



**FRAPOLLI**

# CATERING BROSCHÜRE

In unserer Broschüre erhalten Sie einen Einblick  
in unser vielfältiges Angebot.

Sei es eine private Feier oder einen Firmenanlass, 15 oder 15'000 Gäste  
betreuen und beraten wir Sie gerne. Sie haben die Möglichkeit zwischen nur  
Lieferung, Teil- oder Vollservice sich zu entscheiden.

Wir suchen für Sie Locations, Hallen, Schiffe, historische Gebäude oder einen  
Erlebnispark – Rundumservice mit Herz.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase.

Der Küchenchef und der Catering 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**



## APERO-VORSCHLÄGE

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

### KALTE HÄPPLI

Pouletcurry-Reissalat  
Vitello tonnato  
Datteln im Speckmantel  
Waldorfsalat mit Baumnüsse  
Feige in Bresola  
Roastbeefröllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan  
Pulposalat  
Randensalat mit Meerrettichschaum  
Blumenkohlsalat mit Ei  
Feldsalat mit Granatapfel und Orangen  
Crevettencocktail  
Lachs Crêpes  
Rohschinken Crêpes  
Lachs auf einem Blini mit Meerrettich  
Bruschetta mit Tomatenwürfeli  
Rohschinken mit Melone  
Croustades mit Oliven-Parmesan Kräuter  
Croustades mit Lachsfilet & Dillmayonnaise  
Croustades mit Poulettonnato und Zitrone  
Tomaten-Mozzarella Spiessli  
Zucchetiröllchen  
Aubergineninvoltini mit Frischkäse  
Gazpacho  
Suppe Saisonal

### WARME HÄPPLI

Jalapenos (Peperoni mit Cheddarkäsen gefüllt)  
Arancini (Safranrisotto und Mozzarella)  
Gamberoni im Tempura  
Riesengrillen mit Knoblauch und Tomatenwürfeli  
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce  
Kalbfleischbällchen mit Currysauce  
Yakitori Poulet Spiessli  
Currysüppchen im Espressotässli  
Kürbiscremesüppchen im Espressotässli (saisonal)  
Weissweinschaumsuppe im Espressotässli



# DESSERT IN MINI-VARIATION

CHF 3.50 PRO STÜCK

Tiramisu  
Panna Cotta  
Frischer Fruchtsalat  
Creme Brûlée  
Mousse au chocolat auf Salzkaramel  
Cremeschnitte  
Saisonale Früchtetarte  
Apfeltasche  
Blueberry Cheesecake

CHF 4.50 PRO STÜCK

Schokoladen-Zimt-Gugelhopf  
Zwetschgenwähe oder andere saisonale Wähe  
Profiterole gefüllt mit Schokolade



# APERIO PLATTEN

PRO PERSON

## KÄSE- UND FLEISCHPLATTE «ITALIA»

20.00

Salami, Bresaola, Coppa, Rohschinken,  
Pancetta, Prosciutto cotto (Schinken)  
ausgarniert mit Oliven, Nüssen und Grissini

Zusatz verschieden Hart- und Weichkäse

24.00

## KÄSE- UND FLEISCHPLATTE «EMMITAL»

23.00

Bauernspeck, Bauernschinken, Mostbröckli  
Chämisalama, Pantli (Salamettli)  
Appenzeller Käse, Bergkäse  
ausgarniert mit Gurken, Oliven, Tomaten und Radiesli

# MENÜVORSCHLÄGE

## SCHWEINEFLEISCH

### Menü 1 für CHF 36.00

Grüner Salat mit französischem oder italienischem Dressing

\*\*\*

Schweinsschnitzel an Marsala Sauce

Pommes frites

Marktgemüse

\*\*\*

Grand Marnier Parfait

### Menü 2 für CHF 46.00

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

\*\*\*

Schweinssteak mit Café de Paris

Rosmarin Kartoffeln

Marktgemüse

\*\*\*

Caramelköpfler mit Früchten garniert

### Menü 3 für CHF 52.00

Weissweinschaumsuppe mit einem Kräutercrostini

\*\*\*

Frapolli Schweins Cordon Bleu

Spaghetti Sugo

Marktgemüse

\*\*\*

Gebrannte Creme mit Krokant

### Menü 4 für CHF 55.00

Antipasto Mare e Terra

Melonen, Rohschinken, Parmesanspinnen, Oktopus und Calamares Ringe

\*\*\*

Schweins-Saltimbocca alla Romana

Parmesanrisotto

Marktgemüse

\*\*\*

Panna Cotta mit Beerencoulis



## KALBFLEISCH

### Menü 1 für CHF 56.00

Gemischter Salat  
(Blattsalate, Karotten, Gurken, Mais)

