



R I S T O R A N T E
A L P A R C O

Bankettvorschläge

Via S. Gottardo 8 - 6600 Muralto

Tel. 091 759 12 60

Fax. 091 759 12 50

oscar.simao@tertianum.ch

www.ristorante-alparco.ch

www.facebook.com/tertianumalparco

Aperitif

Unser Maître d'Hôtel wird Sie gerne bei Ihrer Auswahl unterstützen.
Nüssli und Kartoffelchips werden Ihnen zu Ihrer Auswahl serviert.

Offerte mit Getränken inbegriffen

"Al Parco"

CHF 18.- p.p. Ein Glas Prosecco, Orangensaft und Wasser
Zwei Canapès nach Ihrer Wahl

"Muralto"

CHF 27.- p.p. Ein Glas Prosecco, Orangensaft und Wasser
Fünf Canapès nach Ihrer Wahl

"Ticinese"

CHF 36.- p.p. Ein Glas Prosecco, Rotwein, Orangensaft und Wasser
Salametti, Bresaola, Rohschinken, Alp Käse,
eingelegtes Essiggemüse und einheimisches Brot

Wählen sie Ihren Aperitif

"Canapès"

CHF 3.00 Käsemousseline
CHF 3.00 Rohschincken
CHF 3.50 Bresaola
CHF 3.50 Geräucherter Lachs
CHF 3.50 Schwertfisch
CHF 3.50 Crevetten mit Aurorasauce

"Vegetarisch"

CHF 3.50 Tatar von Avocados und Kirschtomaten mit Koriander
CHF 3.50 Glasnudelsalat süss sauer mit Erdnüssen und Chili

"Warm"

CHF 3.50 Tornado Kartoffeln
CHF 3.50 Gebackene Poulet Flügel mit süss saurer Sauce, pro Stück
CHF 5.50 Kleine Kartoffelrösti mit Rauchlachs und Meerrettich
CHF 5.50 Kleine Kartoffelrösti mit Rindsfilet Tatar

"Rustico"

Rustikale Geflügelterrinerne
mit Artischockensalat, Estragon und getoastetes Bauernbrot

~°~

Gebratene Kalbsschulter nach alter Art im Ofen zubereitet

Polenta

Karotten e Zucchini

~°~

Panna cotta mit Tonkabohne und Himbeeren

~°~

Kaffee und Gebäck

CHF 55. -

"Fisch"

Gebackenes Sashimi vom Thunfisch in der Pankokruste,
Gemüsepapaya und Wasabimayonnaise

~°~

Mit Hummer gefülltes Seezungenfilet auf Champagnerschaum

Blaues Kartoffelpüree

Brokkoli

~°~

Halbgefrorenes von Toblerone im Haselnussmantel an Honigschaum

~°~

Kaffee und Gebäck

CHF 68.-

"Tessiner"

Felchenfilet in "Carpione" nach Conti Rossini

~°~

Bresaolaröllchen mit Formaggino von der Ziege und schwarzem Pfeffer

~°~

Ravioli gefüllt mit Brasato auf Steinpilzen

~°~

Traubensorbet

~°~

Junges Hühnchen vom Terreni alla Maggia

Rote Polenta

Gefüllte weisse Zwiebeln

~°~

Zabaione mit Nocino und Eis

~°~

Kaffee und Gebäck

CHF 69.-

"Vegetarisch"

Halbe Avocado vom Grill mit Tomatenmarinade und Burrata

~°~

Jiaozi Dumpling mit Frühlingszwiebeln, Tofu und Weisskohl

~°~

Stroganoff von Waldpilzen mit schwarzem Reis

~°~

Beerenterrine im Minzmantel mit Joghurtsorbet

Beeren "nach der Saison"

~°~

Kaffee und Gebäck

CHF 62.-

"Komplett"

