

Forfaits séminaires 2019

Pour groupes à partir de 10 personnes

Une journée	Demi-journée
<ul style="list-style-type: none">- Matériel technique standard : bloc-notes et stylos, flipchart, écran, beamer et Wi-Fi- Eau minérale dans la salle (2 bouteilles à 50 cl)- 2 pauses café : café, thé, jus de fruits, croissants (matin) ou gâteaux (après-midi), fruits- Déjeuner 3 courses (choix entre les menus ci-dessous)- Eau minérale (50 cl) et café pour le repas- Aller-retour avec le train	<ul style="list-style-type: none">- Matériel technique standard : bloc-notes et stylos, flipchart, écran, beamer et Wi-Fi- Eau minérale dans la salle (2 bouteilles à 50 cl)- 1 pause-café : café, thé, jus de fruits, croissants (matin) ou gâteaux (après-midi), fruits- Déjeuner 3 courses (choix entre les menus ci-dessous)- Eau minérale (50 cl) et café pour le repas- Aller-retour avec le train
Tarif par personne par jour CHF 125.00	Tarif par personne par 1/2 jour CHF 110.00
<i>Le prix pour la salle n'est pas inclus dans le prix</i>	<i>Le prix pour la salle n'est pas inclus dans le prix</i>



Menu

Menus "Traditionnels"

TERRE

Charcuterie et fromages tessinois assortis avec jardinière de légumes maison, miel, confitures et pain aux noix

Jarret de porc glacé au four avec pommes de terre et légumes de saison

Gâteau „miascia“ tiède avec glace à la crème

Café

EAU

Truite marinée, amandes fumées, cèleri, framboises, et baguette au thé matcha

Filet de lavaret pané à la camomille, haricots, courgettes, menthe et mozzarella de bufflonne liquide

Sorbet au citron et basilic avec fraises et son coulis

Café



Menus “Contemporains”

TERRE

Charcuterie et fromages tessinois assortis avec jardinière de légumes maison, miel, confitures et pâtes frites

Longe de porc cuite à basse température, pommes de terre nouvelles au romarin et ratatouille de légumes

“TiraminVetta” en transparence
(*tiramisú au café, vin au Marsala et terre du Generoso*)

Café

EAU

Salade de petits poissons frits et tomates confites avec sauce citronnette à la moutarde en grains

Filet de truite saumonée échaudée sur la peau, tartare de légumes et laitue liquide

Soupe parfumée avec fruits de saison et glace à la crème

Café