



CATERING

Casa Parrocchiale
6678 Lodano
079 204 26 32
info@gdf.ch
www.gdf.ch

SU DI ME

La mia filosofia

Prediligo prodotti vegetali stagionali, regionali e da agricoltura biologica e/o rispettosa dell'uomo e della natura.

Gli ingredienti, integrali o semi integrali, sono di qualità superiore perché selezionati prediligendo aziende che garantiscono ingredienti sicuri da qualsiasi manipolazione (e non solo quella genetica).

Su richiesta vengono allestite anche preparazioni a base di carne e pesce scegliendo accuratamente i prodotti ottenuti nel rispetto del codice etico adottato da "Il Guardiano del Farro".

Ho le conoscenze necessarie per soddisfare richieste alimentari specifiche quali la cucina vegan, cucina esente da qualsiasi intolleranza alimentare e regimi alimentari particolari (cousmine, macrobiotica, senza glutine, ovo-lacto, senza zucchero, senza grassi...).

Condizioni generali

Il presente listino é indicativo e può servire come esempio.

Eventualmente verrà redatta una proposta personalizzata a dipendenza della situazione e delle richieste. In fase di offerta potranno essere richieste due diverse proposte, a partire dalla terza verrà richiesta la firma della conferma.

Prezzi e pagamento

I prezzi si intendono IVA esclusi. Essi sono comprensivi degli ingredienti e della loro preparazione.

Sono esclusi dall'importo:

- tovagliato in stoffa o carta
- stoviglie in porcellana o di foglie di banano (tranne dove indicato)
- strutture come gazebo, ombrelloni, ...
- bevande alcoliche e analcoliche

che verranno fatturate secondo le diverse esigenze.

I seguenti servizi vengono fatturati secondo il seguente listino

- il personale fr. 30.- l'ora (dalla partenza dalla sede al rientro)
- la gestione dell'evento fr. 50.- (dalla partenza dalla sede al rientro)

Il pagamento dovrà essere effettuato in 3 tranchès. La prima a conferma dell'offerta, la seconda a 10 giorni dall'evento e, l'ultima, come saldo fattura a 10 giorni netto.

Esecuzione e garanzia

Garantisco fin da subito un'esecuzione professionale e fedele al codice etico adottato. L'intero evento è gestito e garantito da "Il Guardiano del Farro Sagi" che si poggerà, secondo le esigenze, su servizi di ditte specializzate per questo tipo di eventi.

Disdette e rimborsi

Eventuali rimborsi per disdette saranno accettati unicamente prima del versamento della seconda tranche. Dal rimborso della prima tranche verranno trattenute le piccole spese. In tutti gli altri casi verranno trattenute tutte le spese effettive: ingredienti e prestazioni di personale in base al tariffario orario.

Offerte piccoli aperitivi

(prodotti biologici di qualità - minimo 20 persone)



Aperitivo snack fr. 7.- a persona

Olive piccanti
Quiche di verdure di stagione
Nachos di mais con guacamole
Focaccia di farro
Paté di lenticchie

Aperitivo con formaggio fr. 9 a persona

Paté di lenticchie
Olive piccanti
Formaggi misti svizzeri e ticinesi (35 gr.)
Focaccia di farro
Quiche di verdure di stagione
Crema alla panna acida
Hummus di ceci

Aperitivo con salumeria fr. 12 a persona

Olive piccanti
Girella di sfoglia con patate e piselli alla curcuma
Salumeria ticinese (25 gr.)
Focaccia di farro
Filetti di peperone al balsamico

Aperitivo misto fr. 16.- a persona

(con piatti e stuzzicadenti)

Olive piccanti
Quiche di verdure di stagione
Salumeria ticinese (25 gr.)
Crema alla panna acida
Hummus di ceci
Paté di lenticchie
Focaccia di farro
Nachos di mais con guacamole
Filetti di peperone al balsamico

Aperitivo ricco fr. 20.- a persona

(con piatti e stuzzicadenti)

Formaggi misti (35 gr.)
Cipolle tonnate
Olive piccanti
Insalata di farro alle verdure di stagione
Salumeria ticinese (25 gr.)
Paté di lenticchie
Focaccia di farro
Filetti di peperone al balsamico

PRIMAVERA – ESTATE



ESEMPI PER APERITIVI IN PIEDI

- Paté di cannellini al limone e coriandolo
- Olive speziate
- Polpette di tofu ai pomodori secchi, capperi e olive
- Grissini di sfoglia ai semi o al formaggio
- Mandorle alle spezie
- Focaccia al rosmarino o origano
- Crackers integrali ai semi
- Quiche di verdure estive