\*\*\*

Zarter Kalbsbraten an einer Senf-Kräuterkruste  
Kartoffelgratin  
Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachtes Parfait mit Früchten und Rahm

### Menü 2 für CHF 62.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\*\*\*

Kalbsschnitzeli mit Marsala oder Limonensauce  
Safranrisotto  
Marktgemüse

\*\*\*

Früchteteller mit Rahm

### Menü 3 für CHF 65.00

Tomatencremesuppe mit Kräuter Crostini

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Butterrösti  
Marktgemüse

\*\*\*

Waldbeerengratin mit Vanillessauce



### Menü 5 für CHF 85.00

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

*Oder*

eine Weinschaumcremesuppe mit Basilikumcrostini

\*\*\*

Kalbsfiletmedaillons an einer Merlotsauce

Kartoffelgratin

Marktgemüse

\*\*\*

Weisses und Braunes Schokoladenmousse garniert

## RINDFLEISCH

### Menü 1 für CHF 52.00

Minestrone

\*\*\*

Rindsschmorbraten an Merlotsauce

Parmesanrisotto

Marktgemüse

\*\*\*

Caramelköpfli mit frischen Früchten garniert

### Menü 2 für CHF 65.00

Gemischter saisonaler Salat

\*\*\*

Rindsfilet am Stuck mit Stroganoffsauce

Butternudeln / Rösti

Marktgemüse

\*\*\*

Schokoladenmousse ausgarniert

### Menü 3 für CHF 65.00

Saisonale Suppe

\*\*\*

Rindsentrecôte vom Grill auf Rucolabett mit Cherrytomaten

Marktgemüse

\*\*\*

Hausgemachte Tiramisu

### Menü 4 für CHF 80.00

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...



Antipasto Misto auf dem Tisch verteilt  
Crevetten mit Olivenöl, Rohschinken, Melone  
Parmesan, grilliertes Gemüse, Tomaten und Mozzarella  
\*\*\*

Zarte Rindsfiletmedaillons vom Grill mit Kräuterbutter  
Safranrisotto  
\*\*\*

Schokolademousse weiss/dunkel

## GEFLÜGEL

### Menü 1 für CHF 36.00

Blattsalat Komposition  
\*\*\*

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art  
Reis/Rösti  
Marktgemüse  
\*\*\*

Gebrannte Creme mit Mandeln

### Menü 2 für CHF 42.00

Gemischter Saisonsalat  
\*\*\*

Maispoulardenbrust mit Geflügeljus  
Butternüdeli  
Marktgemüse  
\*\*\*

Hausgemachte Profiterol

## FISCH AUF ANFRAGE





## VORSPEISE

### KALTE VORSPEISEN

**Cocktail di gamberetti «Nach Chef Art»**

Crevettencocktail 15.00

**Prosciutto con Melone**

Rohschinken mit Melone 16.00

**Carpaccio di Filetto di Manzo**

Hauchdünn geschnittene Rindsfiletscheiben mit Olivenöl und Parmesan 24.00

**Insalata di mozzarella e pomodoro**

Tomatenscheiben, Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico Dressing 12.50.

**Insalata Cäsar**

Eisbergsalat mit Parmesanspänen und Knoblauchsauce

Poulet 19.50

Crevetten 22.50

### DER HEISSBEGEHRTE KLASSIKER

**Antipasto Misto****ab 2. Personen pro Portion CHF 29.50**

Rohschinken mit Melone, gegrillte Zuchhetti an Thymianöl, Crevetten, getrocknete Tomaten, eingelegte Zwiebeln an Balsamico, Tomaten mit Mozzarella und Kräutercrostini

### SUPPEN

**Boillon mit Fädli**

Gemüestreifen, Flädli oder Teigfäden 8.50

**Crema di pomodoro al basilico**

Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum 9.50

**Minestrone Tradizionale**

Die italienische Gemüsesuppe nach Originalrezept 11.50

**Crema di vino bianco**

Weinschaumcremesuppe mit Merlot del Ticino bianco 12.00



## VORSPEISEN BUFFET VARIATIONEN

### **Buffet Antipasto «Lugano»** 20.00

Bresaola, Vitello tonnato, Rohschinken, Salami  
getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini Thymianöl

#### **Salate**

Tomaten Mozzarella, Oliven Gurkensalat, Rucola Salat  
dazu italienisches und französisches Dressing

