



- CATERING -

Airö Catering

Via Poncione di Vespero 36, 6780 Airolo
catering@gruppoairo.ch

Airö Catering

Il gusto della Valle al tuo Evento

Vi porgiamo un cordiale benvenuto.

Siamo lieti di presentarvi la nostra proposta gastronomica, studiata per allietare il vostro evento.

La nostra offerta culinaria intende valorizzare le autentiche prelibatezze del nostro territorio.

~~~

Rimaniamo a vostra disposizione per costruire insieme una proposta personalizzata.

Scegliete il vostro pacchetto

<i>Momenti</i>	<i>Ricorrenze</i>	<i>Gastronomia</i>
-	-	-
<i>Colazione e pausa caffè</i>	<i>Addio al celibato, nubilato</i>	<i>Preparazioni calde e fredde</i>
<i>Piccola pausa</i>	<i>Festa di compleanno, anniversario</i>	
<i>Aperitivi</i>	<i>Festa di diploma, di laurea</i>	
	<i>Battesimi, comunioni, cresime</i>	

Momenti

Colazione e pausa caffè *(minimo per 10 persone)*

Vespero **per persona** **7.00**
Gipfel al burro, Caffè & Tee (Nespresso), Acqua minerale, Estratto frutta fresca

Boggia **per persona** **9.00**
Gipfel al burro, Gipfel con formaggio, Caffè & Tee (Nespresso), Acqua minerale, Estratto frutta fresca

Prosa **per persona** **13.00**
Gipfel al burro, Gipfel con formaggio, Gipfel con prosciutto cotto, Macedonia di frutta, Yogurt di montagna, Caffè & Tee (Nespresso), Acqua minerale, Estratto frutta fresca

Piccola pausa

Panini **al pezzo** **4.50**
Salame, prosciutto cotto, coppa, formaggio

Focaccina **al pezzo** **5.00**
Salame, prosciutto cotto, coppa, formaggio

Tramezzini **al pezzo**
Prosciutto cotto, lattuga, pomodoro, maionese **6.00**
Roast-beef, lattuga, pomodoro, salsa tartara **7.00**
Tonno, lattuga, pomodoro, maionese **7.00**
Formaggio, lattuga, pomodoro **6.00**

Frutta **al pezzo**
Macedonia **4.50**
Spiedini frutta **2.00**
Cesto frutta **9,00.- kg**

Piccola pasticceria

Lieti di potervi offrire una proposta personalizzata

Paste frolla Valle Bedretto
Crefli
Spampezia
Preparazioni della casa

Aperitivi (quantità per 5 persone)

Fiūra **per persona** **14.00**

Minerale
Bollicine 1bt
Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Sfogliatina rustica con Airolo-Valle
Patatine chips
Mix noccioline salate

Valle **per persona** **20.00**

Minerale
Bollicine 1bt
Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Sfogliatina rustica con Airolo-Valle
Cruditè di verdure con salsa allo yogurt di Montagna
Mini tramezzini farciti
Patatine chips
Mix noccioline salate

Madrano **per persona** **30.00**

Minerale
Bollicine 1bt
Selezione birre artigianali 5bt
Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Sfogliatina rustica con Airolo-Valle
Cruditè di verdure con salsa allo yogurt di Montagna
Mini tramezzini al Roast-beef
Formagella
Patatine chips
Mix noccioline salate

Componi il tuo aperitivo

Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Crudité di verdure con salsa allo yogurt di Montagna
Mini panini farciti
Mini tramezzini farciti
Mini tramezzini al Roast-beef
Salametti della Macelleria Piccoli
Selezione di Formaggi della Valle
Patatine chips
Mix noccioline salate
Canapè al salmone
Bigné salati farciti
Tartelletta di Büsción con pepe della Valle Maggia
La Panna del Caseificio, cotta salata
Torta salata con verdure di stagione
Quiche Lorainne con formaggio del Gottardo

Ricorrenze

Siamo a vostra disposizione per costruire insieme una proposta personalizzata; le nostre proposte sono modulabili in base alle vostre esigenze.

Addio al celibato (minimo per 10 persone)

per persona	29.00
--------------------	--------------

Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Selezione di affettati misti della Macelleria Piccoli
Selezione di formaggi della Valle e le nostre composte
Mini tramezzini farciti con Roast Beef
Lonza di maiale cbt, zucchine râpé

Addio al nubilato (minimo per 10 persone)

per persona	29.00
--------------------	--------------

Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Selezione di affettati misti della Macelleria Piccoli
Selezione di formaggi della Valle e le nostre composte
Canapè al salmone
Cruditè di verdure con salsa allo yogurt di Montagna

