



LE FESTE DEL CUORE

Ristorante l'approdo di Mappo

091 225.81.18 www.lapprodo.ch info@lapprodo.ch

Gentile Cliente

Abbiamo il piacere di presentarvi le nostre proposte per i vostri momenti felici: matrimoni, battesimi, comunioni, cresime o compleanni.

Nella nostra sala interna possiamo ospitare fino a 75 posti, ma utilizzando anche la nostra veranda coperta ed ev. anche chiusa, arriviamo a servire fino a 100 persone (120 se si tratta di cene aziendali).

Per un matrimonio con più di 70 persone e una fatturazione superiore ai Fr. 15'000.00, il ristorante viene completamente riservato agli sposi, altrimenti si trova un punto d'incontro a seconda della situazione. L'eventuale riservazione totale del ristorante è da valutare singolarmente.

La disposizione dei tavoli, le tovaglie i tovaglioli e le decorazioni floreali sono da valutare insieme a dipendenza dell'evento. Il costo delle decorazioni floreali e candele è di Fr. 25.00 a tavolo.

Possibilità di noleggiare i copri sedia bianchi a Fr. 6.00 al pezzo.

Possibilità di noleggiare tavoli alti per aperitivi esterni a Fr. 25.00 a tavolo con tovaglia.

Abbiamo la possibilità di riservare 3 posteggi a pochi metri dal ristorante e di chiedere il prolungo di orario fino alle ore 02.°° (fr. 200.00 all'ora dopo le 24).

Per il rispetto della legge, la musica all'esterno non può continuare dopo le 23°°, mentre all'interno fino alla una di mattino.

Aperitivi per matrimoni:

Bicchierata in attesa degli sposi

Prosecco ,vino bianco, succo e minerale con sfogliatine , salatini e cips

Solo costo del vino scelto e delle bibite

Aperitivo semplice

sfogliatine miste salate,grana e olive,bruschette al pomodoro fresco,affettati misti

fr. 25.00 p.p (servito solo fino alle 18)

Aperitivo medio

sfogliatine miste salate,grana e olive,bruschette al pomodoro fresco,affettati misti,prosciutto san Daniele con melone,formaggi misti, gamberetti

fr. 45.00 p.p (servito solo fino alle 18)

Buffet di aperitivo ricco

Sfogliatine e salatini, Tartine miste ,Bruschettine,Olive all'ascolana,Frittelle,Polpettine di pesce ,Tortini di formaggio,Tortini di verdure,Verdura pastellata,Prosciutto san Daniele con melone,Involtini di Bresaola al formaggio,Mortadella di bologna, Formaggi nostrani misti

fr. 65.00 (aperitivo - cena)

Proposte di menu di base, tutte possono essere rimescolate e modificate

MENU 1

Piccolo antipasto l'Approdo
(misto di pesce e carne)

Risotto allo champagne

Filetto di branzino gratinato ai pomodorini
pure di patate
verdura di stagione

Sorbetto

Fr. 75.00

MENU 2

Terrina di formaggino di capra alle erbe
con salsa al miele e confit di pomodori

Raviolo di stagione

Arrosto di vitello
patatine al rosmarino
verdura di stagione

Semifreddo di stagione

Fr. 85.00

MENU 3

Antipasto di mare "Approdo"

Maltagliati al sugo di astice

Fritto di mare

Sorbetto al limone

Carrè di vitello al forno
patatine al rosmarino
verdura di stagione

Gelato vaniglia con frutta di stagione

Fr. 98.00

MENU 4

Tartare o carpaccio di filetto di manzo

Insalata di verdura di stagione

Risotto allo champagne

Roastbeef all'inglese (o Arrosto)
patate gratinate
verdura

Sorbetto

Fr. 95.00

torta?

Potete portare la vostra torta dei sogni e noi la conserveremo in cella (a partire dalle ore 18°)
e ve la serviremo senza aggiunta di costi