- Spiedini di frutta al cioccolato
- Chocolate chips
- Biscotti al cocco

- Kefir
- Bevanda ZeroZen

Fr. 34.- a persona



- Selezione di formaggi ticinesi con chutney di cipolle rosse (35 gr.)
- Sfoglia arrotolata ripiena di patate e piselli alla curcuma
- Spiedini di seitan e verdure alla senape e profumi o affettato misto ticinese (25 gr.)
- Tramezzini arrotolati pomodoro, mozzarella e basilico
- Quiche di verdure estive
- Crackers integrali ai semi
- Olive piccanti
- Salsa alla panna acida
- Tzatziki
- Lentillegras (paté di lenticchie)
- Focaccia di farro

- Frolle al farro con frutta di stagione
- Brownies
- Muffin ai frutti della passione

- Kefir ai profumi
- Bevanda ZeroZen

fr. 42.- a persona



PREPARAZIONI IDEALI PER APERITIVI CON STOVIGLIE

Salato

- Crema fredda di avocado e limes
- Crema fredda di zucchine e basilico con burrata
- Crema di cipolle con piselli
- Cipolla “tonnata”
- Seitan “tonnato”
- Cous cous alle verdure
- Cous cous alle verdure con straccetti di seitan
- Lasagna cruda vegan di zucchine e pomodoro ai tre pesti (basilico, pomodori secchi e pinoli)
- Carpacci di verdure (zucchine, finocchi o barbabietola)
- Tris di peperoni, avocado e albicocche
- Gazpacho di melone con caprino
- Gazpacho di anguria e mozzarella
- Gazpacho di pomodoro e saraceno
- Insalata di farro alla mediterranea
- Lentillegras (paté grasso di lenticchie)
- Tofu in carpione
- Tortino di tofu
- Crespelle di farina di ceci arrotolate ripiene di funghi
- Insalata di champignon in agrodolce
- Insalata di seitan ai finocchi e limes con vinaigrette alla rosa canina
- Torta salata alle zucchine con pepe alla grappa
- Curry di verdure miste
- Curry di seitan

Dolce

- Mousse al cioccolato
- Ricottine alla frutta di stagione
- Panna cotta alle primule o altri fiorellini
- Sorbetti tuttafrutta
- Bocconcini di mele alla vaniglia e limone (torta morbida di mele)
- Brownies
-



AUTUNNO – INVERNO

ESEMPI PER APERITIVI IN PIEDI

- Crema di zucca
- Lentillegras (paté di lenticchie)
- Cipolla tonnata (o alla crema di tofu similtonnata)
- Polpette di tofu panna e funghi (o polpette di carne)
- Grissini di sfoglia ai semi o al formaggio
- Mandorle alle spezie
- Focaccia di farro al rosmarino o origano
- Crackers integrali ai semi
- Quiche di verdure invernali e noci

- Spiedini di frutta al cioccolato
- Chocolate chips
- Biscotti al cocco

- Kefir
- Bevanda ZeroZen

Fr. 34.- a persona



- Selezione di formaggi ticinesi con chutney di cipolle rosse (35 gr.)
- Sfoglia arrotolata ripiena di patate e piselli alla curcuma
- Spiedini di seitan e verdure alla senape e profumi o affettato misto ticinese (25 gr.)
- Tramezzini arrotolati al formaggio morbido e salmone
- Quiche di verdure invernali e noci
- Crackers integrali ai semi
- Cipolla tonnata (o alla crema di tofu similtonnata)
- Salsa alla panna acida
- Hummus di ceci
- Lentillegras (paté di lenticchie)

- Frolle al farro con frutta di stagione
- Brownies
- Muffin ai frutti della passione

- Kefir ai profumi
- Bevanda ZeroZen

fr. 42.- a persona



Salato

- Crema di sedano rapa
- Crema di zucca
- Zuppa del cavolo
- Crema di cipolle con piselli
- Cipolla “tonnata”
- Seitan “tonnato”
- Cous cous caldo alle verdure
- Cous cous alle verdure con straccetti di seitan
- Carpacci di verdure (zucchine, finocchi o barbabietola)
- Filetti di peperone rosso al balsamico
- Insalata tiepida di farro alla zucca e funghi
- Lentillegras (paté grasso di lenticchie)
- Souflé di verdure
- Tortino di tofu
- Crespelle di farina di ceci arrotolate ripiene di funghi
- Frittatine alle erbe invernali
- Quiche di verdure invernali con pepe alla grappa
- Curry di verdure miste e riso basmati
- Curry di seitan o di manzo con spaghetti di riso

Dolce

- Mousse al cioccolato
- Ricottine alla frutta di stagione
- Panna cotta alla farina bona
- Taboule dolce
- Crema di prugne al mascarpone
- Crunchies
- Chocolate chips
- Brownies

BEVANDE ANALCOLICHE

Limonata Zero Zen (zenzero e limone, secca)

Kerif (gazosa fermentata artigianalmente con fungo kefir)

Bevanda zenzero e miele (dolce)

Bevanda al profumo di rose

Bevanda all'acqua di fiori d'arancio

Boule di succhi di frutta esotici



BEVANDE ALCOLICHE

È in allestimento una distinta vini e distillati