

Smart Cuisine

La soluzione intelligente per una maggiore flessibilità, qualità ed efficienza in cucina.

Che si tratti di menu à la carte, banchetti o grandi eventi:

lasciatevi ispirare dal nostro piano di menu Smart Cuisine.



Menu di **carne**

Vellutata di pomodoro con basilico
Mozzarella
Olio all'aroma di basilico

Costine di maiale
Pommes Risolée
Miscela di verdure alla griglia
Piri-Piri

Strudel di mele con salsa alla vaniglia

Carpaccio di manzo
Rucola, olio di oliva, parmigiano
Pesto rosso

Guance di manzo
Gratin di patate
Ratatouille
Salsa di brasato

Panna cotta
con coulis di bacche

Insalata di primavera
Miscela di semi
Crostoni

Spareribs
Gratin di patate
Pannocchie
Salsa Habanero al mango

Kaiserschmarrn
Salsa alla vaniglia
Gelato ai lamponi

Caesar Salad
Pancetta, crostoni
Scaglie di parmigiano
Straccetti di pollo al miele

Royal Spareribs
Patate dolci fritte
Bietole tricolore con panna
Chimichurri

Torta al cioccolato
Gelato alla vaniglia

Vellutata di asparagi
Straccetti di petto
d'anatra affumicato

Arrostato di vitello
Gnocchi di spinaci
Asparagi verdi
Glacé de Viande

Crème brûlée
Guarnizione di frutta

Insalata greca del pastore
con pane Pita
(cetrioli, pomodori, formaggio fresco, olive)
Cipolle Borettane

Manzo bollito
Patatine
Tuberi
Rafano grattugiato

Torta Vacherin Romanoff
Salsa alle fragole

Insalata invernale
Miscela di semi
Crostoni

Arrostato di collo di maiale
Spaetzli agli spinaci
Cavoletti di Bruxelles
Salsa di scalogno

Coeur fondant au chocolat
Gelato alla vaniglia
Frutta di stagione

Insalata menu
Miscela di semi
Crostoni

Maccheroni dell'alpignano
Passata di mele
Cipolle rosolate

Crème brûlée
Biscotti Lotus
Panna montata

Insalata di Vermicelli Asia
Gyoza di pollo
Salsa Teriyaki

Spezzatino di manzo
Gnocchi di zucca
Fagiolini
Salsa di brasato

Variazione di dolce in bicchiere

Zuppa d'orzo dei Grigioni

Rigatoni
Sugo di pomodoro

Sorbetto al mango
Papaya a cubetti
Guarnizione

Menu di **carne**

Zuppa d'orzo dei Grigioni
Erba cipollina, panna

Brasato di manzo
Pizokel
Fagiolini
Glace de Viande

Tiramisù
con frutti di bosco freschi

Roastbeef
Bouquet di insalata
Salsa tartare
Cipolle rosolate

Arrosto di manzo
Roesti
Broccoli
Salsa di brasato

Tortina alle mele
Salsa alla vaniglia
Guarnizione di frutta

Formentino
Uova, pancetta a cubetti, crostini

Polpettone
Schupfnudeln
Zucca a cubetti
Salsa alla panna con funghi

Mousse al cioccolato bianco
Guarnitura di frutta

Vitello tonnato
Capperi con gambo
Paprica affumicata con chips

Beef Brisket
Patate fritte
Pickles mix
Salsa BBQ

Torta alle nocciole
Guarnizione di frutta

Zuppa di gulasch

Nidi di spaghetti
Sugo alla bolognese

Sorbetto al limone
Ananas a cubetti
Guarnizione

Menu di **pollame/selvaggina**

Sushi con miscela di Maki
Salsa di soia, zenzero, wasabi

Anatra arrosto
Tagliatelle Soba
Asia Mix
Salsa Hoisin

Tortina Cheesecake ai lamponi
Salsa al caramello salato

Tartare di manzo classica
Espuma di gazpacho

Arrosto di petto di tacchino
Spaetzli all'aglio orsino
Brunoise di verdure
Salsa alla panna

Cuore ai lamponi
Coulis di frutta

Carpaccio di carne secca di cervo
Chutney di mele e zucca, noci, panna acidula
Roquefort

Cervo in salmì
Spaetzli di zucca
Cavolo rosso
Mela Mirza, castagne

Trancio alle castagne
Passata di mele

Insalata di verdure asiatiche
Anatra pechinese, salsa Hoisin

Petto di pollo
Spaghetti
Parmigiano
Pesto

Gelato alla cannella a forma di stella
Filetti di arancia

Bami Goreng

Gelato alla vaniglia
Arancia a cubetti
Guarnizione

Menu di pesce

Insalata di frutti di mare tiepida
Insalata di couscous rosso
Chutney di pomodori

Pangasius a cubetti
Salsa al curry rosso
Verdure alla julienne
Quinoa

Mousse au chocolat
Guarnizione di frutta

Tartare di salmone affumicato
Fiocchi di latte
Crescione
Olio all'aroma di limone

Gamberi
Tagliatelle
Verdure alla griglia
Erbe aromatiche italiane

Flan al caramello
Guarnizione di frutta

Zuppa di astice
Gamberi di fiume, cognac, panna

Filetto di lucioperca in pastella di birra
Patate intagliate
Spinaci
Salsa tartare

Nordica alla vaniglia
Guarnizione di frutta



Zuppa di pesce
Gamberi, cozze,
Rouille con bruschette

Medaglione di salmone al vapore
Tagliolini
Spinaci
Salsa alla panna con erbe aromatiche

Stella di mandarini

Menu vegetariani

Vellutata di carote
Panna acidula

Capuns di verdure
Parmigiano
Verdure alla julienne
Salsa alla panna

Variazione di dolce in bicchiere
(Foresta Nera, albicocca, nocciola)

Vellutata di patate dolci con noce di cocco e curry

Patate al prezzemolo
Asparagi bianchi
Salsa olandese

Wafer di Liegi
Salsa alla vaniglia
Composta di mele

Vellutata di zucca Butternut
Olio di zucca, semi, panna acidula

Scaloppina di verdure
Indian Coconut Dal

Tiramisù in bicchiere
Guarnizione di frutta

Vellutata di pastinaca

Falafel
Couscous orientale
Hummus, semi di melagrana

Crème brûlée
Guarnizione di frutta



Menu vegani

Salade niçoise vegana
(cetrioli, pomodori, Greek, olive, Vuna, cipolle rosse,
fagiolini)

New Roots La Cotta
Rigatoni
Asparagi verdi
Sugo all'Arrabbiata

Trancio di mousse ai lamponi
Guarnizione di frutta

Alternativa alla tartare
Verdure alla griglia
Rucola

Green Mountain Plant-based Steak
Quinoa
Zucchine alla griglia
Salsa marrone

Kubo Mango e mirtilli
Sorbetto

Formentino
No Egg, No bacon, crostini

Planted pulled Spicy herbes
Spaetzli
Barbabietola a cubetti

Millefoglie
Guarnizione di frutta

Insalata di ceci e patate dolci
Polpette Falafel
Pane Naan

Sminuzzato di Quorn
Fusilli
Sugo all'Arrabbiata

Sorbetto al limone
Guarnizione di frutta

Indian Coconut Dal