

# Bankette & Events



**360**

Sitzplätze innen

**200**

Sitzplätze aussen

**170+**

Weine

**3**

Unterschiedliche  
Bereiche

**1**

Japanese Restaurant  
Sushi & Sashimi Bar

**1**

Einzigartiges  
Panorama



- 01 **Für jeden Anlass der richtige Ort**
- 02 **Wählen Sie Ihren Lieblingsbereich**
- 03 **Apéro-Vorschläge**
- 04 **Menu-Vorschläge**
- 05 **Unsere Torten**
- 06 **Geben Sie Ihrem Event eine persönliche Note**
- 07 **BLU als Geschenk**

#### **Find**

BLU Restaurant & Lounge  
Via Respini 9  
CH-6600 Locarno

#### **Ask**

+41 (0)91 759 00 90  
info@blu-locarno.ch  
www.blu-locarno.ch

#### **Follow**

facebook.com/blulocarno  
instagram **@blulocarno**  
We're on TripAdvisor



# Für jeden Anlass der richtige Ort.



## Aperitifs

BLU Restaurant & Lounge ist ein beliebter Treffpunkt um unter Freunden einen richtig guten Drink zu geniessen.

Die Terrasse und insbesondere die Lounge sind ein idealer Ort um einen unternehmungslustigen oder auch ganz entspannten Abend zu beginnen.

## Weihnachtsessen und andere Festanlässe

Dank der atemberaubenden Aussicht auf die Bucht von Locarno und der weitherum anerkannten Qualität seiner Küche, wird ein Weihnachtsfest hier im BLU Restaurant & Lounge bei Ihren Gästen sicher einen bleibenden Eindruck hinterlassen.

Das BLU ist auch für alle anderen Feiern und Anlässe optimal geeignet und kann für Sie Bankette oder Cocktail-Parties für bis zu 360 Personen organisieren.

Die Lounge im Obergeschoss wird als das "Privée" des Lokals betrachtet und ist sehr geeignet für Business-Events und Meetings aller Art. Sie verfügt über einen eigenen Catering-Service und ist ein idealer und stilvoller Rückzugsort.

## Business Lunches / Konferenzen

Dank der Möglichkeit das ganze BLU Restaurant & Lounge zu reservieren können Sie Betriebsanlässe, Meetings oder Businesslunches organisieren welche in der Tessiner Gastrolandschaft ihresgleichen suchen.

Handelt es sich nicht um eine Konferenz hinter verschlossenen Türen, besteht die Möglichkeit einen ganzen Bereich des BLU zu reservieren: der Hauptsaal, die Lounge oder die Terrasse.

Gerne organisieren wir für Sie auf Wunsch:

- Moderatoren
- Flip charts
- Audio-Anlage und Mikrophone
- Flat-Screens
- Hostessen
- Shuttle-Bus
- Dolmetscher

## Weitere Dienstleistungen

Ton- und Lichtanlagen, Wi-Fi Service und ein grosser externer Parkplatz stehen zur Verfügung.

Auf Anfrage können wir gerne zusätzlich folgende Dienstleistungen für Ihren Event organisieren:

- Weidegustation
- Kerzen, Blumen und Inneneinrichtung
- Exklusive Nutzung des Lounge-Bereiches nach dem Abendessen
- Live-Musik
- Photo / Video Shooting







