# Eventi Banchetti Matrimoni



360 200

Posti interni Posti coperti esterni

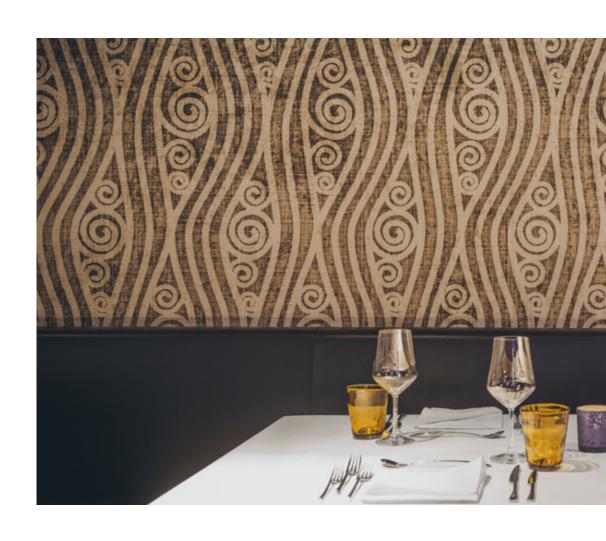
170+ 3

Qualità di vino Zone separate

1

Sushi & Natural Panorama unico







01	Vivere il BLU
02	L'ambiente che preferisci
03	Aperitivi
04	Menu su misura per cene ed eventi
05	Il dolce

Personalizza il tuo evento

Regala il BLU

06

07





### **VIVERE IL BLU**

#### **Aperitivo**

BLU è anche un luogo di ritrovo, dove gustare squisiti drink e saporiti aperitivi in compagnia di amici. La terrazza e in particolare il Lounge sono un ottimo punto di partenza per iniziare una serata all'insegna del divertimento o del relax.

#### Cena di Natale / Festività

Grazie alla vista mozzafiato sul Golfo di Locarno, garantita dalla posizione panoramica, ed all'indiscussa qualità della proposta culinaria, il vostro prossimo pranzo o cena di Natale conquisterà certamente un posto di riguardo nell'album dei ricordi dei vostri ospiti.

#### Cena Aziendale

L'ambiente ideale per ricorrenze speciali ed incontri di lavoro che mirano a qualsiasi tipologia di evento. Il locale può ospitare fino a 360 persone per buffet o cocktail parties.

Il Lounge, situato al secondo livello è considerato il privée del locale, ideale per eventi e meeting aziendali. Dotato di un proprio servizio catering è lo spazio ideale per gli amanti della riservatezza e dello stile raffinato.

#### **Business Lunch / Conferenza**

Grazie alla possibilità di riservare l'intero ristorante è possibile organizzare delle conferenze aziendali, dei meeting o dei business lunch senza eguali sul panorama della ristorazione ticinese.

Qualora non si tratti di una conferenza a porte chiuse, è altresì possibile riservare una determinata zona del Ristorante: la Sala Principale, il Lounge o la Terrazza.

Su richiesta ci incaricheremo di organizzare per voi:

