



SV RISTORANTE UBS SUGLIO

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
Restaurant Manager
T +41 91 600 01 96
michele.paciello@sv-group.ch

SV (Svizzera) SA
Ristorante Suglio
Via Cantonale 18, 6928 Manno
ubs-suglio.sv-restaurant.ch/it



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	Per Persona	7.50
--------------------	----------------	------

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

PAUSE CAFFÈ (RICCA)	Per Persona	12.50
----------------------------	----------------	-------

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



PICCOLA PAUSA & SANDWICHLUNCHES

PANINI

Prosciutto crudo – bresaola	al pezzo	5.50
Prosciutto cotto – mortadella – salame – pancetta	al pezzo	4.00
Formaggio	al pezzo	4.00
Personalizza il panino con: Salse, pomodoro, insalata, cetrioli	al pezzo	0.80

PANINI PARTY

4 QUALITÀ DI PANE
(SESAMO, SILS, MAIS, ZUCCA)

Farciti agli affettati	al pezzo	3.50
Al salmone affumicato	al pezzo	4.50
Al formaggio, uovo	al pezzo	3.50
Crema di tonno	al pezzo	3.50

3

FRUTTA

Frutta intera	Al kg	8.50
Frutta mista affettata in monoporzione	Per porz.	3.00

PICCOLA PASTICCERIA

Pasticceria mignon (frutta e crema)	al prezzo	1.70
Pasticceria mignon (mini muffin – mini berliner)	al prezzo	1.50
Drages in monoporzione	al prezzo	2.00
Misto secco (mandorle – nocciole – uvetta)	al prezzo	2.00



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, Carote fresche prezzemolate
- 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 al forno
- Sorbetto al limone e prosecco

ASIATICO Per
Persona 32.50

- Sushi Rolls alle verdure miste
- Pollo in salsa agro-dolce, Riso alla cantonese, Nuvole all'aroma 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, Zucchine trifolate
- Mousse ai due cioccolati



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
Vegetarino alle verdure	per porz.	9.00

CRESPELLE

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.	7.00
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.	2.50



APERITIVI

PACCHETTI

ASIATICO (QT. PER 5 PERS.)	per Persona	14.50
-----------------------------------	----------------	-------

- Te verde
- Vino bianco
- Cous Cous alla verdure in monoporzione (5pz)
- Mini involtini primavera (5pz)
- Nuvole di gamero (10pz)
- Falafel con salsa agrodolce (5pz)
- Spiedini di pollo al cucco (5pz)

ELEGANTE (QT. PER 5 PERS.)	per Persona	28.00
-----------------------------------	----------------	-------

- Analcolici (3pz)
- Succo e acqua (1lt)
- Bollicine, Vino rosso e bianco (7.5dl)
- Code di gambero scottati agli agrumi (5pz)
- Rosette di salmone e aneto (5pz)
- Tartare di manzo al cucchiaio (5pz)
- Mini gipfel salati al prosciutto cotto (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)
- Mini vol au vent ai gamberetti e menta (3pz)



APERITIVI

APERITIVI À LA CARTE

COSTRUISCI IL TUO APERITIVO

Verdure in pastella: zucchine, melanzane, prezzemolo, salvia, broccoli	al 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 spada affumicato e rucola	al pezzo	3.80
Crostino alla ricotta e salmone affumicato	al pezzo	2.80
Crostino al gottardo e noci	al pezzo	1.80
Crostino alla spuma di trota con uova di salmone	al pezzo	2.30
Dadolata di pecorino sardo su composta di cipolle rosse	al pezzo	2.60
Torta salata al radicchio e provola affumicata	al pezzo	1.50
Gambi di sedano al gorgonzola	al pezzo	1.20
Gambero scottato su spuma di ricotta alla menta	al pezzo	3.50
Cornetti di pasta colorata alla mousse di prosciutto	al pezzo	2.50
Tartellette di brise alla mousse di salmone affumicato	al pezzo	2.40
Mini vol au vent di sfoglia al bushon	al pezzo	1.80
Monoporzione di petto di pollo in carpione	al pezzo	3.50
Girella di crespella al salmone ,formaggio fresco e prezzemolo	al pezzo	3.40
Polpettine di melanzane con salsa piccante	al pezzo	2.00
Barchette di zucchine gratinate	al pezzo	4.90