02

## Wählen Sie Ihren Lieblingsbereich.

**Hauptsaal, Lounge und Terrasse bieten allesamt eine wunderbare Aussicht über den See und die Berge.**

### **Hauptsaal, Lounge, Terrasse**

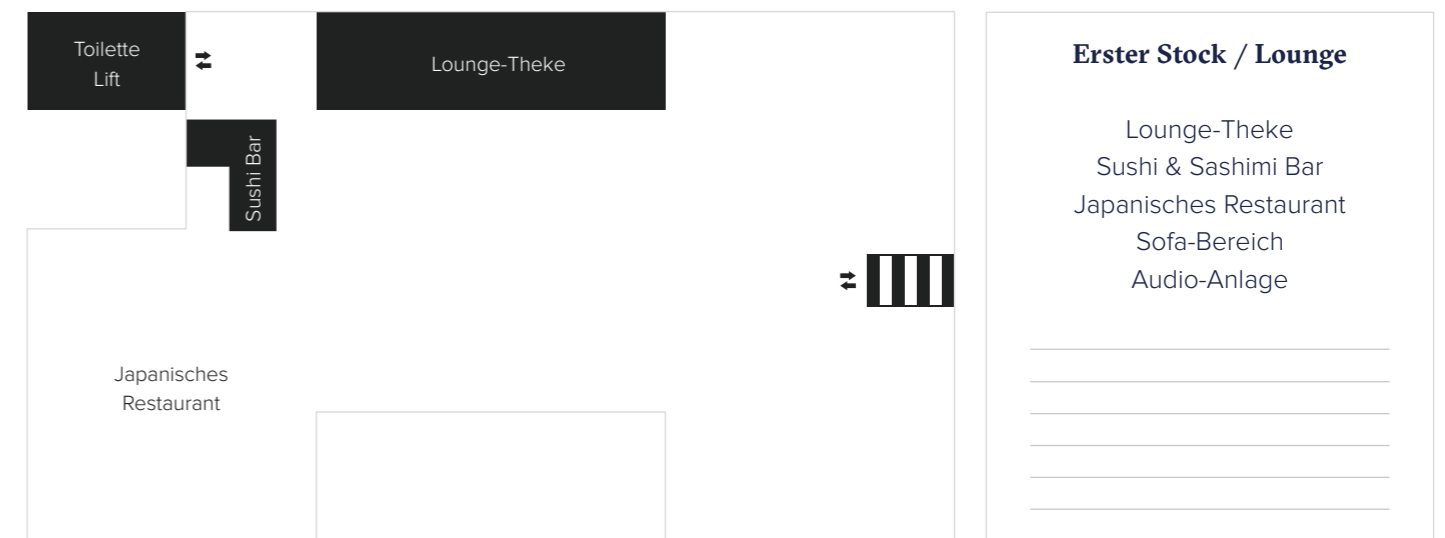
