



forum

per l'economia, la politica e la società

MENU CATERING 2025

Vi delizieremo con piatti freschi e di stagione per il pranzo, il caffè pomeridiano e anche per la cena, in modo che possiate godervi una giornata di successo.

Lavoriamo con ingredienti di alta qualità e sostenibili,
impegnandoci in questo senso.

1

Scoprite la nostra selezione di prelibatezze nelle pagine
seguenti.

Non vediamo l'ora di ospitarvi.

Tobias Lehmann
Direttore del ristorante

Ristorante SV
Gastronomia Mattehof
T +41 31 398 07 45
mattehof@sv-group.ch



APERITIVO

DALLA DISPENSA DELLO CHEF

a persona 27.80

- Carne secca, salsiz
- Tagliere di formaggi
- Verdure sottaceto 
- Uva e frutta a guscio 
- Pane alle noci e treccia

APERITIVO MINI

a persona 19.90

- Bocconcini di Sbrinz con scorza di limone
- Bastoncini di verdure con salsa dip
- Grissini con prosciutto crudo
- Mini cornetti ripieni di mousse al tonno
- Spiedini di pollo con salsa al peperoncino agrodolce

2

APERITIVO BASIC

a persona 22.90

- Spiedini di pomodoro e mozzarella con pesto
- Panino mini party con prosciutto crudo
- Panino mini party con hummus 
- Antipasti (due tipi di olive, pomodori secchi e peperoncini in conserva) 
- Insalata di gamberetti marinati con aglio e peperoncino
- Tiramisù

APERITIVO MEDIUM

a persona 30.80

- Mini cornetti salati laugen con hummus
- Mini tortine ripiene di mousse al salmone affumicato
- Involtini di carne grigionesi con formaggio fresco
- Spiedini di pomodori ciliegini e olive  vegan
- Bastoncini di verdure in vasetto con salsa dip
- Spiedini di pollo con salsa satay
- Quiche al porro
- Torta di frutta fatta in casa



PRANZO E CENA AL BUFFET

RICCO APERITIVO

SPECIALITÀ BERNESE

TUTTO IL MEGLIO DEL BERNESE

a persona 34.50

- Prosciutto crudo, salsiccia della casa, formaggio di montagna, prosciutto affumicato bernese
- Crauti con prezzemolo serviti con patate e würstel
- Rösti bernese con funghi e pomodori
- Crema cotta

DAL GRIMSEL AL LAGO DI BIENNE

a persona 39.90

4

- Insalata regionale a foglia di stagione con verdure del Seeland 
- Canederli con emmenthal e radici dell'orto
- Ravioli vegani di carote del Seeland con salsa alle erbe 
- Arrosto acido di manzo con purè di patate
- Tiramisù con orsetti alla mandorla

LA SVIZZERA NEL PIATTO

SCEGLIERE DA 3 A 5 PIETANZE A PERSONA (SERVIZIO ESCLUSO)

Prezzo per 3 pietanze	CHF 28.90
Prezzo per 4 pietanze	CHF 34.50
Prezzo per 5 pietanze	CHF 39.90

Raccomandazione per il pranzo o la cena al buffet:
almeno 1 antipasto, 2 pietanze calde, 1 dessert

Tutte le pietanze sono servite in porzioni individuali in coppette o vasetti.

A seconda dell'evento, è possibile preparare una selezione di pietanze su piattini per favorire lo scambio vivace tra i partecipanti.

ANTIPASTI FREDDI

- Insalata regionale a foglia di stagione con verdure del Seeland
- Tartare vegetariana (mix di verdure grigliate al pomodoro) con panino croccante 
- Insalata di carote con arancia filettata e noci 
- Insalata di couscous marocchino con menta 
- Involtini di roast beef ripieni di sedano
- Insalata di verdure asiatica con salsa di soia e olio di sesamo 
- Insalata greca

5

PIATTI CALDI VEGETARIANI

- Spätzli bernesi in padella con cipolle fritte e radici dell'orto
- Pasta a cuore con ripieno di pomodoro e mozzarella con panna e peperoncini
- Ravioli vegani di carote del Seeland con salsa alle erbe 
- Riz Casimir con tofu 
- Curry di patate dolci e verdure con ceci e latte di cocco 
- Fettine di polenta al rosmarino con salsa peperonata dip
- Capuns grigionesi vegetariani
- Polpettine vegane di okara con salsa dip Jaipur al pomodoro piccante su baba ganoush 

