



RISTORANTE
CAMPUS UNIVERSITARIO
DI LUGANO E MENDRISIO

Un cordiale Benvenuto

Volete organizzare un aperitivo o un elegante ricevimento per i vostri ospiti? La scelta dell'accompagnamento culinario è comunque essenziale per la perfetta riuscita del vostro evento.

Da noi siete nelle mani giuste. Già nella fase preparatoria vi assistiamo con la nostra esperienza di pianificazione e una competente consulenza. Poi, durante la manifestazione, restiamo al vostro fianco con il nostro eccellente servizio.

Fate della vostra manifestazione un'indimenticabile evento culinario.

Saremo lieti di vizarvi!

Michele Paciello

Operations Manager Ticino

polo-universitario@sv-group.ch

Polo università della svizzera italiana
Lugano e Mendrisio



COLAZIONE & PAUSA CAFFÈ

PACCHETTI

COLAZIONE (SEMPLICE)	per Persona	7.00
-----------------------------	----------------	------

Gipfel al burro, Caffè & Tee (nespresso), Acqua minerale, Succo d'arancia

COLAZIONE (BUON GUSTO)	per Persona	8.00
-------------------------------	----------------	------

Gipfel al burro, brioche miste, Caffè & Tee (nespresso), Acqua minerale, Succo d'arancia

PAUSA CAFFÈ (DOLCE)	per Persona	8.00
----------------------------	----------------	------

Muffin al cioccolato e vaniglia, Caffè & Tee (nespresso), Acqua minerale, Succo d'arancia

PAUSA CAFFÈ (RICCA)	per Persona	11.50
----------------------------	----------------	-------

Pasticceria mignon, Joghurt o Birchermüesli monoporzione, Frutta secca monoporzione, Caffè & Tee (nespresso), Acqua minerale, Succo d'arancia



PICCOLA PAUSA & SANDWICHLUNCHES

PANINI

RUSTICO: Prosciutto crudo – bresaola- formaggio	al pezzo	7.50
prosciutto cotto – mortadella – salame – pancetta	al pezzo	7.00
TRIANGOLO E FOCACCINE: Prosciutto crudo -	al pezzo	5.50
cotto – bresaola – salame – formaggio - pancetta	al pezzo	5.50

PANINI PARTY

4 QUALITÀ DI PANE

(SESAMO, SILS, MAIS, ZUCCA)

Farciti agli affettati: crudo, cotto, bresaola e salame	al pezzo	3.00
Al salmone affumicato	al pezzo	3.00
Al formaggio, pomodoro mozzarella	al pezzo	3.00
Verdure grigliate	al pezzo	3.00

3

FRUTTA

Cesto di frutta intera mista di stagione	al kg	8.50
Frutta mista affettata in monoporzione, macedonia	per porz.	4.50

PICCOLA PASTICCERIA

Pasticceria mignon (frutta e crema)	al prezzo	1.70
Pasticceria mignon (mini muffin – mini berliner)	al prezzo	2.50
Drages in monoporzione	al prezzo	2.50
Misto secco (mandorle – nocciole – uvetta)	al prezzo	3.50



LUNCH & DINNER

Ogni evento ha la sua importanza noi diamo al vostro il massimo del gusto creando con i nostri chef il menù giusto per l'occasione giusta

INTORNO AL MONDO

SVIZZERO per
Persona 28.00

- Risotto carnaroli al merlot del ticino mantecato al gottardo
- Filetto di pesce persico del ceresio spumato al burro, salvia e pinoli, Timballo di riso bianco, Verdure
- Semifreddo di stagione

MEDITERRANEO per
Persona 37.50

- Paccheri di Gragnano alle cozze, gamberi e broccoletti
- Costolette di agnello spadellate su fagioli cannellini in umido, Patate
- Sorbetto al limone e prosecco

ASIATICO per
Persona 32.50

- Sushi Rolls alle verdure miste
- Pollo in salsa agro-dolce, Riso, Nuvole di gamberi
- Gelato al pistacchio con croccantino

INTERNATIONALE per
Persona 45.00

- Crespelle caserecce al radicchio e ricotta romana
- Controfiletto di manzo in tagliata su letto di funghi e scaglie di grana, Patatine novelle al rosmarino, Verdure
- Mousse al cioccolato



À LA CARTE

PIETANZE CALDE

RISOTTI

Alla provola affumicata	per porz.	9.50
Gottardo e rosmarino	per porz.	10.00
Merlot e salsiccia	per porz.	10.50
Zafferano mantecato al tomino	per porz.	9.50
Funghi porcini e mirtilli rossi	per porz.	12.00
Lime e gamberi	per porz.	11.50
Vegetariano alle verdure	per porz.	9.00