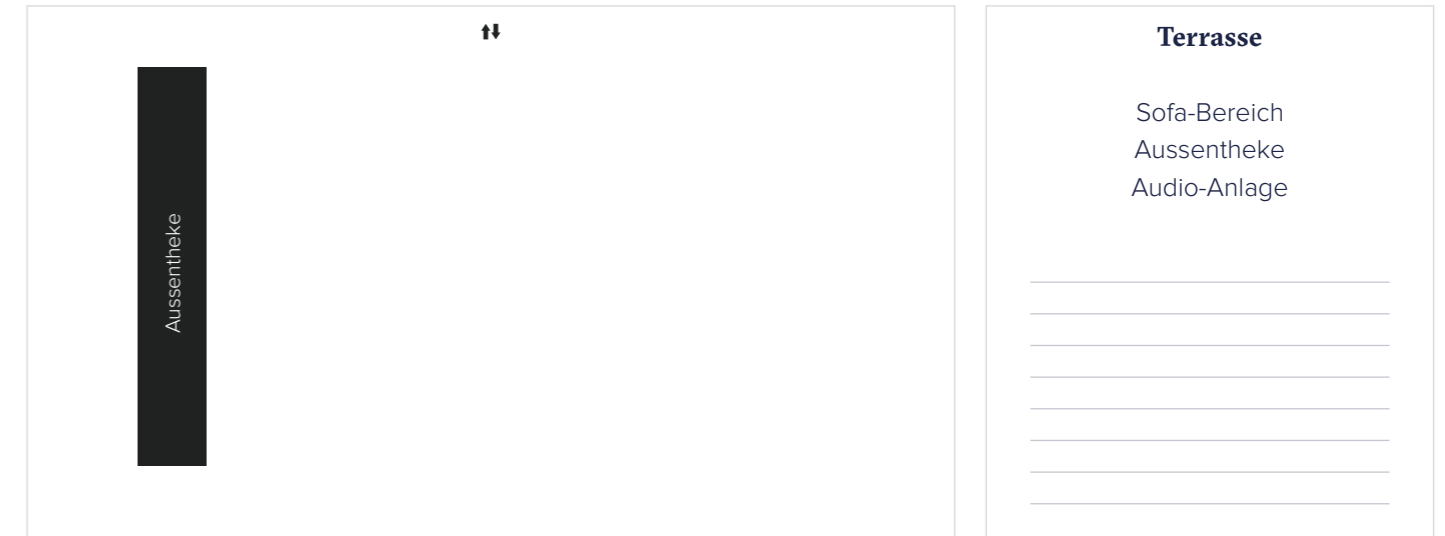
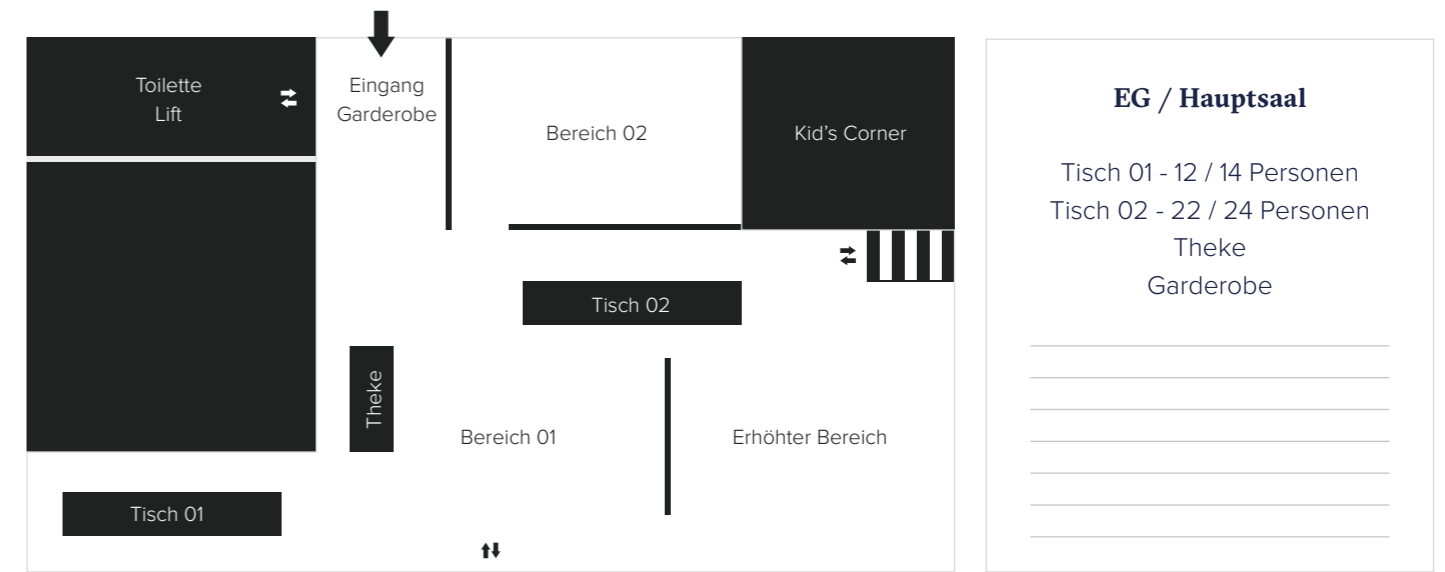
Je nach Ihren persönlichen Vorlieben und der Anzahl Teilnehmer an Ihrem Anlass, können Sie einen Teil des Hauptsaals, der Lounge oder der Terrasse zur exklusiven Nutzung reservieren.