Vorspeisenvariation "AL Parco"
Crevettencocktail, Rauchlachs,
Terrine della casa, Rohschinken,
Salametti nostrani, verschiedene Beilagen

~°~

Risotto mit Birnen und Gorgonzola

~°~

Kalbsrücken im Ofen gebraten

Gratinierte Kartoffeln

Gemüsemosaik

~°~

"Zuccotto" Spezialität im AL Parco

~°~

Kaffee und Gebäck

Inklusive einer halben Flasche Rot oder Weisswein und Wasser

CHF 82.-

Buffet Ticinese

Rohschinken und gekochter Schinken, diverser Aufschnitt und Salami,
Trockenfleisch

Galantine vom Kaninchen, Steinpilze mariniert,
Oliven, Sonnengetrocknete Tomaten, in Essig eingelegtes Gemüse
Russischer Salat, Selleriesalat,
Eingelegte Auberginen "olio e peperoncini"
Vitello tonnato
Seefische in Carpione (Tessiner Spezialität)

~°~

Kalbsschulter aus dem Ofen
Lammhüftli nach Tessiner Art
Gebratene Hühnchen

~°~

Gratinierte Überraschung mit Eiskern
Waldbeerenschnitte
Biskuitroulade mit Orangen
Fruchtsalat mit Maraschino
Schokoladenmousse
Zweierlei Timbal
Verschiedene Eissorten
Alpkäse
Formaggella Ticinese

~°~

Kaffee und Gebäck

Inklusive einer halben Flasche Rot oder Weisswein und Wasser

CHF 99.-

Speziell im AL Parco

Bollito misto

Rindfleischravioli in Bouillon

~°~

Grosser "Bollito Misto" mit seinen Beilagen als Buffet serviert

~°~

Zitronensorbet mit Vodka

~°~

Kaffee und Gebäck

CHF 59.-

Von November bis März

Grillbuffet

Buffet mit Vorspeisen und Salaten

~°~

Vielfalt von Fleisch und Fischgerichten "alla griglia"

~°~

Süsses "Al Parco"

CHF 59.-

Von Juni bis September

Unsere Buffets servieren wir Ihnen gerne ab einem Minimum von 25 Personen

Oder zu Ihrer Auswahl

Vorspeisen

1	Asiatische Gemüsespaghetti mit gebratenen Riesengarnelen und Sesam	17.50
2	Marinierter Lachs nach altem dänischem Rezept gebeizt, mit Honig Senfsauce und Dill	16.00
3	Schottischer Räucherlachs mit Toast und Butter	22.00
4	Lauwarmer Salat mit Polpo, Kartoffeln, Oliven und Tomaten	18.00
5	Rohschinken und Melone, (nach Saison)	18.00
6	Carpaccio vom Rind an lauwarmer Parmesancreme mit Sommertrüffeln	18.00
7	Hausterrine an Portweinsauce und kaltgerührte Preiselbeeren	16.00
8	Geräucherter Thunfisch auf mariniertem weissem Sellerie mit Limone und jungfräulichem Olivenöl	18.50
9	Reichhaltiger Vorspeisenteller AL PARCO Rauchlachs, Crevttencocktail, Terrine, Rohschinken, Salametti und verschiedene Beilagen	24.00

Suppen

1	Rindfleischsuppe mit Kalbfleischravioli	8.50
2	Thailändische Creme vom Huhn mit Kokos und Zitronengras	8.50

Teigwaren und Risotto

1	Rindfleischravioli "Stracotto" mit Butter und Parmesan	16.00
2	Ravioli mit Krustentieren an Hummerbutter	16.00
3	Taglierini mit Crevetten und Rauchlachs an Dillschaum	18.00
4	Taglierini mit Pilzen und Lauch an Kräuterrahmsauce	16.00
5	Risotto mit Zitrusfrüchten und Basilikum	14.00
6	Tagliatelle mit gebratenen Riesengarnelen, Orangen und Basilikum	18.00

