



LA CAMPAGNOLA
HOTEL-RISTORANTE-GROTTO
CH-6575 VAIRANO

Tel. +41 91 785 25 00
Fax. +41 91 794 20 49
mail@campagnola.ch
www.campagnola.ch

Ihre Feier im La Campagnola

Information

Räumlichkeit

Grotto	100 Personen
Terrasse	100 Personen

Hotel

12 Doppelzimmer	25 Appartements mit 2 Betten
4 Einzelzimmer	12 Appartements mit 4 Betten

(124 Betten Total)

Bankett-Offerte

Gültig ab 25 Personen

Sämtliche Menuvorschläge können nach Absprache mit dem Küchenchef individuell abgeändert werden.

Disposition der Tische

Die Tische werden nach Möglichkeit gemäss Ihrem Wunsch arrangiert. Einige Tischformskizzen befinden sich weiter hinten.

Blumendekoration

Falls Sie die Blumen- und Tischdekoration selber mitbringen möchten, ist dies möglich. Selbstverständlich organisieren wir auch gerne für Sie die Dekoration entsprechend Ihren Wünschen. Die Preise für Blumen und Tischdekoration werden nach Aufwand und Produkt berechnet.

Menukarten

Den Menudruck übernehmen wir gerne für Sie. Sollten Sie jedoch ein spezielles Papier wünschen, bitten wir Sie dies uns vorgängig abzugeben.

Musik

Gerne helfen wir Ihnen bei der Organisation einer Band, eines DJs oder stellen unsere Musikanlage zur Verfügung.

Verlängerung

Auf Ihren Wunsch hin, kümmern wir uns gerne um die Verlängerung der Polizeistunde.

Alle Preise inkl. 7.7% MwSt.

Apéro - Informationen

Nährwert : Die von Ihnen ausgesuchten Aperos spielen in der Zusammensetzung eine wichtige Rolle. Ein Früchtespiessli hat beispielsweise einen kleineren Nährwert als ein Apéro- Brötli

Empfehlung : Apérobuffet:

- vor Mittag- oder Abendessen	ca. 150 g	ca. 4-6 Stück
- als Zwischenmahlzeit	ca. 280 g	ca. 7-9 Stück
Zum Mittagslunch (inkl. Dessert)	ca. 400 g	ca. 8-12 Stück

Apéro Gebäck :

Lauchstrudel	CHF 2.90
Schinkengipfeli (CH)	CHF 2.80
Chäschüechli	CHF 2.90
Wienerli im Teig	CHF 2.80
Vegetarische Mini- Frühlingsrolle	CHF 2.90

Blätterteig- Salzgebäck :

Mandel Dreieck	100 g	ca. 20 Stück	CHF 8.50
Käse Knusperstangen	100 g	ca. 25 Stück	CHF 8.50
Lachsspirale	100 g	ca. 10 Stück	CHF 8.50
Schinken- Mohn Rechteck	100 g	ca. 8 Stück	CHF 8.50
Oliven Trapez	100 g	ca. 15 Stück	CHF 9.00
Baumnusskissen	100 g	ca. 16 Stück	CHF 9.00
Salzmandeln	100 g		CHF 9.00

Apéro- Brötli :

Minibrötli mit	Käse	CHF 3.50
Minibrötli mit	Karotten und Gemüsesprossen	CHF 3.50
Minibrötli mit	Tomaten und Mozzarella	CHF 3.50
Minibrötli mit	Lachs	CHF 4.50
Minibrötli mit	Thon	CHF 3.50
Minibrötli mit	Grillgemüse	CHF 3.50
Minibrötli mit	Bündnerfleisch (CH)	CHF 4.00

Apéro - Vorschläge

Bruschetta :

Bruschetta	Tomaten Mozzarella	CHF 3.20
Bruschetta	Thon	CHF 3.50
Bruschetta	Auberginenmousse	CHF 3.20
Bruschetta	Tessiner Ziegenkäse	CHF 3.50