Im Falle von grösseren Anlässen können Sie die einzelnen Bereiche vollständig reservieren oder sogar das ganze BLU Restaurant & Lounge für Sie und Ihre Gäste reservieren.

### **Kid's Corner**

BLU stellt für seine kleinen Gäste ab 30 Monaten einen Bereich zur Verfügung, welcher ganz den Kindern gewidmet ist. Hier finden die Kleinen viele Spielsachen wie Stofftiere, Kinderbücher und Malmaterial vor, mit dem sie Zeit verbringen und Spass haben können.









## Apéro-Vorschläge

**BLU ist der ideale Ort, um die angenehmen Stunden des Apéritifs zu verbringen.**

Zum Apéro steht Ihnen neben unserem umfassenden Weinangebot auch eine grosse Auswahl an Drinks, Cocktails und Bowls zur Verfügung, welche durch Käse- oder Aufschnittplatten, Appetizers aus unserer mediterranen oder japanischen Küche oder den Häppchen an der Theke begleiten werden können.

### Apéro-Vorschläge: Bowl

Berechnet mit  
2dl pro Person

---

**Alkoholfrei**

Auf der Grundlage frischer Frucht-Smoothies

**32 CHF/L**

---

**Alkoholhaltig**

Auf der Grundlage von Smoothies  
aus frischem Obst und Prosecco

**38 CHF/L**

---

**Rossini**

Smoothie mit frischen Erdbeeren und Prosecco

**55 CHF/L**

---

**Bellini (saisonal)**

Smoothie aus frischen Pfirsichen und Prosecco

**55 CHF/L**





## Apéro-Vorschläge: Food

### Vegetarisch / Vegan

19 CHF / p.P.

Avocado-Tartar  
Edamame-Frikadellen  
Couscous mit Gemüse  
Gemischte Shots  
Quinoa-Avocado Salat

### Easy

19 CHF / p.P.

Mini Hamburger  
Kichererbsen-Frikadellen  
Rohschinken-Baguette  
Garnelen mit Guacamole-Sauce  
Tomate, Basilikum, flüssige Burrata (Frischkäse)

### Apero

*Inkl: Easy*

28 CHF / p.P.

Bruschetta mit Lardo und Honig  
Lachs-Dill Tartar  
Ziegenkäse, Rote Zwiebel, Farina Bona-Crumble

### Space

*Inkl: Apéro + Easy*

36 CHF / p.P.

Tartar vom Piemonteser Fassona-Rind  
Thunfisch-Avocado Tartar  
Gemüse-Tempura

### Lake

*Inkl: Space + Apéro + Easy*

48 CHF / p.P.

Gemischtes frittiertes  
Kalbscarpaccio mit Grana-Käse  
Venusreis mit pikanten Garnelen

### Sea

*Inkl: Lake + Space + Apéro + Easy*

57 CHF / p.P.

Käseauswahl  
Früchtespiesschen

### Extras:

Risotto mit Parmesan  
12 CHF / p.P.

Meeresfrüchte-Risotto  
16 CHF / p.P.

Sushi  
18 CHF / p.P.

- Edamame (Sojabohnen)
- Algensalat mit Japanischer Vinaigrette
- Nigiri mit Thunfisch, 1 Stk.
- Nigiri mit Lachs, 1 Stk.
- California Roll (Königsrabbe, Salat, Gurke und Avocado), 2 Stk.
- Lachs-Mango Tartar

Erhältlich von Mittwoch bis Sonntag (bei offener Sushi & Sashimi Bar)

Desserts-Trio  
9 CHF / p.P.

Allergene: Bitte konsultieren Sie die Speisekarte oder fragen Sie unsere Mitarbeiter



# Menu-Vorschläge.

## Kulinarische Kompositionen

Frische und gesunde Zutaten - oft aus lokaler Produktion - werden von unseren Köchen gekonnt miteinander kombiniert um sowohl traditionelle Gerichte zu präsentieren wie auch um ganz neue Kompositionen zu verwirklichen.

Lassen Sie sich von untenstehenden Vorschlägen inspirieren. Unser Küchenchef berät Sie gerne.

## Wein

Wir haben für Sie eine Vorauswahl von Tessiner- und Internationalen Spitzenweinen vorgenommen, damit Sie zu jedem Gericht den passenden Wein bekommen.

## Menus für Heiratsfeiern

### Vorschlag 1 **75 CHF / p.P.**

Amuse-bouche  
 Kalbs-Carpaccio mit Parmesan-Mousse  
 und Trüffelöl  
 Risotto mit Castelmagno-Käse  
 und schwarzem Trüffel  
 Zander mit orangenparfümiertem Venusreis  
 und buntem Gemüse  
 Sorbet-Variation

### Vorschlag 3 **95 CHF / p.P.**

Amuse-bouche  
 Tartare vom Fassona-Rind,  
 Kartoffel-Oliven Mayonnaise, Grissino  
 Paccheri (Teigwaren) nach Meeresart  
 Steinbutt nach mediterraner Art, Quetschkartoffeln  
 und Buntgemüse  
 Schokoladen-Komposition in drei Konsistenzen

### Vorschlag 2 **80 CHF / p.P.**

Amuse-bouche  
 Tartare-Duo aus Lachs und Bernsteinmakrele  
 Venusmuscheln-Risotto an Zitronenthymian  
 Kalbsfilet mit Griessfladen und buntem Gemüse  
 Sorbet-Variation