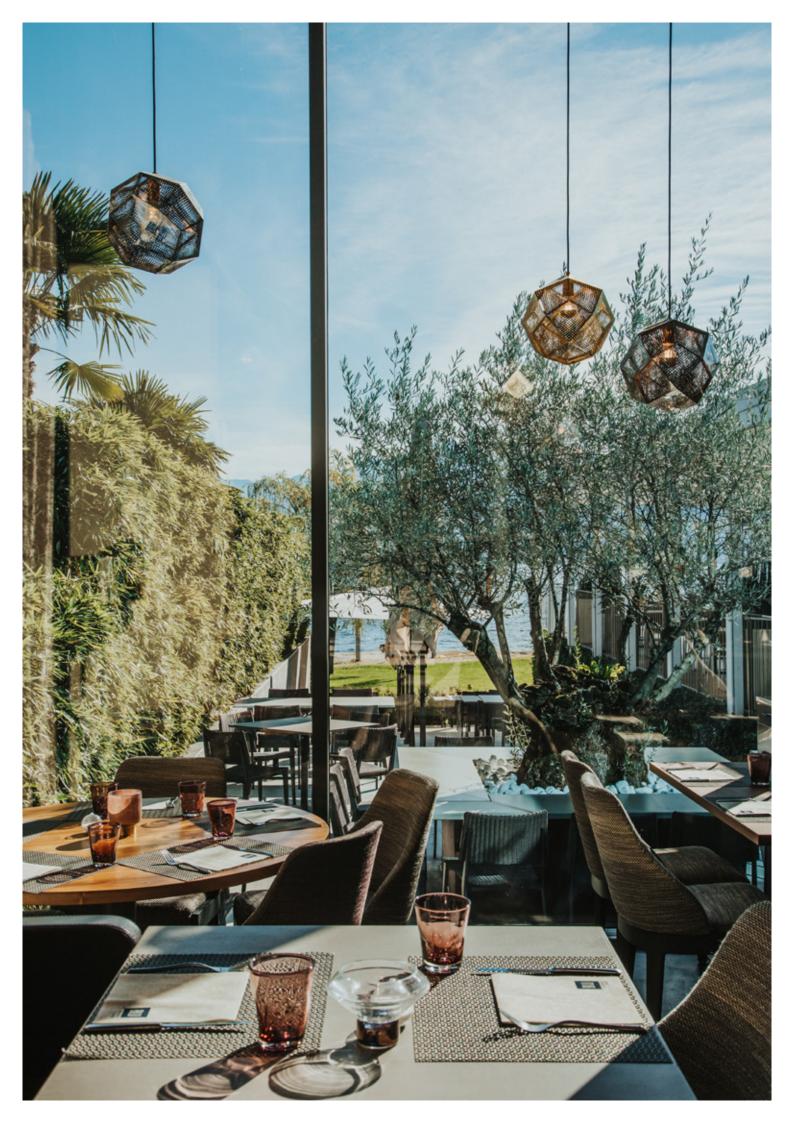
- Area Coworking
- Moderatori
- · Flip chart
- · Impianto audio con microfono
- Schermi
- Hostess
- Bus navetta
- Traduttori

#### Altri Servizi

La location è dotata di impianto audio/luci, servizio wi-fi e un ampio parcheggio esterno. E' possibile prenotare anche l'intero locale per eventi che coinvolgono un pubblico più ampio.

Su richiesta ci incaricheremo di organizzare per il vostro evento:

- Degustazione vini
- Candele, fiori e arredamento
- Lounge privée dopo la cena
- Musica live
- Photo / video shooting



### L'AMBIENTE CHE PREFERISCI

DA QUALSIASI PUNTO DEL RISTORANTE O DEL LOUNGE, POTRETE GODERE DI UNA SPETTACOLARE VISTA PANORAMICA SUL GOLFO.

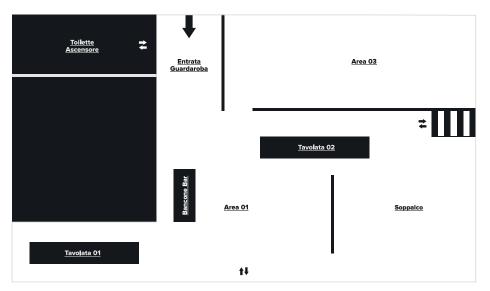
#### Sala, Lounge, Terrazza

In base alle vostre preferenze personali e al numero di partecipanti al vostro evento, potete riservare ad uso esclusivo per i vostri ospiti parte della sala, del lounge o della terrazza. In caso di grandi eventi è possibile riservare per intero una di queste tre aree o addirittura tutto il BLU Restaurant & Lounge.