Mini Apéronis :

Brandteigswäne	mit Lachsmousse	CHF 3.80
Brandteigchoux	mit Quark und Sprossen	CHF 3.50
Mini- Spiessli	mit Saisonfrüchten	CHF 3.80
Mini- Spiessli	mit Rohschinken (CH) und Melone	CHF 3.80
Mini- Spiessli	mit Tomaten und Mozzarella	CHF 3.50

Mini Canapés, rund mit 5 cm Durchmesser :

Thon	CHF 3.80
Schinken (CH)	CHF 3.50
Käse	CHF 3.50
Salami	CHF 3.50
Rauchlachs	CHF 4.00
Rohschinken (CH)	CHF 4.00

Apéro- Canapés, diagonal, 9 x 9 cm :

Hüttenkäse	CHF 4.50
Tomaten Mozzarella	CHF 4.50
Ei, gehackt	CHF 4.50
Thon	CHF 5.50
Bündnerfleisch (CH)	CHF 5.50
Roastbeef (CH)	CHF 5.50
Rohschinken (CH)	CHF 5.50
Cocktailcrevetten	CHF 5.50

Gemüsedips :

1 kg Gemüse
Gemüsestängel:

als Apéro für 8-12 Personen CHF 68.00
Fenchel, Chicoree, Karotten, Kohlraben, Gurken,
Peperoni, etc. / Mit 3 verschiedenen Dipp- Saucen

Party- Brote :

Mit Fleisch

als Apéro für ca. 15 Personen CHF 119.00

30 Apérobrötli in Herzform, gefüllt mit:

750 g Schinken 300 g Salami
225 g Lyoner 120 g Trockenfleisch
120 g Rohschinken
Mit Garnitur

Mit Käse

als Apéro für ca. 15 Personen CHF 119.00

30 Apérobrötli in Herzform, gefüllt mit:

600 g Greyerzer 500 g Camembert
400 g Tête de Moine

Mit Garnitur

Apéro- Platten :

Mit Fleisch

als Apéro für 12- 14 Personen CHF 138.00

200 g Trockenfleisch 200 g Rohschinken
500 g Schinken 280 g Lyoner
320 g Salami

Mit Garnitur und Brot

Mit Fleisch und Käse

als Apéro für 11- 13 Personen CHF 138.00

200 g Emmentaler 150 g Greyerzer
150 g Camembert 150 g Tête de Moine
100 g Rohschinken 250 g Schinken
100 g Salami 120 g Lyoner
80 g Trockenfleisch

Mit Garnitur und Brot

Campagnola- Apéro

pro Person

CHF 42.00

kalt :

- Kräuter- Frischkäserosette auf Pumpernickel
- Crêpesröllchen mit Bauernschinken und Erbsenmousse
- Tessinerplatte mit Salami, Rohschinken, Coppa, Mortadella, Rohessspeck und Apfelbrot
- Tessiner Trio- Käseplatte mit Trauben und Birnen

warm:

- Felchenknusperli mit Tartarsauce
- gebackene Champignonköpfe, mit Risotto gefüllt
- gebackene Gemüseravioli

Tessiner Apéro

pro Person

CHF 39.00

- Tomatentörtchen mit Majoran und Ziegenkäse
- Bruschetta mit Ruccola, Parmesan und Tomaten
- Zwiebelpizza mit Oregano
- Crissini mit Bresaola
- Spiess mit Cherrytomaten, Mozzarella und Basilikum
- marinierte Oliven
- gebackene Salbeiblätter

Warme Apéros :

warme Apéros werden im Bastkörbchen auf Bananenblättern serviert.
(Mindestbestellung : 20 Stück pro Sorte)