### **Buffet Antipasto «Adriatico»** 26.00

Parmaschinken, Vitello tonnato, Salami, Bresaola, Pulposalat  
Forellenfilets an Meerrettichschaum, getrocknete Tomaten,  
Artischocken mit Vinaigrette,  
gegrillte Zucchini an Thymianöl, Melonen, Pilze an Balsamico

#### **Salate**

Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rübelsalat,  
Mais-Peperonisalat, Eisbergsalat, Nüsselsalat mit Ei (saisonal)  
dazu italienisches und französisches Dressing

## HAUPTGANG

### KALBFLEISCH

#### **Glasierter Kalbsbraten** 38.00

Bratkartoffeln und Marktgemüse

#### **Kalbsbraten in einer Senfkräuterkruste** 39.00

Kartoffelgratin oder Safranrisotto und Marktgemüse

#### **Scaloppine di vitello al limone e marsala** 39.00

Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und oder Marsalasauce  
Nüdeli und Marktgemüse

#### **Saltimbocca di vitello alla Romana** 42.00

Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt  
Parmesanrisotto und Marktgemüse

#### **Piccata di vitello alla Milanese** 42.00

Zarte Kalbsschnitzel mit Ei-Käsemantel gebacken garniert mit Schinken und Pilzen  
Safranrisotto und Marktgemüse

#### **Osso Bucco Cremolata (ab 10 Personen)** 36.00

Kalbshaxen nach einem alten Familienrezept  
Polenta und Marktgemüse



## SCHWEINEFLEISCH

|                                                                                                                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Schweinshalsbraten mit Rosmarin</b><br>Bratkartoffeln und Marktgemüse                                                                                       | 25.00 |
| <b>Schweinsgeschnetztes «Tessiner Art»</b><br>mit Pilzsauce, Reis oder Nüdeli, Marktgemüse                                                                     | 26.00 |
| <b>Piccata di maiale alla Milanese</b><br>Zarte Schweinsschnitzel mit Ei-Käsemantel gebacken garniert mit Schinken und Pilzen<br>Safranrisotto und Marktgemüse | 29.00 |
| <b>Scaloppine di maiale Marsala</b><br>Schweinsschnitzel an einer Marsalasauce<br>Reis oder Nüdeli, Marktgemüse                                                | 27.00 |
| <b>Bistecca di maiale con funghi</b><br>Schweinssteak an einer leichten Pilzsauce<br>Spinat und Reis                                                           | 29.00 |

## KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH KOMBINIERT

|                                                                                                                                                     |                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
| <b>Schweinsfiletmedaillon «Jägerart» und</b><br><b>Kalbsfiletmedaillon an Kräuterbutter oder Sauce Hollondaise</b><br>Safranrisotto und Marktgemüse | 48.00                 |
|                                                                                                                                                     | 56.00 (Rindvariation) |

## RINDFLEISCH

|                                                                                                                                        |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Rindgeschnetztes «Tessiner Art»</b><br>mit Pilzsauce, Reis oder Nüdeli, Marktgemüse                                                 | 26.00 |
| <b>Brasato di manzo al Merlot</b><br>Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce<br>Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Marktgemüse | 34.00 |
| <b>Controfiletto all'inglese</b><br>Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise<br>Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Marktgemüse        | 42.00 |

## GEFLÜGEL

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Poulet Stroganoff</b><br>Reis oder Nüdeli und Marktgemüse       | 22.00 |
| <b>Maispouardenbrust mit Geflügeljus</b><br>Nüdeli und Marktgemüse | 29.00 |



## VEGETARISCHE OPTIONEN

### **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 Mozzarella, Blattspinat, Tomate, und Kräutern  
Beilagen je nach Menüauswahl

### **Variation 4**

Sautiertes farbiges Gemüse mit Kräutergarten im Reising  
mit Fetakäse

### **Variation 5**

Gemüsestrudel auf Tomatenspiegel

## VEGANE OPTIONEN

### **Variation 1**

Marsala Kichererbsen Curry  
mit Reis serviert

### **Variation 2**

Tofu-Champignons Ragout  
Beilagen je nach Menüauswahl

### **Variation 3**

Gemüsegalette  
Beilagen je nach Menüauswahl



## DESSERT

### **Macedonia di frutta fresca**

Frischer bunter Fruchtsalat mit oder ohne Rahm 7.50

### **Panna cotta fatto in casa con frutti di bosco**

mit warmen Beerenfrüchten 10.50

### **Crème brûlée**

Gebrannte Creme 9.50

### **Tiramisu**

12.50

### **Cremeschnitte**

6.50

### **Etagere, je nach Auswahl**

16.50

### **Früchteplatte**

verschiedene geschnittene Früchte 10.50

### **Dessertbuffet 1**

Frischer Fruchtsalat, Creme caramel, 2 Sorten Glace  
Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm 15.00