Festa di compleanno, di diploma, di laurea (minimo per 10 persone)

per persona	34.00
--------------------	--------------

Pizza casereccia con farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
Tagliere di affettati misti
Tagliere con Formaggi della Valle
Mini tramezzini farciti con Roast Beef
Cruditè di verdure con salsa allo yogurt di Montagna
Quiche lorainne con formaggio del Gottardo

Ricorrenze religiose (battesimo, comunione, cresima)

(Minimo per 15 persone)

Prima proposta 45.-

Selezione di affettati misti della Macelleria Piccoli
Selezione di formaggi della Valle e le nostre composte
Pizza casereccia con Farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
La Panna del Caseificio, cotta salata
Tartellete con buscion e pepe Valle Maggia
Quiche Lorainne con formaggio del Gottardo
Roast Beef al cucchiaino con salsa tartara
Crudit  di verdura con salsa allo Yogurt di Montagna

Seconda proposta 55.-

Selezione di affettati misti della Macelleria Piccoli
Selezione di formaggi della Valle e le nostre composte
Pizza casereccia con Farina del Mulino di Maroggia
Focaccia con farina di farro del Mulino di Maroggia
La Panna del Caseificio, cotta salata
Tartellete con buscion e pepe Valle Maggia
Quiche Lorainne con formaggio del Gottardo
Roast Beef al cucchiaino con salsa tartara
Crudite di verdura con salsa allo Yogurt di Montagna
Lonza di maiale, zucchine r p 
Canap  con salmone affumicato

Pietanze calde

Qualora desideriate un primo piatto oppure un piatto principale caldi, siamo lieti di potervi fare una proposta personalizzata.

Bevande

BEVANDE ANALCOLICHE

Minerale	1l	7.00
Estratto di frutta/verdura	1l	12.00
Analcolici in bottiglia	10cl	3.00
Soft drinks misti	33cl	3.50

BIRRE ARTIGIANALI TICINESI

Birrificio Sottobisio

Red	33cl	6.00
M'Steam	33cl	6.00

Birrificio San Salvatore

Arsüra	33cl	6.50
Raipa	33cl	6.50

BOLLICINE

Prosecco superiore Valdobbiadene	0.75l	25.00
Bianco di Bianco IGT Svizzera	0.75l	35.00
Franciacorta	0.75l	45.00

BIANCO

Cherubino	0.75l	35.00
Gransegreto Fondo del Bosco	0.75l	75.00

ROSSO

Selezione d'Ottobre	0,75l	30.00
Giornico Oro, Merlot del Ticino	0.75l	45.00
Gransegreto Forte Airolo	0.75l	75.00

Gastronomia

*Siamo lieti di presentarvi le nostre proposte gastronomiche.
Siamo a vostra disposizione per costruire insieme una proposta personalizzata.*

Taglieri e pièce

- Selezione di formaggi della Valle
- Selezione di affettati Nostrani
- Roast beef freddo con salsa tartara
- Vitello tonnato
- Porchetta di maiale

Primi piatti

- Lasagne alla Bolognese
- Lasagne alle verdure di stagione
- Girelle di crespelle di stagione

Secondi piatti

- Brasato di manzo
- Spezzatino di vitello
- Arrosto di maiale

Insalate

- Insalata di patate
- Insalata di cereali
- Insalata di legumi

Contorni

- Purea di patate
- Gratin dauphinois
- Fiori di carote glassati
- Ratatouille
- Verdure di stagione

Golosità

- Tiramisù
- Panna cotta
- Mousse al cioccolato
- Bavarese (frutta, caffè, vaniglia)
- Cheese cake

Precisazioni

Prezzi

Tutti I nostri prezzi si intendono in franchi svizzeri, IVA inclusa

Ordinazione

Vi chiediamo di farci pervenire la vostra ordinazione almeno 4 giorni prima dell'evento. Sarà comunque possibile, previa intesa di entrambe le parti, impartire un ordine entro tempi più stretti.

Il numero di persone indicato con 72 ore di anticipo costituisce la base per l'ordinazione e per la fattura delle nostre prestazioni.

Consegna e trasporto

- le consegne all'interno del nostro ristorante durante gli orari di aperture ufficiali sono gratuite
- le consegne fuori sede il tragitto A/R viene fatturato 2.- a km
- per le consegne negli stabili fatturiamo CHF 10.-

Personale

Se desidera avere a disposizione del personale, fatturiamo i seguenti costi:

Tariffe orarie

Direzione del servizio	50.00
Servizio	40.00
Cucina	40.00

Dalle ore 22:00 verrà applicata una maggiorazione di CHF 20.00 per ora e collaboratore.

Noleggjo materiale

Qualora lo necessitate, siamo a disposizione per il noleggio del materiale.

Diritto di tappo

- Per bibite portate da voi, fatturiamo CHF 5.00 a bt. (bottiglia da 75cl di vino bianco/rosso)