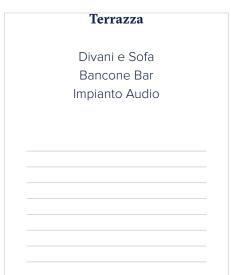


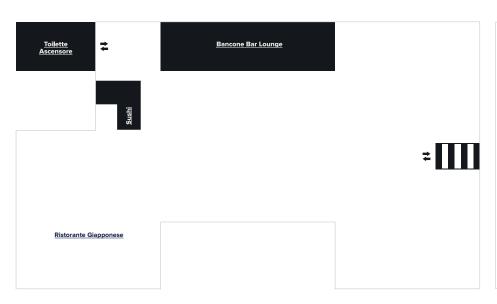


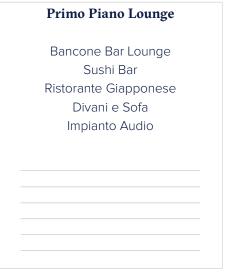


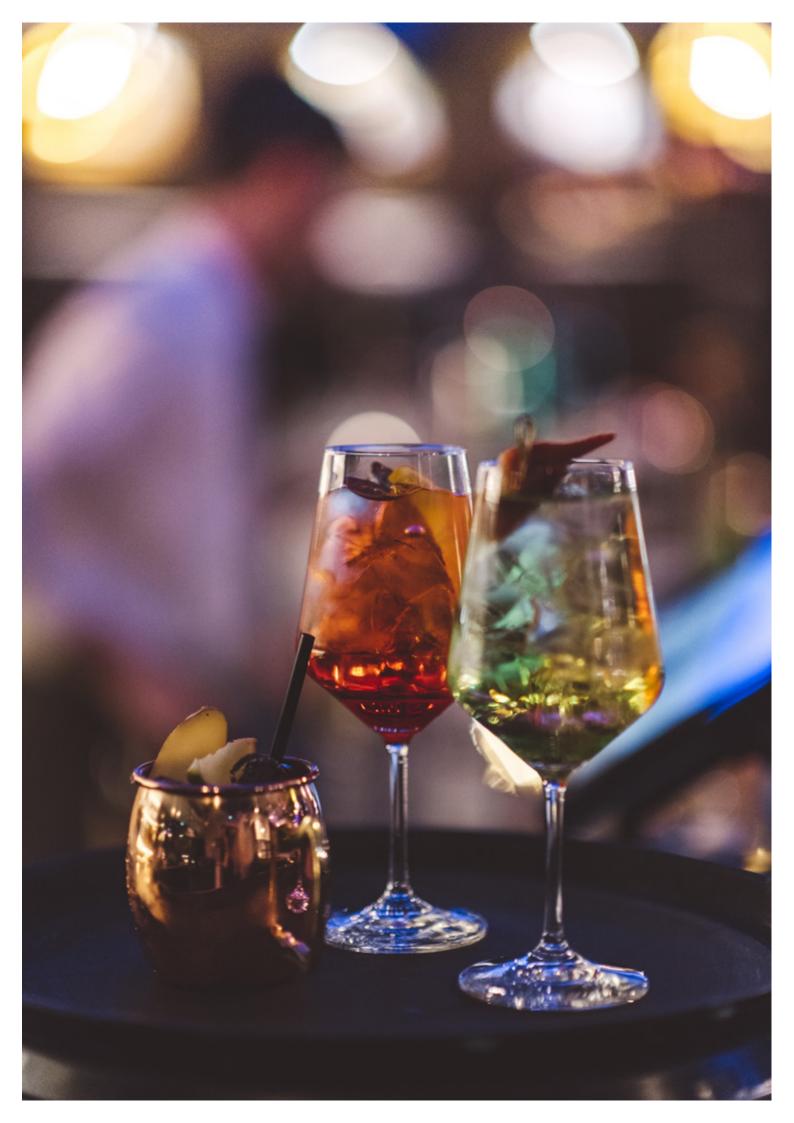












### **APERITIVI**

### BLU È IL LUOGO IDEALE PER CONDIVIDERE LE PIACEVOLI ORE DELL'APERITIVO.

A disposizione tutto il variato ventaglio di drinks & cocktails e gustose bowl. L'aperitivo può essere accompagnato da taglieri di formaggio o salumeria, da appetizers dalla cucina mediterranea e giapponese o semplicemente stuzzicando il nostro finger food al bancone.