BEVEND E

BEVANDE ANALCOLICHE

Pressato di succhi freschi	100 cl	12.00
Succhi di frutti michel	0.25 cl	3.50
Succo d'arancia	100 cl	5.00
Analcolici in bottiglia	10 cl	3.50
Soft drinks misti	50 cl	2.80
Minerale mista	100 cl	8.00
Thé freddo della casa	100 cl	14.50

BOLLICINE

Prosecco superiore Valdobbiadene	75 cl	42.00
Cà del Bosco, Cuvè Prestige	75 cl	65.00
Veuve Cliquot, Champagne	75 cl	89.00

9

BIANCO

Ribolla gialla delle venezie IGT, Pitras	75 cl	37.00
Silene, Merlot del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	42.00
Chardonnay del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	56.00
Madre Goccia, uve greco bianco e chardonnay	75 cl	46.00
Gewürztraminer, Kossler, Alto Adige	75 cl	59.00

ROSSO

Sasso Rosso, Merlot del Ticino, Ferrari, Stabio	75 cl	42.00
Alisso, Merlot e Cabernet Sauvignon, Ferrari, Stabio	75 cl	46.00
Roncaia, Merlot del Ticino, Tamborini	75 cl	48.00
Sinfonia Barrique, Merlot del Ticino, Chiericati, Bellinzona	75 cl	56.00
Ritocco, Cantina Valpaneta, Valpolicella	75 cl	39.00
Marchese Antinori, Chianti Classico Riserva, Ten. Tignanello	75 cl	54.00
Le Vorlte dell'Ornellaia, Toscana	75 cl	59.00



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 47.00 all'ora dalle ore 22.00 CHF 55.00 all'ora per collaboratore.
- Gli eventi fatturati fuori sede il tragitto A/R viene fatturato CHF 2.20 a km.

Noleggio materiale

- Qualora ha bisogno di materiale e stoviglie può venire a prendere il tutto da noi e riportarlo indietro.
- Il prezzo per il noleggio delle stoviglie è fornito su richiesta.
- Il costo per un tavolo rotondo alto o basso da bar ammonta a CHF 35.00.

Diritto di tappo

- Per bibite portate da voi, fatturiamo CHF 8.00 a bt. (bt. 75 dl vino bianco o rosso)
- Per lo smaltimento fatturiamo CHF 1.00 al pezzo.

Ordinazione e fatturazione

- È un piacere ricevere la sua ordinazione almeno 3 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 includono IVA.

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



CONDIZIONI GENERALI

DICHIARAZIONE

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

N. Zelanda: Agnello, cervo

Vietnam: Gamberoni ASC

Filippine: Tonno FAO71 Friend of the sea

Scozia: Salmone affumicato

Italia: Bresaola, prosciutto di Parma



CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

1 SERVIZIO DEL FORNITORE DI CATERING

Il cliente affida il catering per l'evento specifico o l'incarico permanente per servizi di catering ricorrenti (insieme "Catering") come da offerta dettagliata, in esclusiva a SV (Svizzera) AG ("Fornitore di catering").

Il fornitore di catering si impegna a procedere con accuratezza allo svolgimento del servizio, a effettuare il catering tempestivamente e nella piena soddisfazione del cliente. Nella scelta dei cibi e delle bevande, l'attenzione è rivolta ad una qualità ineccepibile.

2 STIPULA DEL CONTRATTO

In base alle indicazioni del cliente, il fornitore di catering presenta un'offerta dettagliata di catering. In seguito ad un'eventuale revisione dell'offerta, il cliente conferma al fornitore di catering la sua approvazione dell'offerta in via elettronica o su supporto cartaceo conferendo così l'incarico. Qualora la conferma non pervenisse entro il termine fissato dal fornitore di catering, verrà meno la validità dell'offerta.

Il contratto si intende stipulato in tutti i casi in cui il fornitore di catering conferma l'incarico per iscritto.

I dettagli dell'accordo tra il cliente e il fornitore di catering risulteranno pertanto dalla conferma dell'incarico in via elettronica o su supporto cartaceo, nonché dagli eventuali allegati che, se presenti, formano parte integrante del contratto tra le parti (complessivamente il "contratto"). In caso di deroga tra le presenti condizioni generali di contratto ("CGC") e gli altri allegati e/o la conferma dell'incarico hanno priorità gli accordi contenuti negli altri allegati e/o nella conferma dell'incarico.