- Per champagne e vini pregiati CHF 10.00 a bt

Dichiarazione

La nostra filosofia

Prediligiamo prodotti locali e di stagione. Siamo in costante ricerca di nuove ricette e tecniche di cottura/conservazione in grado di valorizzare ed esaltare i gusti delle prelibatezze del nostro territorio. Operiamo all'insegna della sostenibilità energetica e alla lotta contro lo spreco alimentare.

Da dove arrivano i nostri prodotti

Svizzera: manzo, maiale, pollo, vitello, salumi

Norvegia: salmone affumicato

Condizioni generali

1. PRESTAZIONE

Il cliente affida in esclusiva il servizio di catering, come da offerta, alla società Airö sagl (denominata in seguito come Fornitore di Catering). Il Fornitore di Catering si impegna a rendere le proprie prestazioni conformemente alla conferma siglata con il cliente. In caso di modifiche nell'offerta di mercato (ad esempio irreperibilità/penuria delle merci, prezzi aumentati in misura ingente), il Fornitore di Catering si riserva il diritto di modificare la propria prestazione, d'intesa con il Cliente, impegnandosi a garantire un pari livello qualitativo dell'esecuzione dell'ordine.

2. ACCORDO

A seguito delle richieste del Cliente, Il Fornitore di Catering sottopone una dettagliata offerta a quest'ultimo. A seguito di eventuali modifiche dell'offerta, il Cliente conferma al Fornitore di Catering il proprio accordo, via email oppure per iscritto, conferendo così l'incarico. L'offerta decade qualora il Cliente non la confermasse entro il termine fissato dal Fornitore di Catering. In ogni caso, il contratto si considera perfezionato nel momento in cui il Fornitore di Catering conferma per iscritto l'incarico.

3. MODIFICA DEL NUMERO DI PARTECIPANTI

Il Contratto regola le modalità da rispettare, nonché i costi a carico del cliente, in caso di una modifica del numero di partecipanti.

4. ACCONTO

Il Fornitore di Catering ha il diritto di richiedere al Cliente il versamento di un acconto. L'offerta, rispettivamente il Contratto regolano i dettagli.

5. ANNULLAMENTO

I costi causati dall'annullamento, rispettivamente dalla rinuncia del cliente alla prestazione sono regolati nell'offerta, rispettivamente nel Contratto. Il cliente è pienamente responsabile dei costi di annullamento e di rinuncia pattuiti nel Contratto in caso di annullamento, rispettivamente di rinuncia alla prestazione.

6. INFRASTRUTTURA, PULIZIA E SMALTIMENTO

Il Cliente mette gratuitamente a disposizione del Fornitore di Catering, salvo diverso accordo, la seguente infrastruttura, impegnandosi a consegnarla e mantenerla in uno stato adatto all'utilizzo presupposto:

- locali necessari;
- articoli di grandi dimensioni presenti nell'inventario (tavoli, sedie, guardaroba, ecc.);
- riscaldamento, acqua e corrente elettrica.

Il Fornitore di Catering si fa carico della pulizia degli articoli presenti nell'inventario stilato nel Contratto. Per il resto la pulizia e lo smaltimento, salvo accordi diversi, sono a carico del cliente.

7. RESPONSABILITA' DEL COMMITTENTE

Il Cliente si impegna a restituire tutto il materiale, completo ed intatto, messo a disposizione dal Fornitore di Catering, al termine dell'evento (ad esempio stoviglie, biancheria, posate, bicchieri, ecc.). In caso di perdite e danneggiamenti del materiale, il Cliente dovrà farsi carico delle spese riparatorie.

8. COLLABORATORI DEL FORNITORE DI CATERING

Il Fornitore di Catering mette a disposizione il personale conformemente all'accordo. Sono applicabili le tariffe orarie stabilite nell'offerta.

9. ASSICURAZIONI

Il Cliente risponde per qualsiasi danno (personale e/o materiale), anche quando non abbia colpa diretta (ad esempio furto o infortunio).

10. FATTURAZIONE E PAGAMENTO

Salvo diversi accordi contrattuali, conclusa la prestazione del Fornitore di Catering, il Cliente riceve una fattura che deve essere saldata entro 15 giorni dalla data di emissione.

In caso di inosservanza di tale termine, verranno applicati al Cliente gli interessi moratori del 5% annui oltre alle spese di sollecito.

11. DIRITTO APPLICABILE E FORO COMPETENTE

Il Contratto soggiace al diritto svizzero.

Il foro competente è Bellinzona.