



---

## **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\***

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

## **Pomeriggio**

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

## **Working Lunch presso la Sala polivalente**

### **Menu caldo 1**

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

### **Menu freddo 1**

Food: insalata mista/panini assortiti/frutta fresca <sup>1,7</sup> Beverage: acqua naturale e gasata, tè e caffè	CHF 15.00
---	-----------

<sup>a1</sup> Prezzo per persona.

### Menu freddo 2 (Natura)

---

Food: insalata mista, pane e frutta fresca <sup>1</sup>

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 <sup>1, 11</sup>
- Salmone marinato, salsa all'arancia <sup>3, 4, 10</sup>
- Mousse di prosciutto in cucchiaio <sup>7</sup>
- Pallina di büscion <sup>7</sup>
- Involtino primavera e salsa in agrodolce <sup>1, 6, 9</sup>
- Pizzetta <sup>1, 7</sup>
- Salatini e patatine <sup>1</sup>

### Beverage

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

PRIMAVERA

CHF 25.00

### Food

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

- Mini club sandwich <sup>1, 3, 7, 10</sup>
- Salatini e patatine <sup>1</sup>

### Beverage

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

ESTATE

CHF 35.00

### Food

- Crudité di verdure con dip vegana<sup>6</sup>
- Taboulé e lenticchie beluga<sup>1</sup>
- Salmone marinato, salsa all'arancia<sup>3, 4, 10</sup>
- Bicchierino di polipo con fagiolini e patate<sup>14</sup>
- Petto d'anatra affumicato in carpaccio e germogli
- Quorn<sup>1, 3</sup>
- Involto primavera e salsa in agrodolce<sup>1, 6, 9</sup>
- Polpettina di polenta e funghi
- Piccolo arancino di riso
- Coda di gamberoni in salsa agrodolce
- Pizzetta<sup>1</sup>
- Rotolini di zucchine e formaggio<sup>7</sup>
- Bicchierino con burrata, datterino e basilico<sup>7</sup>
- Piccolo bagel al salmone<sup>1, 3, 4, 7, 10</sup>
- 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 vegana<sup>6</sup>
- Carpaccio di barbabietole
- Taboulé e lenticchie beluga<sup>1</sup>
- Rotolini di zucchine e formaggio<sup>7</sup>
- Spiedino di frutta
- Polpettine di tofu speziate<sup>6</sup>
- Bicchierino con burrata datterino e basilico<sup>7</sup>
- Cottage cheese e frutta di stagione<sup>7</sup>
- 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 <sup>1, 3, 7, 8</sup>	CHF 2.00
- torta fetta <sup>1, 3, 7, 8</sup>	CHF 4.00
- cake assortiti <sup>1, 3, 7, 8</sup>	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](mailto: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

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

Clients 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.

Clients 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 |  |   |