#### **APERITIVI: BOWL**

Calcolato: 2dl per persona

<b>Analcolica</b> A base di frullato di frutta fresca	32 CHF/L
Alcolica A base di frullato di frutta fresca e prosecco	<b>38 CHF</b> /L
Rossini Frullato di fragole fresche e prosecco	55 CHF/L
Bellini (stagionale) Frullato di pesche fresche e prosecco	55 CHF/L





#### APERITIVI: FOOD

#### Vegetariano / Vegano

**19** CHF/p.p.

Tartare di avocado

Pane fritto e hummus

Cous cous alle verdure

Edamame

Insalata di quinoa e avocado

**Easy** 

**19 CHF**/p.p.

Mini hamburger

Polpette di ceci

Baguette con prosciutto crudo

Gamberetti e salsa guacamole

Tartelletta con hummus

Aggiunte:

Risotto al parmigiano

**12 CHF**/p.p.

Risotto frutti di mare

**16 CHF**/p.p.

Sushi

**18 CHF**/p.p.

- Edamame (fagioli di soia)
- Insalata di alghe con vinaigrette giapponese
- 1 pz. Nigiri di tonno
- 1 pz. Nigiri di salmone
- 2 pz. California Roll, granchio reale, insalata, cetriolo e avocado
- Tartare di salmone e mango

Disponibile da mercoledì a domenica e soggetto ai periodi di apertura del ristorante giapponese

Tris di dessert **9 CHF**/p.p.

**Apero** 

Include: Easy

**29** CHF/p.p.

Bruschetta al lardo e miele Tartare di salmone e aneto

Caprino, cipolla rossa, crumble alla Farina Bona

Space

Include: Apero + Easy

**38** CHF/p.p.

Tartare di fassona piemontese Tartare di tonno e avocado Verdure in tempura

Lake

**49 CHF**/p.p.

Include: Space + Apero + Easy

Fritto misto Vitello tonnato

Riso venere e gamberoni piccanti

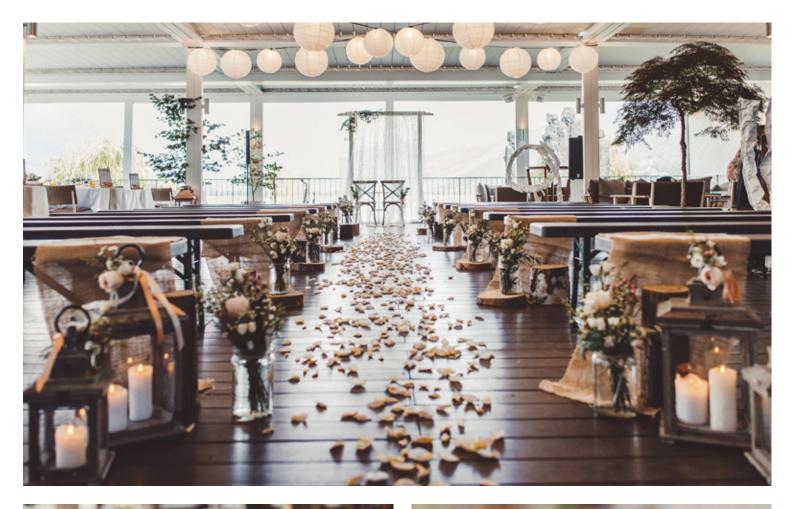
Sea

**58** CHF/p.p.

Include: Lake + Space + Apero + Easy

Selezione di formaggi Spiedino di frutta

Allergeni: per favore consultate la carta menu oppure rivolgetevi ai nostri collaboratori







### MENU SU MISURA PER CENE ED EVENTI

#### Composizioni culinarie

#### Vino

Ingredienti freschi e genuini, spesso a chilometro zero, vengono sapientemente combinati per ricreare ricette tradizionali così come proposte originali e innovative.