PIATTI DI CARNE

- Spezzatino di pollo agrodolce con ananas, taccole e peperoni con riso pilaf
- Pollo locale con salsa alla paprika e riso
- Papet Vaudoise: crema di porri con patate e saucisson vodese
- Bratwurst di San Gallo Olma con roux di cipolle e patate
- Capuns grigionesi con Salsiz e salsa alla panna (*disponibile anche in versione vegetariana; senza salsiz*)
- Spezzatino di vitello in salsa di vino bianco con cipolline perlina, crostini e purè di patate
- Spezzatino zurighese di vitello con rösti
- Ravioli di manzo di Eringer con formaggio di montagna del Vallese e salsa all'erba cipollina
- Involtino di manzo ticinese con salsa di verdure su polenta
- Ragù di manzo con salvia e purè di patate

PIATTI DI PESCE

6

- Trota di Belp con burro alle erbe e patate lesse
- Salmerino sobbollito con salsa al dragoncello e riso bianco

CONTORNO DI VERDURE

CHF 6.50

- Verdure di stagione grigliate 
- Verdure grigliate con feta
- Peperonata piccante 
(dadini di verdure in salsa di pomodoro, timo fresco e rosmarino)
- Barbabietole al forno con mini brie
- Carote e porri
- Porro alla panna con patate a dadini

SECONDO DISPONIBILITÀ STAGIONALE:

- Cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e marroni glassati 
- Zucca al forno 
- Radici dell'orto con pomodoro e prezzemolo 
(carote, sedano rapa, scorzonera)

DOLCI PER CONCLUDERE

- Variazioni del tiramisù:
 - frutta di stagione
 - classico
- Appenzeller Biberfladen
- orsetti alla mandorla bernesi
- Torta di noci dei Grigioni
- Mousse al cioccolato
- Torta di mele
- Crema di mosto dolce
- Torta crumble ai frutti di bosco
- Golosi triangoli di brownie
- Crema cotta
- Crostata di pere di Ginevra con uva sultanina e vino bianco
- Frutta di stagione in vasetto 
- Tranci vegani al quark con lamponi 
- Torta vegana di nocciole con albicocche 

MENU STAGIONALE

(SECONDO DISPONIBILITÀ)

PRIMAVERA (MARZO - MAGGIO)

- Insalata di asparagi con prosciutto crudo
- Asparagi marinati con pesto e mozzarelline
- Insalata di couscous con asparagi e germogli 
- Ragù di asparagi con gnocchi
- Tagliata di vitello con salsa alle spugnole e rösti
- Crema alla vaniglia con fragole

ESTATE (GIUGNO - AGOSTO)

- Insalata a foglia estiva e pesche 
- Insalata Tabouleh con verdure tagliate a cubetti 
- Cocktail al melone con menta 
- Gnocchi di spinaci con pesto di pomodoro
- Spiedini di pollo con riso al sesamo
- Panna cotta con coulis di frutti di bosco

8

AUTUNNO (SETTEMBRE - NOVEMBRE)

- Formentino con uovo e crostini
- Spätzli in padella con verdure fresche e formaggio gratinato
- Spezzatino di capriolo con spätzli e uva
- Salmì di cervo con spätzli e funghi
- Vermicelli con meringa

INVERNO (DICEMBRE - FEBBRAIO)

- Purè di patate dolci con salsa brunoise di verdure
- Polpette di manzo in salsa di pomodoro con jalapeño su polenta
- Spezzatino di manzo su salsa ai funghi porcini con purè di pastinaca
- Shakshuka con zucca

COSTI SUPPLEMENTARI

Per dipendente	all'ora	60.00
(a partire da 20 persone, addebitiamo 2 dipendenti)		
Trasporto	a viaggio	89.00



CONDIZIONI GENERALI DI CONTRATTO

<https://www.sv-group.ch/de/catering/agb>

Comunicazione del numero definitivo di persone: 7 giorni prima

9

DICHIARAZIONE

Manzo, vitello, pollo, maiale, pesce: Svizzera

Gamberetti: da allevamento, Vietnam

Cervo, capriolo: Europa