



Offerta del servizio ristorazione

Clinica di Riabilitazione EOC, sede di Novaggio, Via Dr. E. Schwarz 6, 6986 Novaggio

LA NOSTRA OFFERTA

Il servizio ristorazione della Clinica di Riabilitazione di Novaggio presenta la sua offerta per pause caffè, aperitivi, standing-lunch, lunch.



Indice	Pagina
PAUSA CAFFÈ (presso la Sala polivalente)	3
WORKING LUNCH (presso la Sala polivalente)	3
PRANZO (presso il Ristorante Beau séjour)	4
APERITIVO	4-5
EXTRA	5
VINI	5
INFORMAZIONI GENERALI	6

Pausa Caffè presso la Sala polivalente*

Mattino	Prezzo ^{a1}
EOC 1 gipfel/1 brioche al cioccolato o vaniglia, dolcetto ^{1,3,7} tè, caffè, cappuccino, cappuccino-cioccolata, cioccolata, succo di frutta	CHF 8.50
Pausa mattutina 1 gipfel, frutta, tè, caffè, succo di frutta ^{1,3,7}	CHF 6.00
Accoglienza + pausa mattutina accoglienza: gipfel, caffè + metà mattina: frutta, tè, caffè, succo di frutta	CHF 7.50
su richiesta brioche ripiene	CHF 2.10/pz.

Pomeriggio

EOC 1 gipfel/1 brioche al cioccolato o vaniglia, dolcetto ^{1,3,7} tè, caffè, cappuccino, cappuccino-cioccolata, cioccolata, succo di frutta	CHF 8.50
Pausa pomeridiana Dolcetto, frutta, tè, caffè, succo di frutta ^{1,3,7}	CHF 6.00
su richiesta brioche ripiene	CHF 2.10/pz.

Working Lunch presso la Sala polivalente

Menu caldo 1

Food: insalata mista/lasagnette di verdura/macedonia di stagione ^{1,3,7} Beverage: acqua naturale e frizzante, tè e caffè	CHF 20.00
---	-----------

Menu caldo 2

Food: zuppa fredda-calda stagionale/crepelle alle verdure/crostata di frutta ^{1,3,7} Beverage: acqua naturale e frizzante, tè e caffè	CHF 20.00
---	-----------

Menu freddo 1

Food: insalata mista/panini assortiti/frutta fresca ^{1,7} Beverage: acqua naturale e gasata, tè e caffè	CHF 15.00
---	-----------

^{a1} Prezzo per persona.

Menu freddo 2 (Natura)

Food: insalata mista, pane e frutta fresca ¹

Beverage: acqua naturale e gasata, tè e caffè

CHF 10.00

Pranzo presso il ristorante Beau séjour della Clinica

Offerta

Menu completo: su richiesta

Self-service: specialità giornaliera, buffet d'insalate, vetrinetta pasticceria

Aperitivo

INVERNO

CHF 15.00

Food:

- Humus di ceci con pane carasau ^{1, 11}
- Salmone marinato, salsa all'arancia ^{3, 4, 10}
- Mousse di prosciutto in cucchiaio ⁷
- Pallina di büscion ⁷
- Involtino primavera e salsa in agrodolce ^{1, 6, 9}
- Pizzetta ^{1, 7}
- Salatini e patatine ¹

Beverage

- Succo d'arancia
- Analcolico (bianco e rosso)
- Acqua (naturale e frizzante)

PRIMAVERA

CHF 25.00

Food

- Crudité di verdure con dip vegana ⁶
- Bicchierino di polipo con fagiolini e patate ¹⁴
- Mousse di formaggio al bicchiere ⁷
- Pallina di büscion ⁷
- Involtino primavera e salsa in agrodolce ^{1, 6, 9}
- Falafel di ceci mignon ^{1, 3}
- Pizzetta ^{1, 7}
- Piccolo arancino di riso ^{1, 3, 7}
- Coda di gamberoni in salsa agrodolce ^{1, 3, 7}

- Mini club sandwich ^{1, 3, 7, 10}
- Salatini e patatine ¹

Beverage

- Boule analcolica
- Succo d'arancia
- Analcolico (bianco e rosso)
- Acqua (naturale e frizzante)