### **Dessertbuffet 2**

Frischer Fruchtsalat, Panna cotta, Mousse au Chocolat Black & White  
Caramelköpfl, Tiramisu, Amaretti und kleine Käseauswahl 17.50

### **Dessertbuffet 3**

Frischer exotischer Fruchtsalat, Creme brûlée. Minipatisserie  
Tiramisu, Amaretti und kleine Käseauswahl 20.00

## VERSCHIEDENE BUFFETVARIATIONEN

|                                                                                                                                        | PRO PERSON |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>BUFFET «NONNA»</b>                                                                                                                  | 22.00      |
| <b>Salatbuffet</b><br>2 verschiedene Blattsalate<br>3 verschiedene Gemüsesalate<br>dazu italienisches und französisches Dressing       |            |
| <b>Lasagne al forno fatte in casa</b><br>Breitbandnudeln mit Fleischfüllung<br>(auch vegetarische Lasagne möglich)                     |            |
| <b>BUFFET «URCHIG»</b>                                                                                                                 | 19.00      |
| <b>Salatbuffet</b><br>Kartoffelsalat, Kabissalat mit Speck, Tomatensalat<br>dazu italienisches und französisches Dressing              |            |
| <b>Heisser Fleischkäse (250g pro Person)</b><br>Senf                                                                                   |            |
| <b>BUFFET «BELLINZONA»</b>                                                                                                             | 26.00      |
| <b>Salatbuffet</b><br>Kartoffelsalat, Tomatensalat, Mais-Peperoni-Salat, grüner Salat<br>dazu italienisches und französisches Dressing |            |
| <b>Beinschinken</b><br>Senf                                                                                                            |            |
| <b>BUFFET «LUAGNO»</b>                                                                                                                 | 27.50      |
| <b>Salatbuffet</b><br>Diverse Blattsalate, Rüeblisalate, Tomatensalat<br>dazu italienisches und französisches Dressing                 |            |
| <b>Schweinsgeschnetztes «Tessiner Art»</b><br>mit Pilzsauce, Reis und Marktgemüse                                                      |            |
| <b>BUFFET «ASCONA»</b>                                                                                                                 | 26.50      |
| <b>Salatbuffet</b><br>Diverse Blattsalate, Rüeblisalate, Maissalat<br>dazu italienisches und französisches Dressing                    |            |
| <b>Pouletgeschnetztes «Stroganoff»</b><br>mit Peperoni, Reis und Marktgemüse                                                           |            |



## GRILLBUFFET 1

34.00

### Salatbuffet

Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Tomaten, Gurkensalat mit Dill  
dazu italienisches und französisches Dressing

### Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Pouletbrust mariniert  
und Hamburger aus Rindfleisch  
Gemüsespiesse

### Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Kräuterbutter, Sauce Béarnaise (2 Auswählen)

### Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Caponata

## GRILLBUFFET 2

42.00

### Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella. Cous-Cous Salat,  
Reissalat mit Poulet und Gemüse an Currysauce, Grüner Blattsalat,  
Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Mais-Peperonissalat  
dazu italienisches und französisches Dressing

### Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats,  
Tandoori-Chicken-Spiesse, Lammkotelettes, Rindssteak  
Gemüsespiesse

### Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise (2 Auswählen)

### Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Caponata

## GRILLBUFFET 3

49.00

### Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella (Basilikum), Cous-Cous Salat, Gurken mit Dill  
Reissalat mit Poulet und Gemüse an Currysauce, Grüner Blattsalat,  
Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Mais-Peperonissalat, Cole Slaw Salat  
dazu italienisches und französisches Dressing

### Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats,  
Lammkotelettes, Rindssteak, Pouletschenkel, Lachstranchen  
Gemüsespiesse



### **Saucen**

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise, Kräuterbutter

### **Beilagen**

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille

## **PENNETTEPLAUSCH**

### **Pennetteplausch**

Tessiner Mischsalat

\*\*\*

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Penne mit 2 Sauce à discretion | 26.50 |
| Penne mit 3 Sauce à discretion | 28.50 |
| Penne mit 4 Sauce à discretion | 30.50 |

### **Sauce zur Auswahl:**

Sugo (Tomaten)

Bolognese (Rindfleisch)

Diavolo (Tomaten, Peperoncini)

Pesto (Pinienkernen, Basilikum)

Funghi (Pilzragout)

Casalinga (Tomaten, Schinken, Erbsen)

Sciué Sciué (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Rahm)

Carbonara (Speck, Eigelb, Rahm)