- | | |
|--|----------|
| - Samosas | CHF 3.90 |
| - Pouletspiessli Yakitori | CHF 3.80 |
| - Shrimps nach japanischer Art | CHF 3.90 |
| - rote Chilischoten in Knusperpanade | CHF 3.50 |
| - fritierte Gemüsetempura | CHF 3.90 |
| - vegetarische Frühlingsrollen | CHF 3.50 |
| - Bio- Brokkoli- Sticks in Kartoffelpanade | CHF 3.10 |

Deluxe- Standing Lunch:

pro Person

CHF 79.00

- herrliche Sushi mit mariniertem Ingwer, Wasabi und Sojasauce
- Filotartelette mit kleinem Poulet- Zucchettisalat
- Pilz- Frischkäserosette auf Vollkornbrot
- Crêpesröllchen mit Graved Lachs und Meerrettichmousse
- Chicken- Tandoori auf Linsensalat
- Gazpacho mit Chorizo und Crissini

- Steinpilzrisotto mit Gemüse und Prosecco
- saisonale Ravioli an Tomatensauce „Cremolata“
- Gebratene Felchenfilet- Streifen auf Lauchgemüse

- Mini- Panna Cotta mit Beeren
- warme Brownies an Vanille- Rumsauce
- Zitronengrascrème mit Frühtecoulis



Bankette

Vorspeisen :

- 1) Terrine von grillierten Mittelmeergemüsen 80g auf Blattsalaten, CHF 23.00
an einer rassigen Oliven- Vitanaise
- 2) Terrine von schottischem Lachs 60g an CHF 29.00
süsser Dill- Senfsauce
- 3) Graved Lachs 60g mit Gurken an Kapern- CHF 32.00
Nusssauce mit Rucola
- 4) Vitello Tonnato 90g "La Campagnola" CHF 23.00
- 5) Crevettencocktail 60g an Currysauce CHF 23.00
mit Melonenperlen
- 6) Kartoffel- Carpaccio mit Bresaola 60g, Rucola und CHF 23.00
Pecorinokäse
- 7) Zucchetticarpaccio an leichter Tomaten- Safranpesto CHF 27.00
begleitet von gebratenen Riesengarnelen 80g mit Knoblauch
- 8) Antipasti Teller mit grilliertem Gemüse, Parmaschinken 40g, CHF 29.50
Trockenfleisch 60g, Bresaola 40g, Parmigiano, Rauke, Tomaten.

Salate:

- 1) Rucolasalat mit Tomatenvinaigrette CHF 14.00
und Parmesan
- 2) Cäsar- Salat mit Speck, Croutons und Parmesan CHF 18.00
an Knoblauchdressing
- 3) Gemischter Salat mit Hausdressing und gerösteten Kernen CHF 12.00
- 4) Karotten- Apfelrohkost mit Sesam CHF 12.00



Suppen :

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1) | Kartoffelsüppchen mit Amaretto | CHF 11.00 |
| 2) | Weisse Merlot- Suppe mit Bresaola- Grissini | CHF 11.00 |
| 3) | Tomatencrèmesuppe mit Basilikum- Ravioli | CHF 11.00 |
| 4) | Klare Tomatenkraftbrühe mit Wildkräuter- Gnocchi | CHF 11.00 |
| 5) | Mittelmeer- Fischsuppe mit Croutons und Aioli | CHF 16.00 |
| 6) | Geflügelkraftbrühe mit Wildkräuter-ravioli | CHF 12.00 |
| 7) | Karotten-Mango-Ingwersuppe verfeint mit Kokosmilch | CHF 12.50 |

Warme Vorspeisen :

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1) | Gemüseravioli mit Salbeibutter | CHF 19.00 |
| 2) | Safranrisotto mit Steinpilzen und grillierten Rohschinken-Streifen | CHF 26.00 |
| 3) | Lasagne al Forno | CHF 19.00 |
| 4) | Papardelle mit sautierten 2 Riesen-Crevetten und Rucolasalat | CHF 26.00 |

Vegetarische Gerichte :