3 MODIFICA DEL NUMERO DELLE PERSONE

Le modalità da osservare nel caso di una modifica del numero delle persone e/o dei costi dovuti dal cliente, sono disciplinate nell'offerta e/o nel contratto.

4 MODIFICHE DI LIEVE ENTITÀ

Il fornitore di catering si riserva, in caso di modifiche a breve termine nell'offerta di mercato, a modificare o adattare i suoi servizi in base alle merci mancanti o agli aumenti di prezzi non considerati, tenendo tuttavia conto degli interessi e dei desideri del cliente e offrendo un servizio equivalente.

5 ANTICIPO

Il fornitore di catering ha la facoltà di richiedere, al momento della stipula del contratto, un anticipo da parte del cliente. I dettagli sono disciplinati dall'offerta o dal contratto.



CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

6 ANNULLAMENTO

I costi dovuti dal cliente in caso di annullamento o di rinuncia al servizio sono disciplinati nell'offerta o nel contratto. In caso di annullamento o rinuncia al servizio, il cliente risponde per intero dei costi di annullamento o di rinuncia così come concordati nel contratto.

7 INFRASTRUTTURA, PULIZIA E SMALTIMENTO

Se non pattuito diversamente, il cliente mette a disposizione del fornitore di catering, a titolo gratuito, la seguente infrastruttura, con l'obbligo di consegnarla e mantenerla in condizioni adatte all'utilizzo previsto:

- i locali necessari;
- l'arredo (tavoli, sedie, guardaroba, ecc.);
- riscaldamento, acqua e energia elettrica.

Il fornitore di catering provvede alla pulizia dell'inventario gastronomico e del materiale ai sensi della cifra 8 che segue. Salvo patti in deroga, il cliente è responsabile della pulizia e dello smaltimento della parte rimanente.

8 SMARRIMENTO E DANNEGGIAMENTO DI MATERIALI APPARTENENTI AL FORNITORE DI CATERING

Se, da parte del fornitore di catering, viene messo a disposizione del materiale che al termine dell'evento gli deve essere restituito (ad esempio bicchieri, stoviglie, posate, biancheria, ecc.), il cliente ha l'obbligo di restituire tale materiale al fornitore di catering in maniera completa e intatta. Il fornitore di catering ha il diritto di addebitare al cliente eventuali smarrimenti e danneggiamenti causati da collaboratori o ospiti del cliente stesso.

9 ACQUISTO MERCI E LOGISTICA

Al fornitore di catering compete l'acquisto delle merci utilizzate per il catering. Lui è responsabile per la scelta e la qualità dei fornitori e assicura la necessaria logistica.

L'acquisto avviene per conto del fornitore di catering. Pertanto, il fornitore di catering provvede a determinare le quantità, a formare il prezzo e a stabilire le modalità di pagamento nei confronti del fornitore. Pertanto, per il cliente non sussiste alcun obbligo e alcun diritto per quanto riguarda gli accordi tra fornitore di catering e i suoi fornitori.

10 COLLABORATORI DEL FORNITORE DI CATERING

Il fornitore di catering mette a disposizione il personale secondo gli accordi. Le tariffe orarie applicabili sono indicate nell'offerta.



CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

I 1 ASSICURAZIONE

Salvo patti in deroga, il cliente è responsabile della necessaria tutela assicurativa riguardo ai danni a cose e persone.

I 2 FATTURAZIONE E PAGAMENTO IN CONTANTI

Dopo l'evento, il cliente riceverà dal fornitore di catering una fattura che deve essere saldata entro 30 giorni dalla data della fattura senza detrazione di alcuno sconto. Il fornitore di catering si riserva il diritto di addebitare al cliente, in caso di non osservanza di tale termine, interessi di mora pari al 5% su base annua.

I 3 INVALIDITÀ PARZIALE

Qualora una condizione del contratto risultasse contraria ad una condizione obbligatoria stabilita per legge, invece della condizione risultata contraria alla legge, sarà fatta valere quella disposizione ammessa per legge che più si avvicina alla volontà originaria delle parti. Resta salva la validità delle rimanenti disposizioni del contratto.

I 4 DIRITTO APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Il contratto è sottoposto al **diritto svizzero**.

Per tutte le controversie che potrebbero nascere nell'ambito del contratto e dall'attività del fornitore di catering, il foro competente è **Zurigo 1**. Qualora fossero competenti sia il tribunale distrettuale che il tribunale commerciale, deve essere adito il tribunale commerciale.