CREPELLE

Crespelle ricotta e spinaci	per porz.	10.50
Crespelle alla zucca e amaretti	per porz.	11.00
Crespelle al radicchio	per porz.	11.50

PASTE

Lasagne alle bolognese	per porz.	8.50
Lasagne vegetariane	per porz.	8.00
Lasagne al salmone e pesto	per porz.	8.00
Bauletti all'astice	per porz.	10.80



À LA CARTE

LA GOLOSITÀ

Crostate fresche alle mele, albicocca e rabarbaro	per porz.	4.00
Foresta nera	per porz.	4.50
Torta alla frutta fresca	per porz.	4.50
Torta di pane	per porz.	3.50
Tiramisú	per porz.	3.50
Torta di pere, ricotta e cioccolato	per porz.	4.50
Bigné crema e cioccolato	per porz.	3.00
Millefoglie alla crema	per porz.	4.00
Mousse al cioccolato	per porz.	3.50
Semifreddi di stagione	per porz.	4.50
Pasticceria mignon	per porz.	1.70



APERITIVI

PACCHETTI

SEMPLICE (QT. PER 5 PERS.)	per Presona	12.50
-----------------------------------	----------------	-------

- Minerale
- Succo e acqua (1lt)
- Bollicine (1 bt)
- Pizzetta casereccia
- Sfogliatine miste
- Patatine oppure Dray snack
- Noccioline salate oppure Dray snack

7

DELLO STUDENTE (QT. PER 5 PERS.)	per Persona	14.00
---	----------------	-------

- Succo (1 lt)
- Acqua minerale e naturale (1lt)
- Birra in bottiglia 33 cl (5bt)
- Panini mignon agli affettati (5pz)
- Tagliata di salamini
- Verdurine croccanti con intingolo (5pz)



APERITIVI

BUSINESS (QT. PER 5 PERS.) per
Persona 16.50

- Succo (1 lt)
- Acqua minerale e naturale (1lt)
- Bollicine, Vino bianco, Vino rosso (7.5dl)
- Crudites di verdure (5pz)
- Tartine ai salumi misti (6pz)
- Tartine al salmone affumicato (3pz)
- Tartine al formaggio (1pz)
- Pizza della casa (3pz)
- Sfogliatine rustiche (2pz)

8

BUSINESS RICCO (QT. PER 5 PERS.) per
Persona 18.50

- Succo (1lt)
- Acqua minerale e naturale (1lt)
- Bollicine, Vino bianco, Vino rosso (7.5dl)
- Canapes agli affettati (3pz)
- Scaglie di grana con uva e noci
- Verdurine croccanti con intingolo (5pz)

ELEGANTE (QT. PER 5 PERS.) per
Persona 25.00



APERITIVI

- Succo (1lt)
- Acqua minerale e naturale (1lt)
- Bollicine, Vino bianco e Vino rosso (7.5dl)
- Code di gambero scottati agli agrumi (5pz)
- Rosette di salmone affumicato e aneto (5pz)
- Tartare di manzo al cucchiaino (5pz)
- Canapés misti (carne, pesce e formaggio) (3pz)
- Spirale di zucchine grigliate farcite alla crema di mascarpone (3pz)
- Mini spiedini di pomodorini cherry e mozzarelline (3pz)

9

APERITIVI À LA CARTE

COSTRUISCI IL TUO APERITIVO

Verdure in pastella: zucchine, melanzane, prezzemolo, salvia, broccoli	kg	8.50
Cucchiaino di roast beef freddo con salsa tartara	al pezzo	3.20
Cucchiaino di vitello tonnato	al pezzo	3.20
Cucchiaino di tartar di branzino all'erba cipollina	al pezzo	3.50
Cucchiaino di pesce spada affumicato e rucola	al pezzo	3.80
Cucchiaino di robiolino alle erbe	al pezzo	3.20
Crostino al gottardo e noci	al pezzo	1.80
Crostino alla spuma di trota con uova di salmone	al pezzo	3.50
Crostino di ricotta e salmone affumicato	al pezzo	3.20
Torta salata al radicchio e provola affumicata	Al pezzo	3.50
Gambi di sedano con spuma al gorgonzola	al pezzo	1.70
Gambero scottato su spuma di ricotta alla menta	al pezzo	4.00
Cornetti di pasta colorata alla mousse di prosciutto	al pezzo	2.50



APERITIVI

Tartellette di brisé alla mousse di salmone affumicato	al pezzo	2.40
Mini vol au vent di sfoglia al bushon	al pezzo	2.00
Monoporzione di petto di pollo in carpione	al pezzo	4.50
Girella di crespella al salmone ,formaggio fresco e prezzemolo	al pezzo	3.00
Polpettine di melanzane con salsa alla provola	al pezzo	3.00
Barchette di zucchine gratinate	al pezzo	4.50



