



Banchetti

Il team del Ristorante della Torre risponde con piacere alle vostre richieste per banchetti o eventi personalizzati da organizzare nelle sue accoglienti sale e spazi.

Situato nello splendido nucleo storico di Morcote, il ristorante è sicura meta per il buongustaio grazie alla sua accoglienza genuina e cordiale e ad un'offerta enogastronomica di assoluta qualità. La cucina è legata alla tradizione locale e offre anche un'ampia scelta di piatti della migliore selezione internazionale, senza dimenticare proposte uniche e di grande sapore. Risponde a tutte le esigenze con creatività e competenza, privilegiando prodotti freschi, stagionali e locali.

L'ampia e accogliente sala, con il soffitto in legno e i suoi colori pastello, è arredata con mobili e tavoli antichi, ognuno diverso dall'altro. Alle pareti, raffinati affreschi ritraggono le bellezze di Morcote e sono cornice piacevole per un pranzo, una cena o un momento di festa per una ricorrenza. L'adiacente grottino con i muri di "pietra a vista" è ideale per i pranzi o le cene più intime. La rinnovata e ampia terrazza esterna, completamente protetta dalle condizioni meteo, ti permette di organizzare un evento direttamente sospesi sulle acque del Ceresio, godendo di un'imperdibile vista sul lago.

L'atmosfera familiare, un servizio cordiale con un attento spirito d'accoglienza, sono l'ideale cornice per gustare le sfiziose proposte gastronomiche dello chef e della sua brigata.

Ricordiamo che a pochi metri è disponibile l'autosilo comunale dove lasciare la propria auto senza problemi o, per chi desiderasse raggiungerci via lago, un pratico pontile a fianco alla terrazza del ristorante è a disposizione.

Nelle prossime pagine trovate una selezione delle proposte dedicate ai "banchetti" che possono essere spunto per organizzare al meglio il vostro evento.

Naturalmente tutto lo staff del Ristorante della Torre è a disposizione per valutare ogni esigenza così da poter organizzare insieme l'evento secondo i vostri desideri.

Ristorante della Torre
Monica e Massimo Suter

Ricordiamo che le proposte e i prezzi esposti nelle prossime pagine sono esclusivamente dedicati al programma "Banchetti" presso il Ristorante della Torre a Morcote e per un numero minimo di partecipanti pari a 10, esclusi i bambini sotto i 12 anni e con un minimo di due portate, dessert escluso. Le Condizioni Generali sono illustrate in fondo a questo documento.

Aperitivo con finger food

Acqua minerale, succo di frutta

Affettati misti ticinesi
Perle di grana padano
Caprese con pomodorini cherry*
Gnocco fritto e lardo dolce ticinese
Grissino avvolto da prosciutto crudo di parma
Shot di gazpacho andaluso*
Focaccia con olive e olio d'oliva extravergine
Frittata di verdure di stagione
Giardiniera di verdure in agrodolce

Aperitivo completo CHF 15.00/pp

Cucchiaio di tartare di manzo
Salmone selvatico affumicato con capperi e cipolla

Supplemento di CHF 4.00

* Solo in estate

Antipasti

(una pietanza a scelta)

Tagliere di salumi tipici ticinesi con focaccina casereccia CHF 9.00

Insalatina mista "Torre" CHF 6.00

Minestrone ticinese e crostone di pane dorato CHF 8.00

Veli di prosciutto crudo di Parma, gnocco fritto, CHF 14.00

Carpaccio di tonno rosso, citronette,
su di un letto di insalatina croccante CHF 17.00

Quiche di verdure stagionali CHF 11.00

Zuppetta di pesce "Torre" CHF 16.00

Tartare di manzo con i suoi condimenti tipici CHF 22.00

A seconda della stagione possiamo proporre piatti a base di:
Selvaggina, zucca, carciofi, asparagi



Primi

(una pietanza a scelta)

Lasagnetta fatta in casa alla bolognese	CHF	12.00
Lasagne vegetariane con verdure di stagione	CHF	13.00
Risotto con luganighetta ticinese profumato al merlot	CHF	16.00
Tortelli fatti in casa con ripieno di lucioperca del Ceresio	CHF	19.00
Tortello fatto in casa ripieno di brasato	CHF	16.00
Maltagliati caserecci al ragù di selvaggina e pepe nero della Vallemaggia	CHF	18.00
Risotto all'onda mantecato con funghi porcini trifolati	CHF	19.00

A seconda della stagione possiamo proporre piatti a base di:

Selvaggina, zucca, carciofi, asparagi

Secondi

(una pietanza a scelta)

Filetto di lucioperca del Ceresio "Torre"	CHF	29.00
Brasato di manzo cotto a bassa temperatura al Merlot rosso del Ticino	CHF	24.00
Guancetta di maiale glassata, purè di patate, verdure saltate	CHF	29.00
Tagliata di manzo al giusto rosa su letto di rucola e grana, salsa Bearnaise e i suoi contorni	CHF	31.00
Scottata di tonno al sesamo su letto croccante di carciofi crudi (fuori stagione dadolata di verdure)	CHF	36.00
Branzino selvatico intero alla mediterranea, patate al vapore, verdure stufate	CHF	38.00
Coscia di coniglio in umido con la tipica polenta gialla	CHF	24.00
Ossobuco di vitello cotto a bassa temperatura con la tipica polenta gialla ticinese	CHF	29.00
Maiolino da latte ticinese dorato al forno, patate novelle al rosmarino e verdure stufate	CHF	23.00
Filettino di manzo al pepe nero della Vallemaggia, gratin di patate e bouquet di verdure	CHF	39.00