- | | | |
|----|--|-----------|
| 1) | Seitanschnitzel 160g an Marsalasauce, Kartoffelpüree und Thymiangemüse | CHF 26.00 |
| 2) | Tofuburger 220g mit Salbei an Senfsauce, Schlosskartoffeln und Thymiangemüse | CHF 29.00 |
| 3) | Gemüsepiccata 160g mit Spaghetti an Basilikum - Tomatensauce | CHF 28.00 |
| 4) | Gemüsestrudel 160g an weisser Kräutersauce mit Kartoffel-Mohnperlen | CHF 28.00 |
| 5) | Polentaroulade gefüllt mit Mittelmeergemüse 220g an Gorgonzolasauce | CHF 27.00 |

Fischgerichte :

- | | | |
|----|---|-----------|
| 1) | Gebratenes Zanderfilet 160g auf Lauchgemüse und Currysauce | CHF 44.00 |
| 2) | Gedämpfte Lachsrosette 160g mit gebratener Riesencrevette an weisser Merlotsauce mit Dill | CHF 46.00 |

Fleischgerichte :

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 1) | Schweinsbraten (Hals) "Tessiner Art" 180g mit Marsalajus | CHF 36.00 |
| 2) | Schweinssteak "Vairano" 160g mit Trauben, Pilzen und Tomatenjus | CHF 38.00 |
| 3) | Kalbsschulterbraten 160g an Steinpilzsauce | CHF 44.00 |
| 4) | Kalbshaxe am Stück 180g , im Ofen geschmort | CHF 48.00 |
| 5) | Kalbsnierstück 180g mit Thymianhonig- Senfsauce, Merlotjus | CHF 49.00 |
| 6) | Rind-Brasato 180g mit Merlot "Ticinese" | CHF 41.00 |
| 7) | Involtini vom Rind 160g mit Mortadella und Gemüse, Merlotsauce | CHF 44.00 |
| 8) | Rosa gebratener Rindshohrücken 180g an Pfeffersauce | CHF 49.00 |
| 9) | Lammgigot 160g mit Wildkräuterkruste | CHF 49.00 |
| 10) | Maispouletbrüstchen 160g an Calvadossauce | CHF 42.00 |
| 11) | Geschmorte Kalbsbäckli 160g nach Tessiner Art | CHF 46.00 |
| 12) | Rosa gebratenes Roastbeef 180g | CHF 49.00 |
| 13) | Deux Filets "Campagnola" | CHF 65.00 |
| | 1. Service : - Rindsfilet 120g mit Merlotsauce und Bearnaise | |
| | 2. Service : - Schweinsfilet 90g mit Pilzrahmsauce | |

Beilagen:

- Glasiertes Gemüse mit Thymian
- Ratatouille
- Kartoffelgratin
- Salzkartoffeln
- Risotto
- Polenta
- Vollreis
- Rosmarinkartoffeln
- Kartoffelpüree
- Kartoffelkroketten



Desserts :

- | | | |
|-----|---|-----------|
| 1) | Gedeckter Mandelkuchen mit Amaretto- Glace | CHF 11.00 |
| 2) | Tiramisù "La Campagnola" | CHF 12.00 |
| 3) | Klassische Crème Caramel | CHF 9.00 |
| 4) | Crème Brûlée mit leichter Caramelkruste mit Beerensorbet | CHF 12.00 |
| 5) | Fruchtsalat mit Holunderblütensirup | CHF 12.00 |
| 6) | Schokoladensymphonie
(Mousse, Törtchen, Parfait an Pfefferminzsauce) | CHF 16.00 |
| 7) | Vacherin- Eistorte mit Waldbeerensauce | CHF 15.00 |
| 8) | Gourmet Dessertteller "La Campagnola" | CHF 23.00 |
| 9) | Dessertbuffet " Campagnola" (ab mind. 25 Personen) pro Person | CHF 29.00 |
| 10) | Früchteteller mit Saison- Sorbet und Mandelbogen | CHF 19.00 |
| 11) | Panna Cotta mit drei Früchten-Saucen | CHF 12.00 |