Decine di etichette di alta qualità, selezionate tra i migliori viticoltori ticinesi e internazionali, sono a disposizione per esaltare al meglio il sapore di ogni pietanza.

#### MENU PER MATRIMONI

Proposta 1	Amuse bouche		
95 chf/pp.	Carpaccio di manzo, burrata ai funghi misti, nocciole, salsa teriyaki e pane croccante		
	Paccheri trafilati al bronzo al profumo di mare		
	Branzino, crema di pomodoro, capperi e olive, riso venere profumato all'arancia		
	Mousse al frutto della passione, biscotto al cocco, ananas, jam alla piña colada e gelato al cocco		
Proposta 2	Amuse bouche		
115 chf/pp.	Carpaccio di tonno e ricciola, dressing all'aceto di mele e miele con frutta di stagione		
	Orecchiette di pasta fresca con ragù di vitello bianco e tartufo bianco		
	Grigliata di pesce di mare agli agrumi, riso venere profumato all'arancia e verdure		
	Sorbetto		
	Cremoso alla nocciola, crumble, nocciole caramellate, spugna e sorbetto alla nocciola		
Proposta 3	Amuse bouche		
130 chf / pp.	Polpo arrosto, crema di pomodorini confit, polvere di cappero e crumble di olive taggiasche		
	Risotto acquerello al frutto della passione e gambero rosso di Mazara del Vallo		
	Filetto di vitello e scampo, jus alla liquirizia e tartufo bianco, soffice di patate e giardinetto di verdure		
	Sorbetto		
	Tortino al cioccolato Guanaja Valrhona 70% e pistacchio in varie consistenze		

Per i nostri ospiti vegani o con intolleranze possiamo comporre un menu alternativo come il seguente.

Proposta 3 - Vegan

Amuse bouche

85 chf / pp.

Gatzpacho di piselli con caprino di mandorla e riso nero soffiato

Orecchiette di grano arso con zucchine alla menta e crema di carote allo zenzero

Tofu marinato con verdure all'orientale, riso basmati al cardamomo

Sorbetti di frutta: Mango, Nocciola, Rabarbaro

### MENU PER OGNI EVENTO E RICORRENZA

In base alle esigenze del vostro evento e alle preferenze dei partecipanti, è possibile scegliere tra diverse interessanti proposte. Importante: per favore contattateci in tempi utili per verificare insieme la disponibilità delle proposte, che in base alla stagione, al numero di partecipanti e al budget a disposizione potrebbero subire delle modifiche.

