



“PREZIOSE” PROPOSTE PER BANCHETTI DI NOZZE

COCKTAIL

Ametista CHF 136.00

MENU

<i>Acquamarina</i>	CHF 154.00
<i>Perla</i>	CHF 163.00
<i>Rubino</i>	CHF 169.00
<i>Zaffiro</i>	CHF 176.00
<i>Smeraldo</i>	CHF 178.00
<i>Corallo</i>	CHF 178.00
<i>Diamante</i>	CHF 182.00

*Quotazione per persona, IVA inclusa, comprendente aperitivo, menu e decorazione floreale.
Vini esclusi*

I vini per i menu di nozze potranno essere scelti dalla nostra grande carta, e fatturati in base al consumo, oppure sarà possibile usufruire di un forfait comprendente 1 lt. di acqua minerale e 2/3 bt. di vino a CHF 30.00 per persona scegliendo i vini della “Selezione Eden”.



Ametista

Aperitivo dal bar – bevande e vini:

Bowle cocktail, aperitivi italiani ed esteri, vini bianchi di nostra selezione, succhi di frutta misti, bibite analcoliche, acque minerali, birra, Spumante Brut

Patatine, olive, mandorle

Canapés

*Tartine al prosciutto crudo
Piccole mozzarelle al pomodoro
Bigné farcito con gamberi
Spuma di robiolino e rucola con bresaola
Roulette di salmone con philadelphia, yogurt e erba cipollina
Quenelles di paté d'oca*

Antipastini caldi

*Code di gamberi al cocco
Involtini primavera
Boule d'or all'Emmenthal
Focaccina alle zucchine
Tempura di verdura in julienne*



Piatti caldi

*Risotto allo Champagne con pistilli di zafferano
Gnocchetti alle verdure con ragù di funghi
Prosciutto di Praga, salsa all'ananas*



Dessert

*Piccola pasticceria all'Italiana
Variazione di dolci al cucchiaino*



Torta Nuziale



Caffè



Acquamarina

*Aperitivo dal bar
Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle*

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

Insalatina di mare tiepida con misticanza e salsa di agrumi



Risotto ai fiori di zucca, al profumo di tartufo



*Scaloppa di dentice al forno con finocchi stracotti e olive taggiasche
all'olio extra vergine
Patate gratinate
Verdure di stagione*



Parfait ghiacciato al lampono e arancia con coulis di frutti rossi



Torta Nuziale



Caffè



Perla

*Aperitivo dal bar
Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle*

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

Code di gamberi con cuori di carciofo stufati al profumo di timo



Cannelloni in pasta nera al ripieno di broccoli e bocconcini di sogliola, salsa Champagne



Filetto di orata alla griglia con misticanza, olio e limone



Sorbetto all'arancia e anice stellato



*Tagliata di bue, salsa al fegato d'oca
Patate croccanti
Fagioli Spagna*



Bouquet di frutta fresca con spuma al cioccolato bianco e coulis di fragole



Torta Nuziale



Caffè



Rubino

*Aperitivo dal bar
Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle*

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

*Fiori di zuccina farciti con ricotta e verdure, pomodorini
e olive taggiasche, in salsa di tartufo*



*Fettuccine bianche e nere all'astice e basilico con broccoletti selvatici
oppure
Risotto al limone verde e gamberi*



*Tagliata di coda di rospo alle erbe con pomodori, olive,
e capperi in bagna marina*



Sorbetto al limone e basilico



*Petto d'anatra caramellata con pera cotta al profumo di zenzero
e verdurina passata, jus al miele
Patate al forno
Verdure di stagione*



Assiette ananas



Torta Nuziale



Caffè



Zaffiro

*Aperitivo dal bar
Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle*

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

*Scaloppa di fegato d'oca, salsa di pesche e ribes al vino passito
Scampi e cappesante su insalata novella all'olio e all'aceto balsamico*