BEVEND E

BEVANDE ANALCOLICHE

Pressato di succhi freschi	1 lt	15.00
Succhi di mela regionale	1 lt	7.50
Succhi di frutti michel	25 cl	3.50
Succo d'arancia fresco	0.5 lt	7.50
Analcolici in bottiglia	10 cl	3.50
Soft drinks misti	50 cl	3.50
Minerale mista	1 lt	8.00
Thé freddo della casa	1 lt	8.00

BIRRA TICINESE

La Nostra & La Rossa, Birrificio San Martino	33 cl	4.50
La Bad Attitude (IPA), Birrificio San Martino	33 cl	6.00

11

BOLLICINE

Prosecco superiore Valdobbiadene	75 cl	39.00
Franciacorta	75 cl	49.00

BIANCO

Silene, Merlot del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	39.00
Chardonnay del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	56.00

ROSSO

Sasso Rosso, Merlot del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	39.00
Alisso, Merlot e Cabernet Sauvignon, Ferrari, Stabio	75 cl	43.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Tamborini	75 cl	48.00
Castanar Riserva, Merlot del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	58.00



CONDIZIONI GENERALI

La nostra scelta per aperitivi è pensata come raccomandazione ma volentieri costruiamo

insieme a Lei una proposta personalizzata.

Se vuole pianificare un catering esterno, anche in questo studiamo un'offerta per Lei.

COSTI PER IL SERVIZIO E IL TRASPORTO

Per il personale fatturiamo:

- CHF 45.00 all'ora, dalle ore 22.00 CHF 55.00 all'ora per collaboratore.
- Per gli eventi fuori sede il tragitto A/R viene fatturato CHF 2.20 a km.
- Per consegne negli stabili fatturiamo CHF 15.00

Noleggio materiale

- Qualora avesse bisogno di materiale e stoviglie volentieri siamo a sua disposizione.
- Il prezzo per il noleggio delle stoviglie viene fornito su richiesta.
- Il costo per un tavolo alto rotondo da bar ammonta a CHF 25.00.

Diritto di tappo

- Per bibite portate da voi, fatturiamo CHF 8.00 a bt. (bt. 75 dl vino bianco o rosso)
- Champagne e vini pregiati CHF 12.00 c bt.

Ordinazione e fatturazione

- È un piacere ricevere la sua ordinazione almeno 4 giorni prima dell'evento. Il numero di persone indicato con 48 ore di anticipo costituisce la base per l'ordinazione e la fattura delle nostre prestazioni.
- I nostri prezzi sono l'IVA inclusa.

Si riservano cambiamenti dell'offerta o adeguamento di prezzi nel corso dell'anno.



CONDIZIONI GENERALI

DICHIARAZIONE

Svizzera: manzo, maiale, pollo, tacchino, vitello, polpette di carne, salsicce, Wienerli, carne secca, salumi, salame

Vietnam: gamberetti giganti, tonno (area di cattura / area marina o razza, MSC / ASC)

Norvegia: salmone affumicato (specificare area di cattura / area marina, MSC / ASC)

Danimarca: gamberetti cocktail

Italia: Bresaola, prosciutto di Parma

Francia: petto d'anatra



CONDIZIONI GENERALI

1 PRESTAZIONE DI SERVIZI DEL FORNITORE DI CATERING

Il cliente affida in esclusiva il catering in occasione dell'evento, rispettivamente il mandato di durata per prestazioni di catering ricorrenti (entrambi in seguito denominati "Catering"), come da offerta dettagliata, a SV (Svizzera) SA (il "Fornitore di Catering").

Il Fornitore di Catering si impegna a procedere diligentemente nella fornitura del Catering. Egli si preoccupa di fornire il servizio di Catering in maniera tempestiva e con piena soddisfazione del cliente. Nella selezione di pietanze e bevande egli garantisce una qualità ineccepibile.

2 CONCLUSIONE DEL CONTRATTO

Il Fornitore di Catering sottopone un'offerta di Catering dettagliata al cliente, basandosi sulle indicazioni di quest'ultimo. Dopo un'eventuale rettifica dell'offerta, il cliente conferma al Fornitore di Catering il proprio accordo all'offerta per via elettronica o per iscritto e così facendo conferisce l'incarico. L'offerta diviene caduca nella misura in cui l'accettazione non avvenga entro il termine fissato dal Fornitore di Catering.

In tutti i casi, il contratto si considera perfezionato al momento in cui il Fornitore di Catering conferma per iscritto l'incarico.

I dettagli dell'accordo tra il cliente e il Fornitore di Catering risultano pertanto dalla conferma d'ordine data per via elettronica o per iscritto, inclusi eventuali allegati, che costituiscono parte integrante del contratto tra le parti (complessivamente il "Contratto"). In caso di difformità tra queste condizioni generali e gli altri allegati, rispettivamente la conferma d'ordine, prevalgono le pattuizioni contenute negli altri allegati, rispettivamente nella conferma d'ordine.