ESTATE

CHF 35.00

Food

- Crudité di verdure con dip vegana⁶
- Taboulé e lenticchie beluga¹
- Salmone marinato, salsa all'arancia^{3, 4, 10}
- Bicchierino di polipo con fagiolini e patate¹⁴
- Petto d'anatra affumicato in carpaccio e germogli
- Quorn^{1, 3}
- Involto primavera e salsa in agrodolce^{1, 6, 9}
- Polpettina di polenta e funghi
- Piccolo arancino di riso
- Coda di gamberoni in salsa agrodolce
- Pizzetta¹
- Rotolini di zucchine e formaggio⁷
- Bicchierino con burrata, datterino e basilico⁷
- Piccolo bagel al salmone^{1, 3, 4, 7, 10}
- Mini club sandwich
- Salatini e patatine

Beverage

- Boule analcolica di frutta fresca
- Succo d'arancia
- Analcolico (bianco e rosso)
- Acqua (naturale e frizzante)

AUTUNNO (NATURA)

CHF 20.00

Food

- Emulsione di cetriolo e mela verde
- Crudité di verdura con dip vegana⁶
- Carpaccio di barbabietole
- Taboulé e lenticchie beluga¹
- Rotolini di zucchine e formaggio⁷
- Spiedino di frutta
- Polpettine di tofu speziate⁶
- Bicchierino con burrata datterino e basilico⁷
- Cottage cheese e frutta di stagione⁷
- The freddo alle erbe del parco
- Acqua (naturale e frizzante)

Beverage

Extra

Food	CHF/Unità
- frutta mista di stagione (cesto da 10 o 20 unità)	CHF 1.30/porz.
- macedonia di frutta fresca (coppetta)	CHF 3.50
- canapé (diverse varianti)	CHF 2.00
- pasticcini mignon ^{1, 3, 7, 8}	CHF 2.00
- torta fetta ^{1, 3, 7, 8}	CHF 4.00
- cake assortiti ^{1, 3, 7, 8}	CHF 3.00

Drink	CHF/Unità
- Coca-cola	CHF 3.00
- Aranciata	CHF 3.00
- Gazzosa	CHF 3.00
- Succo di mele	CHF 3.00
- Tè freddo	CHF 3.00
- Birra 3 dl (senza alcool)	CHF 3.00
- Acqua naturale/minerale 1L	CHF 3.00
- Vini: lista vini	
-	

VINI

Su richiesta carta dei vini

INFORMAZIONI GENERALI PER IL CATERING

Richiesta

È possibile effettuare la richiesta del servizio inviando l'apposito formulario (M-ALB-010), allegato; al seguente indirizzo di posta elettronica: salapolivalente.novaggio@eoc.ch

Dopo aver ricevuto l'ordine, la persona di riferimento sarà contattata.

Tempistica

È necessario effettuare l'ordinazione almeno **10 giorni prima** dell'evento. In caso contrario il servizio non può essere garantito.

Pagamento

Clienti interni: la fattura sarà addebitata al centro di costo indicato sulla richiesta.

Clienti esterni: la fattura verrà inviata all'intestatario indicato sull'ordine

Attenzione: per la fatturazione sarà determinante il numero di persone indicato al momento della conferma d'ordine. Il termine massimo per le modifiche è di 3 giorni prima

Quantità e prezzi

In questa brochure i quantitativi e i prezzi, se non diversamente indicato, si intendono a persona.

Collaboratori EOC: i prezzi sono compresi di IVA.

Clienti esterni: i prezzi non sono compresi di IVA

Allestimenti

Sono compresi nel servizio tovaglie, tavoli e il materiale necessario per l'allestimento del servizio. Decorazioni floreali o altri allestimenti fantasia sono da considerarsi extra e non sono compresi nel servizio.

Varianti e farciture

Secondo le disponibilità del caso, varianti alle nostre offerte.

Rispetto delle stagioni

Le crudità di verdure e la frutta fresca variano a seconda della disponibilità stagionale.

Origine della carne

- Salumi: Svizzera e Italia
- Pollame: Svizzera e Italia
- Vitello: Svizzera

Elenco allergeni:

- | | | | |
|--|---|--|---|
|  1. Cereali |  4. Pesce |  7. Latte |  10. Senape |
|  2. Crostacei |  5. Arachidi |  8. Frutta a guscio |  11. Sesamo |
|  3. Uova |  6. Soia |  9. Sedano |  12. Anidride solforosa, solfiti |
|  13. Lupini |  14. Molluschi | | |