, Burrata Crème und gerösteten Mandeln**

\*\*\*

**Ravioli gefüllt mit Kalbsfleisch und Rosmarinjus**

\*\*\*

**Doradenfilets nach mediterraner Art, mit Kirschtomaten, Taggiasca-Oliven, Kapern, Kartoffeln und Gemüse**

\*\*\*

**Tiramisù**

92

### **GOURMET**

**Rotes Thunfisch Tatar mit Guacamole**

\*\*\*

**Tortelli «alla Norma» gefüllt mit Ricotta, Auberginen, Tomaten und Basilikum**

\*\*\*

**Rindsfilet in Meersalz und Bergheu mit Merlot Sauce, Grana Padano Risotto und Saisongemüse**

\*\*\*

**Maracuja Halbgefrorenes**

108

## LA SCALA 1

**Bocconcini di bufala con pomodorini e basilico**   
**Büffel Mozzarella mit Cherry Tomaten an Olivenöl und Basilikum**  
**Buffalo mozzarella with tomatoes, olive oil and basil**

\*\*\*

**Costolette di agnello all'ammoglio**  
**Lammkoteletts mit frischer Tomatensauce, Knoblauch und Basilikum**  
**Lamb chops with fresh tomato sauce, garlic and basil**

\*\*\*

**Tiramisù**  
**Hausgemachtes Tiramisù**  
**Homemade Tiramisu**

79

## LA SCALA 2

**Ravioli di ricotta di bufala e spinaci al burro, salvia e scaglie di Grana Padano**  
**Ravioli mit Büffelricotta und Spinat an Butter, Salbei und Grana Padano Flocken**  
**Ravioli stuffed with ricotta and spinach, with butter, sage  
and Grana Padano flakes**

\*\*\*

**Carré di vitello arrosto con salsa al rosmarino,  
risotto in forma di grana padano e verdure di stagione**  
**Kalbskotelett am Stück gebraten mit Rosmarinjus,  
Grana Padano Risotto in der Form und Saison Gemüse**  
**Veal cutlet roasted in one piece with rosemary jus,  
Grana Padano Risotto in the form of cheese and vegetables**

\*\*\*

**Tortino caldo al cioccolato con gelato alla vaniglia**  
**Warmes Schokoladenküchlein mit Vanilleglace**  
**Chocolate cake with vanilla ice cream**

92

## VEGANE MENUS

### VEGAN 1

#### Gazpacho

\*\*\*

**Risotto con crema di piselli e verdure in tempura**

**Erbesen Risotto mit Gemüse in Tempura**

**Pea risotto with vegetables in tempura**

\*\*\*

**Macedonia di frutta con sorbetto ai frutti di bosco**

**Fruchtsalat mit Waldbeeren Sorbet**

**Fruit salad with wild berries sorbet**

56

### VEGAN 2

**Tartar di barbabietola e avocado con nocciole**

**Rote Bete-Avocado Tatar mit Haselnüssen**

**Beetroot and avocado tartar with hazelnuts**

\*\*\*

**Filetti di Soia con verdure asiatiche e riso basmati**

**Sojafilets Asia Style mit Basmati Reis**

**Soya stew with Asian vegetables and basmati rice**

\*\*\*

**Mousse di fragole**

**Erdbeeren Mousse**

**strawberry mousse**

62

Die aufgeführten Bankett- und Preisvorschläge sind auf Menüportionen kalkuliert. Diese gelten ab 12 Personen. **Wir bitten Sie, sich für jeweils ein gemeinsames Menu zu entscheiden.**

*Für Verlängerungen nach 00.00 Uhr (Mitternacht) verlangen wir eine Pauschale von CHF 650.00 pro Stunde.*

Aus organisatorischen Gründen bitten wir Sie, uns Ihre Menüauswahl bis spätestens eine Woche vor Anlass mitzuteilen. Die Teilnehmerzahl brauchen wir bis spätestens 3 Tage vor dem Anlass und ist verbindlich.

Setzen Sie sich mit uns in Verbindung und wir finden gemeinsam Ideen für den perfekten Ablauf Ihres Anlasses.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und darauf, Ihnen ein Stück „Dolce Vita“ zu bieten.

**Ristorante La Scala-Team**