



★★★★

HOTEL LIDO SEEGARTEN

LUGANO

*V Banchetti*



\*\*\*  
HLS

# *Benvenuti!*



L'arte di ospitare è un rito raffinato e distintivo,  
che trova il suo naturale connubio con la qualità assoluta in ogni particolare.

Per i vostri banchetti, il successo passa da scelte creative e sapienti,  
da mise en place, addobbi e proposte gastronomiche di assoluto livello.

\*\*\*  
HLS

# *Il menu Amalfi*

**Lo zuccotto di salmone affumicato con catalana di gambero  
e maionese al wasabi**

**Gli ovoletti di melanzane gratinati alla provola affumicata  
con pomodoro fresco e olietto al basilico**

**La scaloppa di branzino cotta a bassa temperatura  
con olive taggiasche e confit di pomodorini**

La spuma di patate all'aneto  
La creazione di verdure

**Il flan al cioccolato dal cuore fondente After Eight  
e gelato al fior di latte**

80.00

\*\*\*  
HLS

# *Il menu Riatto*

La tartare di spigola profumata all'aneto  
con carpaccio di pomodoro e lime candito

Le pappardelle condite al ragoût di ossobuco e gremolata di aromi

Il ventaglio di filetto di manzo al giusto rosa  
con zabaione al dragoncello e sale Maldon

Le patate rosolate

La creazione di verdure

La panna cotta alla menta  
con macedonia di frutti di bosco al coulis di fragole

85.00

\*\*\*  
HLS

# *Il menu Lido*

## **L'assiette di antipasti creazione HLS**

La terrina di fegato d'oca con le sue guarnizioni

Il crudo di gambero di Mazara

Il bocconcino di salmone confit

Il Patanegra con focaccia al kamut

## **I ravioli all'astice al tocco di bisque**

## **La mezza sella di vitello glassato al forno con salsa alle spugnose**

Le patate castello

La creazione di verdure

## **Il semifreddo al moscato con salsa al frutto della passione**

83.00

\*\*\*  
HLS

# *Il menu Cavalieri*

**Il carpaccio di vitello marinato alle erbe  
con gelée al mojito e burro affumicato all'anacardo**

**Il risotto mantecato allo champagne  
con carpaccio di gambero**

**La suprema di faraona in tagliata con funghi porcini  
e ristretto al Merlot e pepe della Valle Maggia**  
Le patate agli aromi  
La creazione di verdure

**La cheesecake biscottata ai cornflakes con lamponi**

78.00

\*\*\*  
HLS

# *Il menu HLS*

## **La fantasia di antipasti degustazione Lido**

Bocconcini di salmone affumicato con spuma di gamberi

Crudo di vitello al pepe

Millefoglie di carne secca della Mesolcina con formaggio caprino ed erba cipollina

Flan di polenta corvina ai funghi porcini

## **Il risotto al Belper Knolle e Merlot ristretto**

## **Il filetto di manzo in crosta Wellington**

Le patate rosolate

La creazione di verdure

**Lo spiedino di frutta caramellata con gelato alla crema**

**90.00**

\*\*\*  
**HLS**



# *Qualcosa in più!*

## **È possibile integrare la vostra scelta con:**

### **Il Grand Buffet freddo di antipasti Lido**

A partire da 30 persone da comporre secondo la stagione e le vostre richieste,  
non viene proposto come piatto unico ma all'interno di un menu.

**39.00**

### **Le torte della nostra pasticceria per cerimonie ed eventi**

Sacher

St. Honoré

Torta classica nuziale "Veneziana"

Millefoglie classica o millefoglie alla frutta

Foresta Nera

Torta di frutta mista, pan di spagna e crema chantilly

Crostata alla frutta

\*\*\*  
**HLS**

## *Le regole della casa*

1. La prenotazione della sala deve essere confermata per iscritto da parte del committente. L'hotel si riserva il diritto di richiedere una caparra non restituibile a titolo di garanzia.
2. È possibile comporre un menu personalizzato fra le varie scelte elencate. In caso di richieste alimentari particolari legate a problemi di salute o appartenenze religiose, lo chef di cucina verrà messo in contatto direttamente con la persona interessata al fine di trovare la migliore soluzione. L'hotel declina qualsiasi tipo di responsabilità in merito ad allergie o problemi di salute non segnalati a tempo debito.
3. I prezzi si intendono per persona, in CHF (franchi svizzeri), escluse le bevande, comprensivi del servizio e stampa menu. Non si pratica la formula "tutto incluso" pacchetto bevande e menu.
4. I ristoranti dispongono di una vasta gamma di vini, non è consentito portare il proprio vino con "diritto di tappo", la scelta deve essere fatta sulla base della nostra offerta interna.
5. Il numero definitivo dei partecipanti va comunicato entro i tre giorni precedenti l'evento; la fatturazione avverrà su tale base, alla quale verranno aggiunte eventuali presenze impreviste.
6. A fine banchetto verrà presentato il conto con richiesta da parte del capo servizio di visionarlo; eventuali obiezioni andranno discusse e risolte al momento; non verranno prese in considerazione contestazioni successive, salvo accordi presi a tempo debito con la direzione. La fattura andrà saldata in hotel. In caso di spedizione della fattura presso il domicilio, verrà richiesto un acconto pari al 30% ca. dell'importo previsto.
7. L'intrattenimento musicale, consentito sino alle ore 24.00, è da concordare anticipatamente con il responsabile dell'hotel al fine di garantire il giusto equilibrio fra gli ospiti che alloggiano in albergo ed i partecipanti al banchetto.



\*\*\*  
HLS

1920  
2020  
CENTO ANNI  
DI OSPITALITÀ

nexusdesign.ch

HOTEL LIDO SEEGARTEN  
viale Castagnola 22/24 | 6900 Lugano  
T 004191 973 63 63 | F 004191 973 62 62  
[www.hotellido-lugano.com](http://www.hotellido-lugano.com) | [info@hotellido-lugano.com](mailto:info@hotellido-lugano.com)

\*\*\*  
HLS