



Menu





PALADINA

ALBERGO PALADINA PURA

6984 Pura - Tel. +41(0)91 611 20 00 - mail@paladina.ch

e aro *e* liente, *e* ara *e* liente

Ci ralleghiamo di poterle sottoporre le nostre proposte di menu. Su richiesta speciale componiamo dei menu secondo le stagioni.

Permetteteci di farvi presenti alcuni punti importanti:

Incontro per definire il menu

Fissate un appuntamento affinché possiamo calcolare abbastanza tempo per pianificare con tranquillità l'evento.

Aperitivo

Desidera un aperitivo ? Le possiamo offrire quasi tutto quello che lei desidera. Dalla bowle di frutta ai nostri succhi di mele e d'uva fatti in casa fino al Barrique-Merlot bianco. Naturalmente le possiamo preparare secondo le proprie esigenze delle paste salate, canapés, pizzette, tortine di formaggio, piccoli panini oppure semplicemente arachidi e patatine.

Offerta di vino

L'aiutiamo con piacere a scegliere il vino adatto al menu. Con un pizzico d'orgoglio dobbiamo ammettere che abbiamo una valida scelta di buon vino nella nostra cantina. Si lasci consigliare.

Disposizione dei tavoli

Desiderate tavolini singoli, dei tavoli lunghi, in blocco – la consigliamo volentieri.

Numero degli invitati

Le saremmo grati di comunicarci in tempo opportuno il numero delle persone. Vogliate prendere nota che il numero delle persone comunicatoci 3 giorni prima dell'evento fa stato per la fatturazione. Grazie!

CASA PALADINA

Sala da pranzo

Situata al piano terreno con una vetrata panoramica, capienza massimo 100 posti a sedere (per pasti, aperitivi)

Caffè

Situata in zona ricezione, capienza massimo 20 posti a sedere (per aperitivi, buffet)

Terrazza Paladina

capienza massimo 120 posti a sedere (per pasti, aperitivi)

Soggiorno

Locale separato in zona ricezione, capienza massimo 20 posti a sedere (per piccoli pasti, caffè, riunioni)

CASA DIO AIUTA

Sala Rupflin

Situata sotto tetto a travi, capienza massimo 120 posti a sedere, sedie disposte a modo concerto, a disposizione impianto video & beamer)

CASA DI FAMIGLIA

Sala Multiuso

Situata al primo piano, capienza massimo 30 posti a sedere (pasti, aperitivo)

Sala Creativa

Situata al piano terreno, capienza massimo 30 posti a sedere (pasti, aperitivo)

PISCINA

Situata nel parco Paladina (aperitivo, buffet in piedi, seminario)

Dalle 100 – 2000 persone ?

Intende organizzare un'evento importante? Non esiti a contattarci. Ci sono molte possibilità che offrono i nostri 80'000 m2 di terreno – dalla tende per feste a quella da circo, nonchè un palco all'aria aperta

Matrimoni:

Sposarsi al Paladina è un'avvenimento indimenticabile! Saale piacevoli, menù accurati, siamo qui apposta per voi. Inoltre: Faccia fare a noi per quanto concerne il pastore, la musica, per l'organizzazione di una funzione all'aria aperta sul nostro bellissimo terreno, dal aperitivo sulla nostra favolosa terrazza panoramica accompagnato da una musica in sottofondo alla camera matrimoniale con letto a baldacchino. Sarà un grande piacere per noi a trovare la soluzione adatta per lei.

Pernottamenti:

Desidera una camera ? Il nostro Centro Paladina ha una vasta scelta di camere confortevoli secondo le possibilità finanziarie. Non vogliamo viziarla solo con il cibo, ma mettiamo a sua disposizione il nostro scivolo ad acqua nonchè la nostra piscina, la stalla con diversi giochi per grandi e piccini e due asinelli per i bimbi, nonchè una pista di bocce per i più grandi – come potete constatare la nostra infrastruttura offre tante possibilità..

Ci ralleghiamo della vostra visita e non esitate a contattarci per qualsiasi informazione.

Cordiali saluti

Albergo Centro Paladina, Pura

Mario & Debra Mosimann-Stilli

*A*peritivo

Aperitivo della casa e salatini

a persona Fr. 7.- - Fr. 9.-

Aperitivo - Merenda - Snack : crea la tua scelta

Panini imbottiti, tramezzini, affettato misto, carne scelta (crudo, coppa, bresaola, carne secca, salame, cotto...), mini pâté e terrine, pinzimonio, pizzette, sfoglia in diversi assortite, cornetti al prosciutto, tortine al formaggio o spinaci...

Il prezzo varia secondo la scelta

*A*ntipasti freddi

Insalata verde 2-3 tipi

Fr. 4.50

Insalata mista 5-6 tipi

Fr. 7.-

Insalata Mimosa

formentino con uovo sodo

Fr. 6.50

Buffet freddo Paladina

prosciutto crudo e melone, affettati misti, vitello tonnato, sottoaceti, olive, 4-5 tipi di insalate, focaccia.

Fr. 16.-

Con l'aggiunta di una selezione di formaggio

Fr. 21.-

E PER I PIÙ ESIGENTI...

Carpaccio di manzo

con scaglie di parmigiano e rucola

Fr. 15.-

Tartare di salmone guarnito

all'olio d'oliva e limone

Fr. 12.-

Cocktail d'avocado e gambaretti

con rucola

Fr. 12.50

*A*ntipasti caldi

Torte salate

p.es. formaggio, ricotta, spinaci, cipolla e pancetta...)