3 MODIFICA DEL NUMERO DI PARTECIPANTI

L'offerta, rispettivamente il Contratto regolano le modalità da rispettare, nonché i costi a carico del cliente, in caso di una modifica del numero di partecipanti.

4 MODIFICHE DI LIEVE ENTITÀ

In caso di modifiche improvvise nell'offerta di mercato, a causa dell'irreperibilità di merci o di aumenti di prezzo non preventivati, il Fornitore di Catering si riserva il diritto di modificare, rispettivamente di adeguare in maniera appropriata i propri servizi. In tal caso, egli tiene conto degli interessi e dei desideri del cliente e offre un'esecuzione equivalente dell'incarico.

5 ACCONTO

Al momento della conclusione del Contratto, il Fornitore di Catering ha il diritto di richiedere al cliente il versamento di un acconto. L'offerta, rispettivamente il Contratto regolano i dettagli.



CONDIZIONI GENERALI

6 ANNULLAMENTO

I costi causati dall'annullamento, rispettivamente dalla rinuncia del cliente alla prestazione sono regolati nell'offerta, rispettivamente nel Contratto. Il cliente è pienamente responsabile dei costi di annullamento e di rinuncia pattuiti nel Contratto in caso di annullamento, rispettivamente di rinuncia alla prestazione.

7 INFRASTRUTTURA, PULIZIA E SMALTIMENTO

Salvo pattuizione contraria, il cliente mette gratuitamente a disposizione del Fornitore di Catering la seguente infrastruttura e si impegna a consegnarla e mantenerla in uno stato adatto all'utilizzo presupposto.

- i locali necessari;
- articoli di grandi dimensioni presenti nell'inventario (tavoli, sedie, guardaroba, ecc.);
- riscaldamento, acqua e corrente elettrica.

Il Fornitore di Catering si fa carico della pulizia degli articoli presenti nell'inventario della cucina e del materiale ai sensi della seguente cifra 8. Per il resto la pulizia e lo smaltimento, salvo accordi diversi, sono a carico del cliente.

15

8 PERDITA E DANNEGGIAMENTO DEL MATERIALE DEL FORNITORE DI CATERING

Se il Fornitore di Catering ha messo a disposizione del materiale che deve essere ritornato al termine dell'evento (ad esempio bicchieri, stoviglie, posate, biancheria, ecc.), il cliente è tenuto a restituire tale materiale completo e intatto. Il Fornitore di Catering ha il diritto di addebitare al cliente perdite e danneggiamenti causati da collaboratori o ospiti di quest'ultimo.

9 ACQUISTO DI MERCI E LOGISTICA

Il Fornitore di Catering è responsabile per l'acquisto delle merci utilizzate per il Catering. Egli cura la selezione e la qualità dei fornitori e assicura la necessaria logistica.

L'acquisto avviene a spese del Fornitore di Catering. Pertanto, il Fornitore di Catering si occupa di stabilire con i fornitori le quantità, i prezzi e le modalità di pagamento. Gli accordi del Fornitore di Catering con i propri fornitori non comportano pertanto né obblighi né diritti per il cliente.

10 COLLABORATORI DEL FORNITORE DI CATERING

Il Fornitore di Catering mette a disposizione il personale conformemente all'accordo. Sono applicabili le tariffe orarie stabilite nell'offerta.



CONDIZIONI GENERALI

I 1 ASSICURAZIONI

Salvo accordi diversi, il cliente è responsabile della copertura assicurativa in relazione a danni materiali e alle persone.

I 2 FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Dopo la realizzazione dell'evento, il cliente riceve una fattura dal Fornitore di Catering, che deve essere saldata senza alcuna detrazione di sconto entro 30 giorni dalla data di emissione. In caso di inosservanza di tale termine, il Fornitore di Catering si riserva il diritto di addebitare al cliente interessi moratori del 5% annui nonché spese di sollecito.

I 3 NULLITÀ PARZIALE

Qualora una disposizione del Contratto violi una norma di legge imperativa, al suo posto varrà la disposizione conforme all'ordinamento legale che più si avvicini alla volontà originaria delle parti. La validità delle ulteriori disposizioni del Contratto rimarrà inalterata.

I 4 DIRITTO APPLICABILE E FORO

Il Contratto soggiace al diritto svizzero.

Foro competente per tutte le controversie che dovessero sorgere in relazione al Contratto e all'attività del Fornitore di Catering è Zurigo 1. Ove sia data sia la competenza funzionale del tribunale distrettuale, sia quella del tribunale commerciale, dovrà essere adito il tribunale commerciale.