Vorspeisenbuffet :

Salami, Rohschinken, Mortadella, Coppa, grilliertes Mittelmeergemüse in Olivenöl, Tessiner Ziegenkäse mit Wildkräutern, Oliven, Tomaten- Mozzarella, Vitello Tonnato, Crevetten Cocktail, Meeresfrüchtesalat, Tomatenterrine, Hausgemachte Terrinen und Hauspasteten, Champignons mit oregano, sowie verschiedene Blatt- und Vollwertsalate.

CHF 43.00

* * *

Hauptgänge :

Canneloni mit Pilzfüllung, Schweins- und Lammbraten nach Tessiner Art, Gnocci an Tomatensauce, Polpettini von Kalbfleisch, Kaninchen an Merlotsauce, gebratene Maisgaletten, Wildkräuter- Vollreis und Thymiangemüse. CHF 39.00

Desserts :

Frischer Fruchtsalat, Glace- Auswahl, Tiramisù, Zitronenkuchen, Panna Cotta an Aprikosensauce, Caramelcrème “à la nonna“, Moccamousse und Früchtewähe
CHF 21.00



Orientalisches Buffet (ab 45 Personen)

Pro Person CHF 119.00

Vorspeisen :

Fetakäse mit Tomaten, Auberginenpüree, Kichererbsenpüree mit Pinienkernen, Süsskartoffelsalat, Weinblätter gefüllt mit Reis und Tomaten, Weizensalat mit Petersilie und Minze, Karottensalat mit orientalischen Gewürzen, Falafel, knusperige Zigaretten mit Käse gefüllt, gebackene Krapfen gefüllt mit Spinat und Pinienkernen, kalte Kartoffelomelette sowie Oliven. CHF 36.00

* * *

Hauptgänge :

Lammfleisch an Tomaten- Koriandersauce, Rind- und Kalbfleischspiesse vom Grill mit Gemüse, Pouletoberschenkel mit Honigbirnen und Zimt, gebratene Filets vom Rouget auf Couscous mit Ananas- Mangochutney, orientalischer Reis, Okra-Gemüse, rotes Linsenpüree mit Süsskartoffel dazu Kartoffelplätzchen. CHF 44.00

* * *

Desserts :

Dattelglace, Ananasglace, orientalischer Fruchtsalat mit Rosensirup, Sesam-Bananenpudding, Mangosauce und Guava- Mousse. CHF 19.00



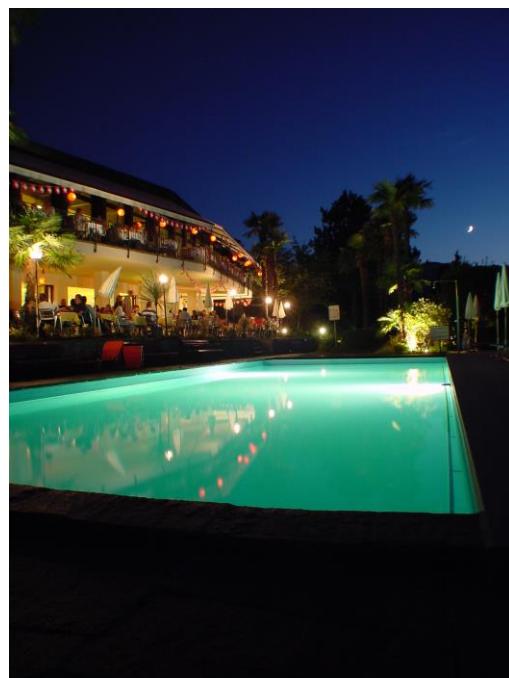
Gerne stellen wir Ihnen auch ein vegetarisches Buffet zusammen

Fleischherkunft für Bankette :