### Vorschlag 4 **120 CHF / p.P.**

Amuse-bouche  
 Marinierte Bernsteinmakrele, Guacamole,  
 Teriyaki-Sauce  
 Acquerello-Risotto mit Rosmarin  
 und Jakobsmuscheln  
 Rinds- und Kalbsfilet Duo mit Kartoffeln  
 und Gemüse-Jardinière  
 Mango-Sorbet  
 Heiratstorte





# Für jeden Event das passende Menu

Je nach den Bedürfnissen Ihrer Veranstaltung und den Vorlieben der Teilnehmer können Sie aus mehreren interessanten Vorschlägen wählen. **Wichtig: Bitte kontaktieren Sie uns rechtzeitig, da gegebenenfalls die Menus der Jahreszeit, der Anzahl Teilnehmer oder dem verfügbaren Budget angepasst werden müssen.**

---

**Vorschlag 1** **45 CHF** / p.P.

---

Eingelegte Forelle mit Kleingemüse  
Merlot-Rindsschmorbraten mit Polenta  
Farina Bona Semifreddo und Schokoladenfondue

---

**Vorschlag 2** **45 CHF** / p.P.

---

Saisonsalat  
Poulet in Scheiben geschnitten mit Reis,  
knusprigem Gemüse und Currysauce  
Mango-Semifreddo und Ananaskompott

---

**Vorschlag 9** **63 CHF** / p.P.

---

Kalbscarpaccio, Steinpilz-Pannacotta  
Seebrasse nach mediterraner Art  
mit Quetschkartoffeln und Buntgemüse  
Frucht-Komposition in drei Konsistenzen

---

**Vorschlag 10** **65 CHF** / p.P.

---

Burrata-Mozzarella, Caponata  
(lauwarmes sizilianisches Auberginengericht)  
mit Tomatenkonfitüre  
Fischsüppchen mit knuspriger Brotkruste  
Kräuterlachs mit Kartoffeln "nature"  
und Buntgemüse  
Frische Lime-Yoghurtcrème

---

**Vorschlag 3** **47 CHF** / p.P.

---

Lachs-Carpaccio und -Tartare, Brotchips  
Schweinsfilet in Kräuterkruste, Ofenkartoffeln  
und glasierte Karotten  
Pannacotta mit saisonalem Früchtekompott

---

**Vorschlag 4** **49 CHF** / p.P.

---

Haselnuss-Risotto (Acquerello-Reis) mit glatt  
verrührtem Taleggio-Käse  
Pouletstreifen mit Reis, Buntgemüse  
und BBQ-Sauce  
Bayerische Crème "Fior di latte" mit Honig  
und Nüssen

---

**Vorschlag 11** **69 CHF** / p.P.

---

Kalbscarpaccio mit Parmesan-Mousse und Trüffelöl  
Ganzes geschnittenes Rinderfilet mit Buntgemüse  
und Kartoffeln  
Zweifarbige Schokoladenmousse

---

**Vorschlag 12** **71 CHF** / p.P.

---

Jakobsmuschel an Orangensauce  
und Rosa-Pfeffer  
Rosmarin-Risotto (Acquerello-Reis)  
Niedergegartes Kalbssteak  
mit Kartoffel-Lauch Gratin und Gartengemüse  
Bayerische Crème mit Erdbeeren, Erdbeersorbet  
und Erdbeer-Coulis

---

**Vorschlag 5** **55 CHF** / p.P.

---

Burrata-Mozzarella, Caponata (lauwarmes  
sizilianisches Auberginengericht) mit  
Tomatenkonfitüre  
Barsch-Filets mit Vanille - Cherrytomaten,  
parfumiertem Reis und Gartengemüse  
Frische Yoghurt-Crème

---

**Vorschlag 6** **57 CHF** / p.P.

---

Gemischter Salat mit Garnelen und Sesamkrokant  
Roast-Beef nach englischer Art, Jus de Viande,  
Kartoffeln und Saison-Gemüse  
Sorbet-Variation

---

**Vorschlag 13** **74 CHF** / p.P.

---

Kürbiscrème  
Rinds-Roastbeef in Sauce-Bernaïse  
mit Kartoffel-Lauch Gratin und Gartengemüse  
Schokoladenkomposition in drei Konsistenzen:  
weisse Schokoladenmousse, Crumble mit  
Schmelzschokolade und Milkschokoladeneis

---

**Vorschlag 14** **79 CHF** / p.P.

---

Jakobsmuschel an Orangensauce  
und Rosa-Pfeffer  
Hummer-Risotto (Acquerello-Reis)  
Fischgrillade mit orangenparfumiertem Venusreis  
Schokoladentörtchen