Risotto al radicchio con provola affumicata



Filetto di branzino in guazzetto di vongole



Sorbetto alla pera Williams e finocchio



*Filetto di manzo alla "Wellington"
Patate gratinate
Verdure di stagione*



*Zuppetta fredda profumata, con frutta di stagione
e sorbetto alla mela verde*



Torta Nuziale



Caffè



GRAND HOTEL EDEN

Smeraldo

Aperitivo dal bar

*Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle*

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

Buffet di antipasti

*Prosciutto crudo di S.Daniele con perle di melone e fichi
Carpaccio di manzo con scaglie di grana
Insalatina di polipo con patate e sedano
Gamberoni marinati allo zenzero e lemon gras
Verdure alla griglia con caprino alla piastra
Sformati di verdura in salsa di yogurt
Fiori di zuccina farciti*



Risotto allo Champagne con dadi di verdura



*Filetto di triglia con quenelle di ricotta profumata al pistacchio,
all'emulsione di basilico*



Sorbetto al pompelmo rosa e Campari



*Costoletta di vitello
Patate novelle
Verdure dell'orto*



*Frutta esotica in guazzetto di melissa e vaniglia
con gelato al latte di cocco*



Torta Nuziale



Caffè



Corallo

*Aperitivo dal bar
Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle*

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

Insalata di astice alla mediterranea su carpaccio di pomodoro e misticanza



Spaghetti alla chitarra con alici fresche, pomodori, capperi e origano di Pantelleria



Filetto di rombo in crosta di patate, salsa Champagne



Sorbetto al Earl Gray



*Costolette d'agnello insaporite con senape in grani
Patate gratinate
Verdurine glassate*



Buffet di dolci al cucchiaio

Piccola pasticceria all'Italiana e variazione di dolci al cucchiaio



Torta Nuziale



Caffè



Diamante

Aperitivo dal bar
Bowle di spumante e frutta, succhi di frutta misti, acqua minerale
Patatine, olive, mandorle

Sfiziosi antipastini caldi e freddi

MENU

Degustazione di antipasti sul piatto

Patata e caviale
Fegato d'oca al Porto
Scampi marinati con zenzero
Salmonc affumicato
Asticc alla mediterranea



Crespelle alla fonduta di tartufo
Risotto allo Champagne



Filetto di branzino in crosta di patate, salsa al timo selvatico



Sorbetto all'ananas e sedano



Filetto di manzo con fegato d'oca caramellato,
salsa al mosto d'uva



Chibuste gratinato ai frutti di bosco in salsa di fragole e Grand Marnier



Torta Nuziale



Caffè



“PRECIOUS” PROPOSALS FOR WEDDING BANQUETS

COCKTAIL

Amethyst Fr. 136.--

MENU

Aquamarine	Fr. 154.--
Pearl	Fr. 163.--
Ruby	Fr. 169.--
Sapphire	Fr. 176.--
Emerald	Fr. 178.--
Coral	Fr. 178.--
Diamond	Fr. 182.--

*The above-mentioned rates are per person, and include VAT, aperitif, menu and flower decoration.
Wines and not included*

The wines may be chosen from our wine list, and will be billed according to consumption. Otherwise it is possible to set a drink allowance including 1 lt. mineral water and 2/3 bt. wine, at a cost of Sfr. 30.-- per person choosing the wines from the “Eden Selection”.



Amethyst

*Aperitif from the bar – soft drinks and wines:
Cocktail bowle, Italian and foreign aperitifs, white wines from our selection,
a variety of fruit juices, non alcoholic drinks, mineral water, beer, Brut sparkling wine*

Chips, olives, almonds

Canapés

Canapés with raw ham
Small mozzarella-cheese with tomato
Canapés with tartar
Mousse of robiolino-cheese and rocket salad, with dried meat
Salmon and sword fish canapés
Small bites of foie gras

Warm hors d'oeuvres

Prawns' tails with coconut
Olives bigné
Rice balls "arancini"
"Boule d'or" with Emmenthal-cheese
Zucchini flat loaf
Fried cuttlefish