Bresaola	Schweiz
gebratene Entenbrust	Frankreich
Rindfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz
Lammgigot	Schweiz
Lammschulter	Schweiz
Pouletbrust	Schweiz oder Frankreich

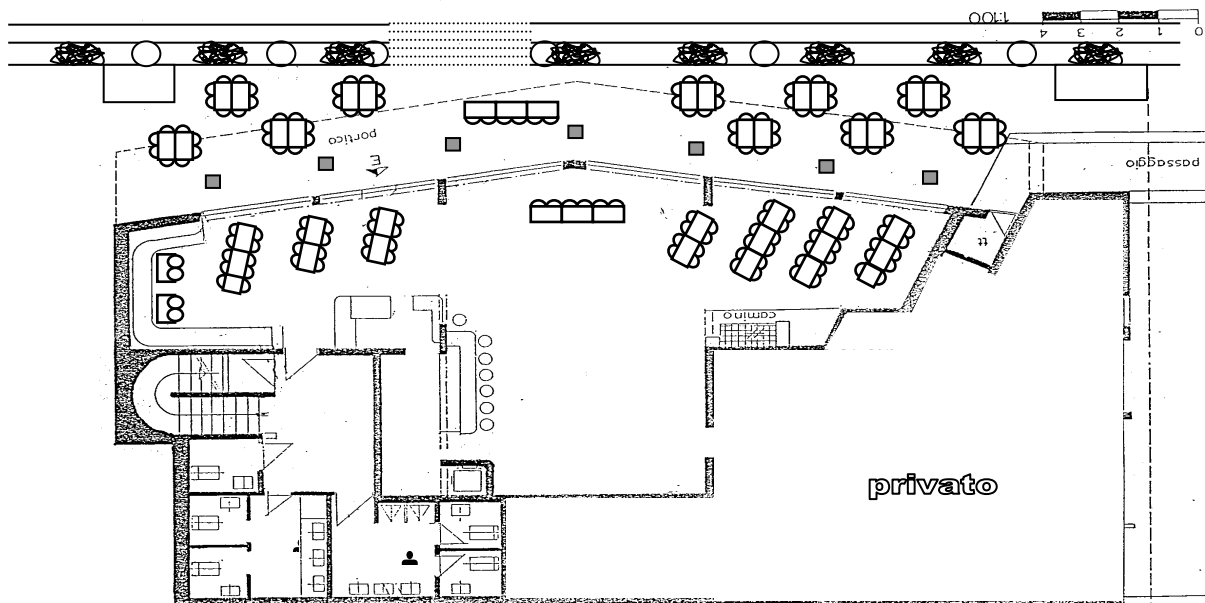
Fischherkunft für Bankette :

Lachs	Schottland
Crevetten	Grönland
Thonfisch	Philipinen
Riesencrevetten	Thailand / Vietnam
Seeteufel	Schottland
Zander	Schweiz / Niederlande



