

Affidati a

Luini6Catering

Per il giorno più importante della tua vita.

Location da sogno, menù gustoso e raffinato, allestimenti personalizzati per rendere questo giorno unico, tra gioia e convivialità.



info@luini6.ch | +41 79 875 67 40 | www.luini6.ch

Luini6Catering

APERITIVO A BUFFET



SPRITZ DI BENVENUTO

ANGOLO DEI FORMAGGI

Toma della Val Bedretto, Gorgonzola, Toma Val Verzasca,
Grana Padano 24 mesi, Formaggio di Capra,
Composte e Mostarde di Frutta Azienda Sandro Vanini

ANGOLO DEI SALUMI TAGLIATI ALLA BERKEL

Bresaola della Valtellina, Prosciutto crudo di Norcia ai Tre Pepi,
Filettino di Maiale Ossolano Essiccato ai Sali e Erbe,
Salametti Speciali di Selvaggina

TARTARE DI MANZO

Crostino di Pane, Tartufo Nero

PRALINA DI FOIE GRAS

caviale al Porto

VERDURINE IN PINZIMONIO



MEZZA SFERA DI EDAMAME

Pomodorino confit, chips di sedano rapa e terra di olive



GNOCCO DI MAIS DA FARINE TICINESI MACINATE A PIETRA

funghi porcini stufati



SALMONE MARINATO ALL'ANETO

Burro salato, pane tostato

PESCE DI LAGO IN CARPIONE

BOCCONCINI DI PIZZA

selezione di pane assortito, grissini artigianali

PROPOSTA 1

Luini6Catering

PRIMO PIATTO

BIO-RISO CARNAROLI MATECATO ALL'ONDA
crema di basilico, tonno rosso, terra di olive nere

GRIGLIATA MISTA COTTA AL CHURRASCO

Puntine di mailale, fusi di pollo , luganighetta , tagliata di manzo

BUFFET DI DOLCI

Nuvola di Panna Cotta, Coulis di Mango
Mousse di Cioccolato, Menta e Lampone
Mini Tiramisù della Casa

Torta nuziale (+10 Chf/porz)

CAFFE'

info@luini6.ch | +41 79 875 67 40 | www.luini6.ch

Luini6Catering

WELCOME DRINK

PRE CERIMONIA

ANALCOLICO DELLA CASA
ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE

POST CERIMONIA

BRINDISI DEGLI SPOSI

Flute di bollicina per brindisi

ANALCOLICO DELLA CASA
ACQUA MINERALE NATURALE E FRIZZANTE

BOCCONCINO di PIZZA

con delicatezza allatte fresco eorigano essiccato



TRANCETTO DI FOCACCIA PUGLIESE

pomodorini e olive nere



CARPACCIO DI TORTA SALATA

con erbe di campo

Luini6Catering

APERITIVO alle ISOLE GOLOSE

ISOLA DEI SALUMI

TAGLIATI CON LA BERKEL D' EPOCA

prosciutto crudo Alpe Priora , carne secca dei grigioni, coppa di stabio, salame gran riserva, mortadella ticinese, salametti di selvaggina

ISOLA DEI FORMAGGI DA ALPEGGI TICINESI

TOMA VAL BLENIO, VALLE BEDRETTO, CANARIA, VERZASCA

uva, noci, composte di frutta, az. Vanini

ISOLA degli SFIZI in FINGER FOOD

SPIEDINO DI POLPO E PANISSA

emulsione di rucola e pistacchi

SASHIMI DI SALMONE MARINATO AI LAMPONI

insalatina di finocchi croccanti, spugne al curry

CHICKEN NUGGETS IN BLACK TEMPURA

maionese leggera al dragoncello

PRALINA DI FOIE GRAS

perle al Porto

ISOLA VEGETARIANA E VEGANA

PRALINE DI TOFU

ribes rosso, olive verdi, noci

INSALATA DI QUINOA

peperoni dolci e piselli

COUS COUS AI SENTORI DI CURRY

verdurine passite

FINTO POMODORO

fluida essenza al basilico

BONBON DI SBRINZ

crema di zucchine e menta

SPIEDINI ALLA MEDITERRANEA

pomodorini cherry, mozzarelline, basilico, olive taggiasche

MINI BURGER DI MELANZANE

pomodorini secchi, rucola, maionese vegana



Luini6Catering

PRIMO PIATTO

RISOTTINO CARNAROLI MANTECATO ALL'ONDA

zafferano e luganighetta

SERVITO DALLE NOSTRE PENTOLE IN RAME

SECONDO PIATTO

TAGLIATA DI MANZO SVIZZERO AL SALMORIGLIO

tortino di patate, pak choi brasato

OPPURE

GRIGLIATA MISTA DI CARNI NOBILI

tournedos di manzo, filettino di pollo marinato al timo e limone, costolette di maiale alla senape, luganiga spaccata, costolette di agnello con patate al forno e buffet di insalate

BUFFET DI DOLCI

NUVOLA DI PANNA COTTA

coulis di mango e mentuccia

TIRAMISU' DELLA TRADIZIONE

caffè e mascarpone montato

ZABAYONE FREDDO

pesche gialle e amaretti

SPIEDINI DI FRUTTA

CAFFÈ'

Luini6Catering

L'ANGOLO DEI FORMAGGI

formaggi dagli alpeggi Ticinesi, Val Bedretto,
Val di Blenio, Gottardo, Formaggella

L'ANGOLO DEL CASARO

Produzione e degustazione di mozzarelle con latte fresco

Angolo dei salumi tagliati alla Berkel del 1954 e la selvaggina nostrana

Prosciutto dell'alpe Piora, Lardo della Val d'Aosta speziato alle erbe
Bresaola della Valtellina, Mortadella Nostrana
Coppa Ticinese del salumificio Rapelli
Salame felino, Prosciutto Cotto

L'ANGOLO DEL NOSTRO LAGO

I bocconcini di coregone in carpione

Selezione di pane assortito , grissini artigianali, pane carasau

Bocconcini di focaccia artigianale all'olio evo

I FINGER FOOD

Mini burger di melanzane e pomodorini secchi con panino all'olio evo

Humus di zucchine e ceci croccante di sesamo e zenzero

Carpaccio di manzo marinato alle erbe ticinesi insalatine colorate

Torta salata alle verdure

Salmone marinato con agrumi ed aneto, insalatina croccante

Tartare di manzo

ISOLA DEI FRITTI

GNOCCO FRITTO

arioso e croccante

PANZEROTTI ALLA PIZZAIOLA

MORBIDO DI PATATA VIOLA

spunti di rucola

GAMBERI IN CROCCANTE TEMPURA

Luini6Catering

PRIMO PIATTO

Bio riso carnaroli mantecato all'onda
Burrata, pomodorino confit, Basilico fritto

SECONDO PIATTO (1 scelta)

FILETTO DI MAIALINO CBT IN CROSTA DI NOCCIOLE

patate novelle, spirale di pere e spunti di pisello

FILETTO DI BRANZINO ALLA MEDITERRANEA

letto croccante di patate sfogliate, salsa mediterranea

DOLCE

TORTINO AL CIOCCOLATO

gelato alla vaniglia e scorzette all'arancio

CAFFE'

Amari - Digestivi - Grappa

TORTA NUZIALE