In stagione possiamo anche offrire:

Medaglione di cervo con i suoi contorni autunnali	CHF	36.00
Sella di capriolo alla Baden-Baden	CHF	44.00

Dessert della casa

Tiramisù fatto in casa

Mousse al cioccolato con coulis di frutti di bosco

Panna cotta

Macedonia di frutta fresca e gelato al tiramisù

Sorbetto di uva americana

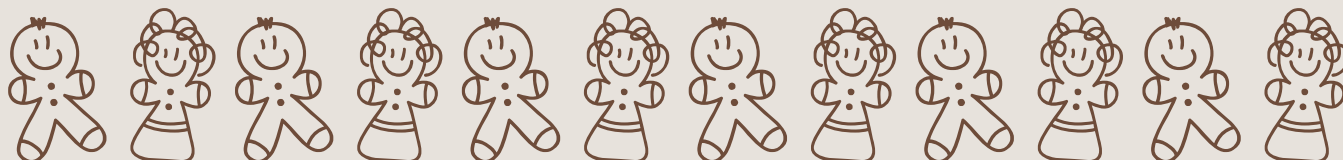
Semifreddo alle mandorle

Tortino al cioccolato su crema inglese

Un dessert a scelta

CHF 8.00/pp

Menu bambini



Tagliatelle fatte in casa al burro o al pomodoro

—

Petto di pollo alla griglia con patatine fritte

—

Pallina di gelato

Menù completo

CHF 30.00

Primo e dessert

CHF 20.00

Secondo e dessert

CHF 25.00



Condizioni Generali

PREZZI

Tutti i prezzi sono IVA 7.7% compresa

Tutte le bevande (acqua, vino, alcoolici, caffè etc.) se non concordato diversamente, verranno fatturate a consumo.

Il menù dei bambini è valido fino al 12 esimo anno di età.

PAGAMENTO

Il saldo può essere pagato con carta di credito o contante direttamente sul posto, in alternativa può essere richiesta la fattura.

DISPOSIZIONE DEI TAVOLI - STAMPA CARTE MENÙ

La disposizione dei tavoli in sala e terrazza dipende dal numero di ospiti ed esigenze particolari del ristorante.

Se richiesto si può concordare assieme la disposizione dei tavoli.

La stampa dei menu, se richiesta almeno una settimana prima, viene effettuata gratuitamente dal ristorante su carta bianca in formato A4. In caso di richieste particolari possiamo far realizzare le carte dal nostro grafico di fiducia ad un prezzo di CHF 5.00 il pezzo, (min. 10 pz.) oppure procurate direttamente dal cliente.

In caso di mancanza di comunicazione specifica non ci saranno carte del menu sui tavoli.

MISE-EN-PLACE E DECORAZIONI EXTRA

I nostri tavoli sono apparecchiati con eleganti tète à tète beige o gialli a scelta, i tovaglioli di stoffa abbinati possono essere crema, neri o bianchi a scelta. In mancanza di comunicazione sceglieremo l'abbinamento più idoneo.

I clienti che desiderassero tovagliato in tessuto nel colore desiderato, oppure bianco possono richiederne il noleggio, pagando un supplemento di CHF 20.00 per ogni tovaglia e CHF 2.00 per ogni tovagliolo.

In caso di richieste per materiali e/o decorazioni extra i costi saranno conteggiati separatamente.

SPESE ANNULLAMENTO

da 0 a 7 giorni prima dall'evento fatturiamo il 50% dei costi previsti

da 7 a 14 giorni prima dell'evento fatturiamo il 30% dei costi previsti

da 14 a 30 giorni prima dell'evento fatturiamo il 20% dei costi previsti

NUMERO PERSONE

Il numero definitivo deve venir confermato al più tardi 7 giorni prima dell'evento.

In caso di numero minore rispetto al numero totale confermato, possiamo accettare rinunce fino al 10% dei partecipanti se comunicate con 48h di anticipo; in mancanza di avviso, addebitiamo il 100% del costo del menu concordato.

CAPARRA

Per banchetti fino a 25 persone CHF 500.00

Per banchetti fino a 50 persone CHF 1'000.00

Per banchetti oltre le 50 persone CHF 2'000.00

INTOLLERANZE

Vi preghiamo di volerci informare su eventuali allergie o intolleranze per tempo, per poter proporre delle alternative.

VINI PROPRI

Qualora desideriate portare dei vini non presenti nella nostra lista vi verrà fatturato CHF 15.00 a tappo.

Le proposte e i prezzi esposti nelle prossime pagine sono esclusivamente dedicati al programma "Banchetti" presso il Ristorante della Torre a Morcote e per un numero minimo di partecipanti pari a 10, esclusi i bambini sotto i 12 anni e con un minimo di due portate, dessert escluso.