Warm dishes

Champagne risotto
Vegetables dumplings with mushrooms sauce
Prague ham, pineapple' sauce



Dessert

Selection of Italian pastries
Selection of spoon dessert and sweets



Wedding cake



Coffee



Aquamarine

Aperitif from the bar

Bowle of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Lightly warmed sea food salad and citrus fruits sauce



Risotto with pumpkin flowers, truffle perfume



Baked loin of veal glazed with Armagnac liqueur
Potatoes au gratin
Seasonal vegetables



Frozen parfait with raspberry and orange, sauce of red fruits



Wedding cake



Coffee



Pearl

Aperitif from the bar

Bowle of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Prawns marinated in dill with small cake of violet artichokes,
balsamic vinegar and Irpinia oil



Green crêpes with vegetables and boletus mushrooms, Taleggio-cheese fondue



Grilled fillet of gilthead seabream with small salad, oil and lemon



Orange and star anise sherbet



Slices of beef in crust of mushrooms, sauce of grapes
Rosemary potatoes
Seasonal vegetables



Bouquet composition of fresh fruits with white chocolate mousse and strawberries sauce



Wedding cake



Coffee



Ruby

Aperitif from the bar

Bowle of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Zucchini flowers stuffed with ricotta cheese and vegetables, cherry tomatoes
and Taggia olives, in truffle sauce



Black and white "fettuccine" pasta with lobster, basil and wild broccoli
or
Risotto with green lemon and prawns



Fillet of turbot with Mediterranean sauce



Sherbet of lemon and basil



Beef entrecote steak with almonds, estragon sauce
Baked potatoes
Seasonal vegetables



Pine apples plate



Wedding cake



Coffee



Sapphire

Aperitif from the bar

Bowle of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Goose liver escalope, with peach and currants sauce
Scampi and scallops on salad with oil and balsamic vinegar



Vegetables and "provola" cheese risotto



Sea bass fillet in sauce of clams



Williams pear and fennel sherbet



Fillet of beef "Wellington" style
Potatoes au gratin
Seasonal vegetables



Cold fresh fruits salad, with seasonal fruits
and green apples' sherbet



Wedding cake



Coffee



Emerald

Aperitif from the bar

Bowle of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Hors d'oeuvre buffet

S.Daniele raw ham with melon pearls and figs
Thin slices of raw beef with Parmesan cheese flakes
Octopus salad with potatoes and celery
"Bellavista" salmon
Waterfall of prawns
Grilled vegetables and fresh goat's cheese
Vegetables cakes with yogurt sauce
Stuffed zucchini flowers



Champagne risotto



Fillets of perch with sage



Sherbet of pink grape fruit and Campari



Loin of veal, old Porto sauce
Fine herbs potatoes
Seasonal vegetables



Exotic fruits in sauce of lemon balm and vanilla
with coconut milk ice-cream



Wedding cake



Coffee



Coral

Aperitif from the bar

Bowle of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Lobster salad Mediterranean style, on slices of tomato and salad



Ravioli stuffed with artichokes, prawns sauce



Steak of sea bass with bread and fine herbs, pumpkin flowers sauce



Earl Grey sherbet



Loin of lamb with aromatic bread, thyme sauce
Potatoes au gratin
Seasonal vegetables



Buffet of desserts

Small pastries Italian style and choice of spoon desserts



Wedding cake



Coffee



Diamond

Aperitif from the bar
Bowl of sparkling wine and fruits, a variety of fruit juices, mineral water
Chips, olives, almonds

Warm and cold hors d'oeuvres

MENU

Selection of hors d'oeuvres on the plate

Potato and caviar
Goose liver with Porto wine
Marinated scampi with ginger
Smoked salmon
Lobster, Mediterranean style



Crêpes with truffle fondue
Champagne risotto



Sea bass fillet in crust of potatoes, wild thyme sauce



Pineapple and celery sherbet



Fillet of beef with caramelized goose liver,
grape must sauce



Wild berries chibuste au gratin with strawberries and Grand Marnier sauce



Wedding cake



Coffee