---

**Vorschlag 7** **59 CHF** / p.P.

---

Salat mit Tintenfisch, Taggiasca Oliven  
und Tomaten-Confit  
Schweinsfilet-Medaillons an Rotweinsauce,  
Griessfladen und Buntgemüse  
Sorbet-Variation

---

**Vorschlag 8** **62 CHF** / p.P.

---

Tintenfischsalat auf Vanille-Kartoffelcrème  
Im Ofen glasiertes Kalbslendenstück  
mit Gartengemüse und Frühkartoffeln  
Crème Brûlée (Saisonal)  
*Max 20 Personen*

---

**Vorschlag 15** **83 CHF** / p.P.

---

Tartar vom Fassona-Rind und Haselnusschwamm  
Scampi und Garnelen an Zitrusfrüchten mit  
orangenparfumiertem Venusreis und Buntgemüse  
Schokoladenkomposition in drei Konsistenzen:  
weisse Schokoladenmousse, Crumble mit  
Schmelzschokolade und Milkschokoladeneis



# Unsere Torten.

## Das Sahnehäubchen auf Ihrem Event

Machen Sie sich keine Mühe die richtige Torte für Ihren Anlass zu finden, wir kümmern uns gerne darum. Alle Torten werden von unserer bravouren Pâtissière hergestellt oder von einer der renommierten Confiserien mit denen wir zusammenarbeiten frisch angeliefert.





06

## Geben Sie Ihrem Event eine persönliche Note.



### Gadgets & Branding

Das Personalisieren eines Events, eines Abendessens oder eines Geschäftsanlasses ist eine unserer Stärken. Dies nicht nur mittels unserem kulinarischen Angebot sondern auch durch das Gestalten von Gadgets und Geschenken für die Teilnehmer.

07

## BLU als Geschenk.

### Die Geschenkkarte / Treuekarte

Die BLU-Karte ist praktisch, übertragbar und bietet viele Vorteile. Sie ist mit einem Betrag nach Wahl aufladbar und deshalb auch als Geschenkkarte optimal geeignet (z.B. als Geschenk eines Unternehmens an seine Mitarbeiter).

Gleichzeitig handelt es sich um eine Treuekarte welche grosszügige Rabatte auf alle Dienstleistungen und Produkte von BLU Restaurant & Lounge gewährt:

- CHF 200 - 399 **5%**
- CHF 400 - 599 **8%**
- CHF 600 und mehr **10%**

Beispiel: ein Unternehmen lädt öfters seine Kunden ins BLU ein und beschliesst deshalb ein Guthaben von CHF 600 auf die Karte zu laden. Diese Aufladung kostet das Unternehmen aber nur CHF 540.







## Stil und Ambiente.

Lassen Sie sich willkommen heißen von den Linien und Farben eines modernen und ausgesuchten Ambientes: Stunde um Stunde passen sich die Lichtverhältnisse im BLU an, damit Sie jeden Augenblick genießen können. Duft und Geschmack von Speis und Trank, sanfte Musik im Hintergrund, der Komfort der Einrichtung, die Aussicht über den See und die Berge: BLU ist ein wahrhaft sinnliches Erlebnis.

Begleiten Sie Ihr Lieblingsmenu mit einem tollen Wein aus unserer umfangreichen Weinkarte: wählen Sie selber aus oder lassen Sie sich beraten - es stehen Ihnen dutzende erlesene Tessiner und Internationale Weine zur Auswahl um das Geschmackserlebnis BLU mit der richtigen Note zu vervollkommen.



# Zusammen gestalten wir einen unvergesslichen Event.

**Restaurant**  
**Pizzeria**  
**Lounge Bar**  
**Sushi & Sashimi Bar**  
**Kid's Corner**

**Gedeckte Terrasse**  
**Musik**  
**Events**  
**170+ Weine**

## **Find**

BLU Restaurant & Lounge  
Via Respini 9  
CH-6600 Locarno

## **Ask**

+41 (0)91 759 00 90  
info@blu-locarno.ch  
www.blu-locarno.ch

## **Follow**

facebook.com/blulocarno  
instagram **@blulocarno**  
We're on TripAdvisor

## **Booking**

+41 (0)79 305 07 97  
+41 (0)91 759 00 90