

MENU ÉVÉNEMENTS

2025

Pour groupes à partir de 10 personnes

Un menu unique pour tout le groupe, un seul plat par plat.

Le menu doit être défini au plus tard 10 jours avant l'événement, de même que le nombre de personnes végétariennes, végétaliennes ou ayant des intolérances particulières.

ENTRÉE

Assiette de charcuterie de notre territoire avec cornichons et oignons marinés  

Trilogie de poissons de lac en marinade (perche, corégone, truite) 

Salade fantaisie à la crème de Zincarlin frais  

Tartare végétalien de tomates séchées et de haricots rouges avec câpres, ciboulette et croûte de pain  

PREMIER PLAT

Risotto aux poires, Gorgonzola et noix (*)  

Trofie à la crème de brocolis et citron avec copeaux de Sbrinz (*)  

Raviolis à la viande avec sauce de champignons mixtes et petits légumes 

Rigatoni avec coulis de tomate au basilic et bacon croustillant du Tessin (*) 

Crème de champignons, crème acidulée et croûtons de pain à l'origan (*)

PLAT PRINCIPAL

Joue de porc cbt (cuisson basse température) avec mousse de pommes de terre et légumes  

Boeuf braisé au vin rouge avec polenta locale  

Steak végétalien avec pommes de terre au four et légumes croquants  

Filet de truite blanche sur potage de petits pois et lentilles rouges avec sauce au citron  

DESSERT

Tarte aux pommes tiède avec sauce à la cannelle 

Houmous sucré aux fraises et amandes hachées  

Parfait au mascarpone avec cacao et sauce au chocolat  

Tarte Sbrisolona en verre, avec crème et melon 

 Végétarien



Végétalien (*) = Peut être préparé sous forme végétalienne



Sans gluten



Sans lactose

T. +41 91 630 51 11
info@montegeneroso.ch