Fr. 5.50

Vongole alla napoletana

Fr. 8.50

Cozze alla marinara

Fr. 6.50

Carpaccio di verdure tiepido

Fr. 7.50

*Z*uppe / *C*onsommè

Consommé nature / con guarnizione

Fr. 4.- / Fr. 5.50

Minestrone ticinese

Fr. 6.-

Minestra di stagione

*per esempio: vellutata ai funghi,
crema di zucca o pomodori...*

Fr. 6.50

*P*rimi

Tagliatelle al salmone

Fr. 12.-

Spaghetti alle vongole / cozze

Fr. 12.50 / Fr. 10.-

Pennette ai crostacei

Fr. 14.-

Risotto ai frutti di mare o funghi porcini

Fr. 8.50

Linguine al pesto genovese

Fr. 10.-

Primi

<i>Cannelloni di ricotta e spinaci gratinati</i>	<i>Fr. 10.50</i>
<i>Agnolotti di stagione al burro e salvia</i>	<i>Fr. 8.-</i>
<i>Lasagne all' emiliana</i>	<i>Fr. 12.50</i>

Piatti principali

PESCE

<i>Filetto di san-pietro gratinato</i> <i>riso selvatico</i> <i>verdure di stagione</i>	<i>Fr. 29.-</i>
<i>Orata al cartoccio</i> <i>con olive, pomodori, aglio, erbe fresche</i> <i>patate novelle</i> <i>verdure di stagione</i>	<i>Fr. 27.-</i>
<i>Filetto di salmone affogato</i> <i>salsa olandese</i> <i>patate naturali</i> <i>verdure di stagione</i>	<i>Fr. 24.-</i>

Piatti principali

CARNE

Tagliata di manzo alla fiorentina

patate novelle

verdure di stagione

Fr. 40.-

Entrecôte café-de-Paris

patate al forno / patate fritte

verdure di stagione

Fr. 34.-

Costoletta di vitello alle spugnole

Spätzli

verdure di stagione

Fr. 34.-

Carré di vitello al profumo di tartufo

tagliatelle fatte in casa

verdura di stagione

Fr. 33.-

Saltimbocca alla romana (vitello o maiale)

risotto allo zafferano

verdura di stagione

Fr. 28.50 / Fr. 22.-

Piccata alla milanese (Schweinefilet / filetto di maiale)

spaghetti al pomodoro

verdure di stagione

Fr. 25.-

Sminuzzato di pollo all' orientale

riso profumato con pinoli e uvetta

verdure cinesi

Fr. 25.-

Coniglio alla cacciatora

polenta bianca

verdura mista

Fr. 23.-

Carré d'agnello alla provençale

gratin di patate

verdure di stagione

Fr. 26.-

Altri contorni disponibili: patate duchesse, gnocchi alla romana, purea di patate tutti i contorni sono intercambiabili e serviti con due verdure.

Piatti tipici ticinesi

Brasato al Merlot e porcini

polenta ticinese

verdure di stagione

Fr. 29.-

Prosciutto in crosta di pane

gratin di patate

verdure di stagione

Fr. 28.50

Ossobuco di vitello gremolata

risotto allo zaffèrano

verdure di stagione

Fr. 29.50

Filetto di luccioperca alla luganese

timballo di riso ai 3 colori

verdure di stagione

Fr. 30.-

Hit's per vegetariani ma non solo...

Risotto alla tête-de-Moine con pere e noci

Fr. 13.50

Risotto alla tevisana e pomodorini

Fr. 12.-

Lasagne di verdura

Fr. 15.-

Orecchiette alla panna con zucchine e parmigiano

Fr. 12.-

Spaghetтата con 4-5 diverse salse (Buffet a discrezione)

Fr. 25.-

*P*roposte di menù

PROPOSTA FIT VEGETARIANA

Carpaccio di verdure tiepido

* * *

Crema di pomodoro guarnita

* * *

*Risotto alla Tête-de-Moine
con pere e noci*

* * *

Ventaglio di frutta fresca

CHF 33.-

SPECIALITÀ LOCALI

Vellutata ai funghi

* * *

Ossobuco di vitello gremolata

Risotto allo zafferano

Tris di verdure di stagione

* * *

*Panna cotta ticinese
su salsa ai lamponi*

CHF 42.-

*P*roposte di menù

PER GLI AMANTI DEL PESCE

Insalata mista

* * *

Filetto di San Pietro gratinato

Timballo di riso selvatico

Tris di verdure di stagione

* * *

Crema catalana della casa

CHF 40.-

E PER I PIÙ ESIGENTI...

Cocktail d'avocado e gambaretti

su letto di rucola

* * *

Consommé allo sherry

* * *

Carré di vitello al profumo di tartufo

Tagliatelle fatte in casa

Tris di verdure di stagione

* * *

Semifreddo al miele su salsa

all'arancia

CHF 56.-

Dolci

Formaggio e frutta

Fr. 10.-

Buffet di dolci

Fr. 16.- ca. 8 tipi

Buffet misto

dolci/formaggio/frutta

Fr. 20.-

Coppa di gelato

Fr. da 6.50 a Fr 9.-

Torta fatta in casa

*Tiramisù, torta di cioccolato bianco,
sfogliatina alla crema...*

Fr. 4.50 / pz

Panna cotta

Fr. 7.50

Semifreddo della casa guarnito

castagne, frutti di bosco, fragole, miele...

Fr. 7.50

Crema catalana

specialità dello Chef

Fr. 8.00