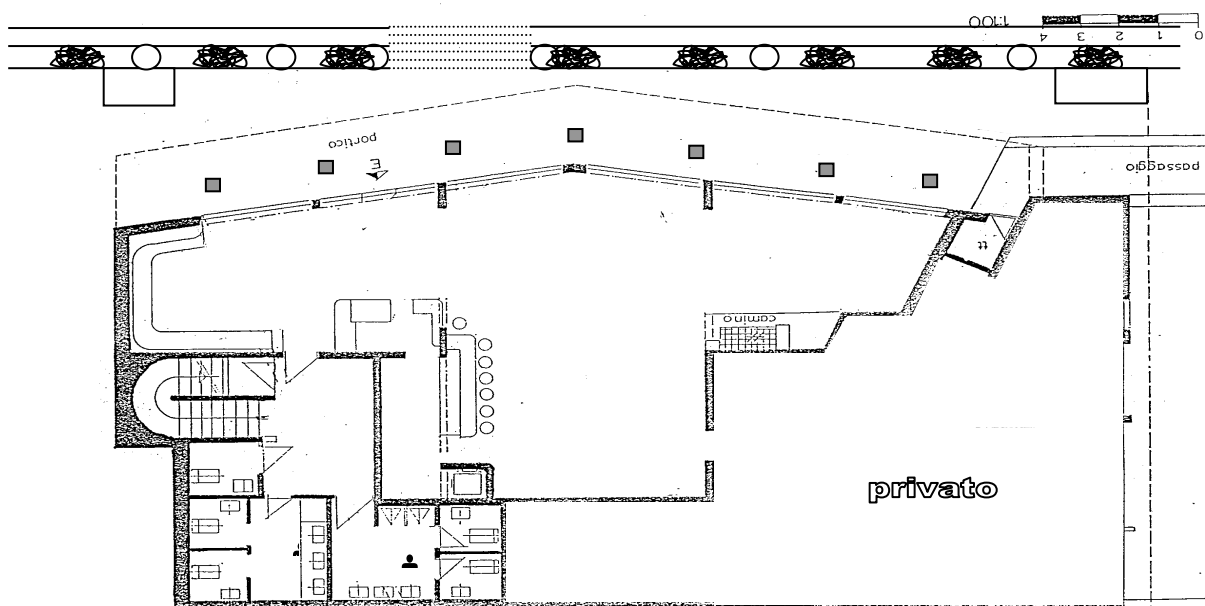
Tischformen

Blocktisch



Bis 96 Personen im Grotto, auf der Terrasse bis zu 120 Personen

Ihr Vorschlag



<u>Bankett</u>	<u>Kontrollliste</u>	<u>Version:</u>
Name:		Veranstaltungsgrund:
Vorname:		Veranstaltungsdatum:
Adresse:		
Firma:		Apérosnacks:
PLZ / Ort:		<u>Menu-Nr:</u> a Fr.
Tel:		
Anzahl Gäste:		
Anzahl Kinder:		
Rechnungsadresse		
Zahlungsmodus:		
Ankunftszeit:		
Auto/Bus/Zug:		
		<u>Getränke:</u>
Aperitiveröffnung:		Weisswein
Beginn des Menus		
		Rotwein
Dauer:		
Verlängerung:		Dessertwein
		Mineralwasser
Musik:		
Tanz:		Diverse Limonade
Räumlichkeiten:		Bier
Gedeck:		
Namenstischkärtchen:		Kaffee
Menudruck:		
Blumen:		Liköre / Schnäpse
Kerzen:		
Umziehraum:		
Hotelzimmer:		Zigarren:
Besonderes:		Tischformen:

Unserer Geschäftspartner

Pâtissier

Pasticceria Peverelli
Largo Libero Olgiati 65
6512 Giubiasco/TI
Tel: 091 857.15.76

Pasticceria Marnin
Piazza S. Antonio
6600 Locarno
Tel: 091 751 71 87

Florist

Eisenhut
Vivaio / Baumschule
Reto Eisenhut
6575 San Nazzaro
Tel: 091 795 18 67

Fiori Astrid Sagl
Via Cantonale
6594 Contone/TI
091 858 30 50

Fotograf

Centro Foto Video
di Mimmo e Rosa
Via Valle 14
I – Lavena Ponte Tresa
Tel: 0039 033 255 23 20
Cell: 0039 339 730 49 81
Natel: 076 571 66 35

Foto Garbani SA
Via Stazione 9
Palazzo Pax
6600 Muralto
Tel: 91 735 34 10

Musikanten

Bandella di Curio
Musica tipica ticinese
Franca Bonfanti
(Bandella Ticinese)
Natel: 079 330 23 05

Gruppo Barcarola
Musica tipica ticinese
Liliana Kaehr
Via Stazione F
6593 Cadenazzo
Tel: 091 840 12 09

2più
(musica leggera)
Silvano e Franca
Natel: 079 330 23 05