Aus Meer und Fluss

1	Saiblingfilet "poeliert" im Kartoffel Lauchbett mit Koriander und weissem Merlot	28.00
2	Seeteufel Medaillon im Speckmantel gebraten auf weissem Bohnenpüree mit altem Balsamico	34.00
3	Medaillon vom Zander in der Kartoffelkruste gebraten auf Blattspinat und Champagnerschaum	28.00
4	Wenn der Fischgang in ein Menu eingesetzt wird reduziert sich der Preis um CHF 3.-	

Fleisch

1	Feine Kalbsschnitzel an Zitronenschaum Tagliolini Zucchini mit Basilikum	34.00
2	Braisierte Kalbsschulter mit Tessiner Kräutern Rosmarinkartoffeln Gemischtes Gemüse der Saison	32.00
3	Doppeltes Zwischenrippenstück vom Rind an Sauce Bearnaise Röstikroketten Frisches Gemüse der Saison	32.00
4	Rindsschmorbraten an Merlot Rote Tessiner Polenta Karotten und Zucchini	28.00
5	Kalbskarree im Ofen gebraten an Rosmarinjus Gratinierte Kartoffeln Frisches Gemüse der Saison	38.00
6	Ossobuco vom Kalb "Gremolata" Safranrisotto	32.00
7	Rindsfilet in der Steinpilzkruste Gratinierte Kartoffeln Frisches Gemüse der Saison	36.00

Dessert

1	Dreierlei Schokoladenmousse im Baumkuchenmantel	12.00
2	"Zucotto" unsere Spezialität im Al Parco	12.00
3	Dreierlei Sorbet in der Hippenblume auf Früchtemosaik	12.00
4	Passionsfrucht Tiramisù mit frischem Schokoladen Chilisorbet	12.00
5	Panna cotta mit Tonkabohne	10.00

Allgemeine Bedingungen

- Reservierung:** Die provisorische Reservierung bleibt bis maximal bis 1 Monat vor dem Wunschtermin gültig.
- Bestätigung:** Bei definitiver Zusage und Buchung des Raumes behält sich die Direktion das Recht vor, bei wichtigen Anlässen eine Anzahlung in der Höhe von 1/3 des Budgets, maximal jedoch CHF 3'000.-- zu verlangen.
- Verlängerung:** Die Preise sind für einen Service bis 24:00 Uhr berechnet.
Im Falle einer Verlängerung der Stunden nach Mitternacht werden diese mit einem Zuschlag von CHF 200.-- pro Stunde in Rechnung gestellt.
- Personenzahl:** Die Anzahl der Teilnehmer muss spätestens 3 Tage vor der Veranstaltung bestätigt werden. Es wird die bestätigte Teilnehmeranzahl verrechnet.
- Preise:** In unseren Preisen sind Mehrwertsteuer und der Service enthalten
IVA (7.7 %)
- Verrechnung:** Die Zahlungsbedingungen sehen vor, dass der Restbetrag innerhalb von 10 Tagen nach Erhalt der Rechnung zu zahlen ist.
- Dekoration:** Eine Blumendekoration für jeden Tisch ist im Preis inbegriffen.
Besondere Dekorationen können gegen Aufpreis arrangiert werden.
- Musik:** Musik ist nur bis Mitternacht erlaubt (Ausnahmen sind mit der Direktion abzusprechen)
Die von Ihnen organisierten Orchester haben die Hausordnung hinsichtlich der Lautstärke einzuhalten.
- Parkplätze:** Parkplätze stehen ihnen gratis in unserer Tiefgarage zur Verfügung.
- Kindermenu:** Kinder unter 12 Jahren erhalten 50% Ermässigung
Eine Kinderkarte steht zu ihrer Verfügung bereit.
- Menu Druck:** Bitte teilen Sie uns rechtzeitig alle speziellen Texte oder Logos mit, die in das Menüblatt aufgenommen werden sollen.