



**FRAPOLLI**

# BANKETT BROSCHÜRE

In unserer Broschüre erhalten Sie einen Einblick in unser vielfältiges Angebot. Wir bieten Ihnen komplette Menüs an oder Sie können einzelne Gerichte miteinander kombinieren.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase und einen unvergesslichen Aufenthalt.

Der Küchenchef und der F&B Manager freuen sich mit Ihnen gemeinsam den Anlass zu planen.

## **Die Küche aus dem Tessin - Tradition und Individualität**

Die Kulinarik hat seinen Ursprung in der Toskana, wandert weiter ins Tessin und ist heute in Dietikon zu Hause. Diese Vielfalt widerspiegelt sich in der Speisekarte.

Den einzelnen Gerichten wird durch den saisonalen und regionalen Komponente den Feinschliff verliehen.

**Traditionelle Gerichte sowie Klassiker werden mit den bewährten Gewürzen modern interpretiert**



# APERRO-VORSCHLÄGE

2 Stk. Aperro Hüppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 8.00
3 Stk. Aperro Hüppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 12.00
4 Stk. Aperro Hüppli pro Person (1-2 Fleisch, 1-2 Fisch, 1-2 Vegi)	CHF 16.00
5 Stk. Aperro Hüppli pro Person (2 Fleisch, 2 Fisch, 2 Vegi)	CHF 20.00
6 Stk. Aperro Hüppli pro Person (2-3 Fleisch, 2-3 Fisch, 2 Vegi)	CHF 23.50

## KALTE HÄPPLI

Pouletcurry-Reissalat  
Vitello tonnato  
Datteln im Speckmantel  
Rohschinken Crêpes  
Feige in Bresaola und Rucola  
Roastbeef Röllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan  
Pulposalat  
Crevetten Cocktail  
Lachs Crêpes  
Lachs auf einem Blini mit Meerrettich  
Bruschetta mit Tomatenwürfeli  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Zucchetiröllchen  
Auberginen Involtini mit Frischkäse  
Wassermelonensalat  
Gazpacho  
Gurken-Kaltschale

## WARME HÄPPLI

Spaghetti-Carbonara-Muffin  
Jalapeños (Peperoni mit Cheddar Käse gefüllt)  
Arancini (Safranrisotto und Mozzarella)  
Gamberoni im Kartoffelmantel  
Riesencrevetten auf Rucola mit Cherry-Tomaten und Balsamico Perlen  
Fleischbällchen mit BBQ-Sauce  
Kräuter-Pistazien Falafel  
Flammkuchen  
Schinkengipfeli  
Currysüppchen im Espressotässli  
Weissweinschaumsuppe im Espressotässli  
Spinat- und Pilzkissen



# DESSERT IN MINI-VARIATION

CHF 3.50 PRO STÜCK

Tiramisu  
Panna Cotta  
Frischer Fruchtsalat  
Creme Brûlée  
Mousse au Chocolat auf Salzkaramel  
Windbeutel gefüllt mit Diplomat Creme oder saisonaler creme  
Cremeschnitte  
Früchtetarte  
Apfeltasche  
Blueberry Cheesecake

CHF 4.50 PRO STÜCK

Schokoladen-Zimt-Gugelhopf  
Schoko-Cake  
Zwetschgenwähe oder andere saisonale Wähe  
Eclair gefüllt mit Mocca Creme  
Zitronenroulade  
Profiterole gefüllt mit Schokolade  
Mille-Feuille von Mascarpone und Himbeeren

## MENÜVORSCHLÄGE



## SCHWEINEFLEISCH

### Menü 1 für CHF 35.00

Grüner Salat mit französischem oder italienischem Dressing

\*\*\*

Panierte Schweinsschnitzel

Pommes frites

Marktgemüse

\*\*\*

Grand Marnier Parfait

### Menü 2 für CHF 45.00

Farbiger Blattsalat mit Radieschen, Croûtons an einem Honig-Senf Dressing

\*\*\*

Schweinssteak mit Café de Paris

Rosmarin Bratkartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Früchten garniert

### Menü 3 für CHF 50.00

Weissweinschaumsuppe mit einem Kräuter Crostini

\*\*\*

Frapolli Schweins Cordon Bleu

Pommes frites

Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Nusskrokant

### Menü 4 für CHF 55.00

Antipasto Mare e Terre

Kichererbsen Mousse mit Kurkuma, Oktopus und Calamares Ringe

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📞 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

[Momenti di passione...](#)



\*\*\*

Schweins-Saltimbocca à la Romana  
Parmesanrisotto  
Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Beersauce und Schokodekor

### Menü 5 für CHF 60.00

Nüsslisalat (saisonal) | Farbiger Blattsalat mit Ei, Croûtons und sautierten Pilzen

\*\*\*

Schweinsfilet im Blätterteig Sommerau Art  
Cognacrahmsauce  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

## KALBFLEISCH

### Menü 1 für CHF 55.00

Gemischter Salat  
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Mais)

\*\*\*

Zarter Kalbsbraten an einer Senf-Kräuterkruste  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait mit Früchten und Rahm

### Menü 2 für CHF 60.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*

Kalbsschnitzel mit Marsala oder Limonen Sauce  
Safranrisotto  
Marktgemüse

\*\*\*

Sorbet Teller mit Früchten und Rahm

### Menü 3 für CHF 65.00

Currycremesuppe mit einem grillierten Ananasspiess

\*\*\*

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

Momenti di passione...



Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Butterrösti  
Marktgemüse

\*\*\*

Waldbeerengratin mit Vanilleglace

#### Menü 4 für CHF 70.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt  
Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone  
Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

\*\*\*

Kalbsschnitzel «Aristoteles»  
paniert mit Brot Mehl, Parmesan, Salbei garniert mit Cherry-Tomaten und Limonenstückli  
Parmesanrisotto  
Marktgemüse

\*\*\*

Apfel Tarte Tatin mit Sauerrahmglace

#### Menü 5 für CHF 85.00

Nüsslisalat (saisonal) | Farbiger Blattsalat mit Ei, Speck und Croûtons

*Oder*

eine Weinschaumcremesuppe mit einem Basilikum Crostini

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons an einer Merlot Sauce  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

\*\*\*

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

## RINDFLEISCH

#### Menü 1 für CHF 52.00



## Minestrone

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Merlot Sauce

Parmesanrisotto

Marktgemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit frischen Früchten garniert

## Menü 2 für CHF 58.00

Gemischter saisonaler Salat

\*\*\*

Rinsfiletgulasch Stroganoff

Butternudeln

Marktgemüse

\*\*\*

Sorbet Teller mit Früchten garniert

## Menü 3 für CHF 65.00

Currycremesuppe mit grilliertem Ananasspiess

\*\*\*

Rindsentrecôte vom Grill auf Rucolabett mit Cherry-Tomaten und Parmesanspänen

Pommes Allumettes

Marktgemüse

\*\*\*

Tiramisu mit Rahm und Früchten garniert

## Menü 4 für CHF 70.00

\*\*\*

Lauwarmes Roastbeef an Sauce Bearnaise

Rosmarin Bratkartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

## Menü 5 für CHF 80.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt

Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

[Momenti di passione...](#)



Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

\*\*\*

Zarte Rindsfiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter

Pommes Alouettes

Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

## GEFLÜGEL

### Menü 1 für CHF 35.00

Bouillon mir Flädli

\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art

Butternüdeli

Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Mandeln und Rahm

### Menü 2 für CHF 40.00

Gemischter Saisonsalat

\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Geflügeljus

Nüdeli

Marktgemüse

\*\*\*

Saisonaler Kompott mit Vanille- oder Joghurtglace

### Menü 3 für CHF 50.00

Currycremesuppe mit einem grillierten Ananasspiess

\*\*\*

Entenbrust an einer Orangensauce

Reis

Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerensauce Schokodekor

## FISCH

### Menü 1 für CHF 40.00

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

Momenti di passione...





### Bouillon mit Flädli

\*\*\*

Zanderfilet an einer Limettensauce

Salzkartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

Sorbet Teller mit frischen Früchten garniert

### Menü 2 für CHF 50.00

Grüner Salat mit sautierten Pilzen

\*\*\*

Lachstranche auf zartem Rucola mit schwarzen Oliven und Cherry-Tomaten

an lauwarmer Vinaigrette

Reis

Gemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait mit frischen Früchten garniert

### Menü 3 für CHF 55.00

Weinschaumcremesuppe mit einem Kräuter Crostini

\*\*\*

Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln garniert

Camargue Reis

Marktgemüse

\*\*\*

Waldbeerengratin mit Vanilleglace

### Menü 4 für CHF 65.00

Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola und Balsamicoperelen an einem Feigen-Honig Dressing

\*\*\*

Grillierter Loup de Mer auf Lauchgemüse

Schwarzer Reis

\*\*\*

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Joghurtglace und frischen Früchten

### Menü 5 für CHF 75.00

Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt

Crevetten mit Olivenöl, Seppie, Rohschinken, Melone

Hotel Sommerau-Ticino | Zürcherstrasse 72 | Dietikon | Switzerland | ☎ +41 44 745 41 41

📠 +41 44 745 44 88 | ✉ info@sommerau-ticino.ch | 🌐 www.sommerau-ticino.ch

[Momenti di passione...](#)



Parmesan, grilliertes Gemüse, Basilikum-Brotscheiben

\*\*\*

Gebratene Felchenfilet

Reis

Ratatouille

\*\*\*

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert mit frischen Früchten

## VEGETARISCHE OPTIONEN

DER MENÜPREIS REDUZIERT SICH UM CHF 10.00

### Variation 1

Zucchetti-Piccatta im Ei-Käsemantel umwickelt  
Beilagen je nach Menüauswahl

### Variation 2

Aubergine Scamorza (ital. Geräucherter Käse)  
Beilagen je nach Menüauswahl

### Variation 3

Crêpes gefüllt mit Burrata, Blattspinat, Tomate, und Kräutern  
Beilagen je nach Menüauswahl

### Variation 4

Sautiertes farbiges Gemüse mit Kräutergarten im Reisring  
mit Fetakäse

## VEGANE OPTIONEN

DER MENÜPREIS REDUZIERT SICH UM CHF 10.00



### **Variation 1**

Marsala Kichererbsen Curry  
im Reising serviert

### **Variation 2**

Tofu-Champignons Ragout  
Beilagen je nach Menüauswahl

### **Variation 2**

Gemüsegalette  
Beilagen je nach Menüauswahl