### Primavera 21.03 – 21.06

CARNE	
Proposta 1	Insalata primaverile: pasta brick, insalata verde, asparagi, noci di macadamia e polvere di uova
45 chf / pp.	Petto di pollo cotto a bassa temperatura, salsa alla senape, patate sabbiose e verdure colorate
	Panna cotta al mango
Proposta 2	Risotto acquerello agli asparagi e taleggio
60 chf / pp.	Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, salsa al Merlot, patate sabbiose e verdure colorate
	Mousse al lime e yogurt
Proposta 3	Carpaccio di vitello, burrata, funghi misti, nocciole e pomodorini
75 chf / pp.	Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, burro alle erbe, patate sabbiose e verdure colorate
	Mousse al croccante di nocciole e caramello salato
PESCE	
Proposta 1	Insalata primaverile: pasta brick, insalata verde, asparagi, noci di macadamia e polvere di uova
45 chf / pp.	Filetti di branzino, pomodori, olive, capperi, riso venere profumato all'arancia
	Variazione di sorbetti artigianali
Proposta 2	Risotto acquerello ai frutti di mare
60 chf / pp.	Spiedino di gamberoni Black Tiger , salsa al cocco e curry verde, riso basmati e verdure
	Variazione di fragole in varie consistenze
Proposta 3	Capesante all'arancia e pepe rosa
75 chf / pp.	Grigliata di pesce: gamberoni, tonno, capesante, pesce del giorno
	Tartelletta al limone e meringhe al lime
VEGETARIANO	
Proposta 1	Carpaccio di pomodoro e cetrioli, con babaganush di melanzane alla libanese
45 chf / pp.	e patè di fagioli borlotti ai pistacchi, citronette al wasabi
	Tofu all'orientale: ragù di tofu marinato alla soya con verdure all'orientale
	e riso basmati al cardamomo
D	Variazione di sorbetti artigianali
Proposta 2	Gazpacho di piselli
60 chf / pp.	Il nostro Tempeh ben arrostito, nitukè di verdure allo zenzero e salsa teriyaki
	Variazione alle fragole in varie consistenze
Proposta 3	Insalata primaverile: pasta brick, insalata verde, asparagi, noci di macadamia e polvere di uova
75 chf / pp.	Gazpacho di piselli
	Il nostro Tempeh ben arrostito, nitukè di verdure allo zenzero e salsa teriyaki
	Pannacotta al cocco, jam e sorbetto al mango
RISOTTO Aggiunta	
12 CHF	Risotto acquerello agli asparagi mantecato al taleggio
14 CHF	Risotto acquerello ai gamberoni e lime in varie consistenze

# Estate 22.06 – 22.09

CARNE	
Proposta 1	Prosciutto Crudo San Daniele e melone
45 chf / pp.	Galletto cotto a bassa temperatura, salsa BBQ, patate sabbiose e verdure colorate
	Panna cotta al frutto della passione e menta
Proposta 2	Burrata, fragole e rabarbaro, pomodori confit e pinoli
60 chf / pp.	Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura, jus alle erbe, patate sabbiose e verdure
	Mousse di yogurt, albicocche e spugna di pistacchio
Proposta 3	Vitello tonnato
75 chf / pp.	Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, patate sabbiose, verdure colorate e salsa al Merlot
	Tartelletta al limone e meringhe al lime
PESCE	
Proposta 1	Carpione di lago: pesce di lago marinato con verdure croccanti
45 chf / pp.	Risotto acquerello ai frutti di mare
	Variazione di sorbetti
Proposta 2	Misticanza di insalata, dressing alla soya e gamberi al sesamo
60 chf / pp.	Branzino, burrata, pomodoro, olive, capperi e patate schiacciate
	Tiramisù alle fragole
Proposta 3	Carpaccio di tonno e ricciola agli agrumi
75 chf / pp.	Gamberoni Black Tiger alle erbe, riso venere profumato all'arancia e verdure colorate
	Mousse yogurt, albicocche e spugna di pistacchio
VEGETARIANO	
Proposta 1	Variazione di pomodoro e mozzarella di bufala
45 chf / pp.	Tofu marinato e fritto, salsa teriyaki, riso basmati e verdure colorate
	Panna cotta al mango
Proposta 2	Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata ricca con pesche, semi di
60 chf / pp.	girasole e citronette al lampone
	Il nostro Tempeh ben arrostito, nitukè di verdure
	Mousse allo yogurt e albicocche
Proposta 3	Carpaccio di pomodoro e cetrioli con babaganush di melanzane alla libanese e patè di fagioli
75 chf / pp.	cannellini ai pistacchi, citronette al wasabi
	Gazpacho di melone e menta
	Il nostro Tempeh ben arrostito, nitukè di verdure allo zenzero e salsa teriyaki
	Crumble di mele, mele aromatizzate, crumble e crema di mandorle
RISOTTO Aggiunta	
12 CHF	Risotto acquerello al pomodoro, origano e bufala
14 CHF	Risotto acquerello al frutto della passione e gambero rosso di Mazara del Vallo

## MENU PER OGNI EVENTO E RICORRENZA

# Autunno 23.09 – 21.12

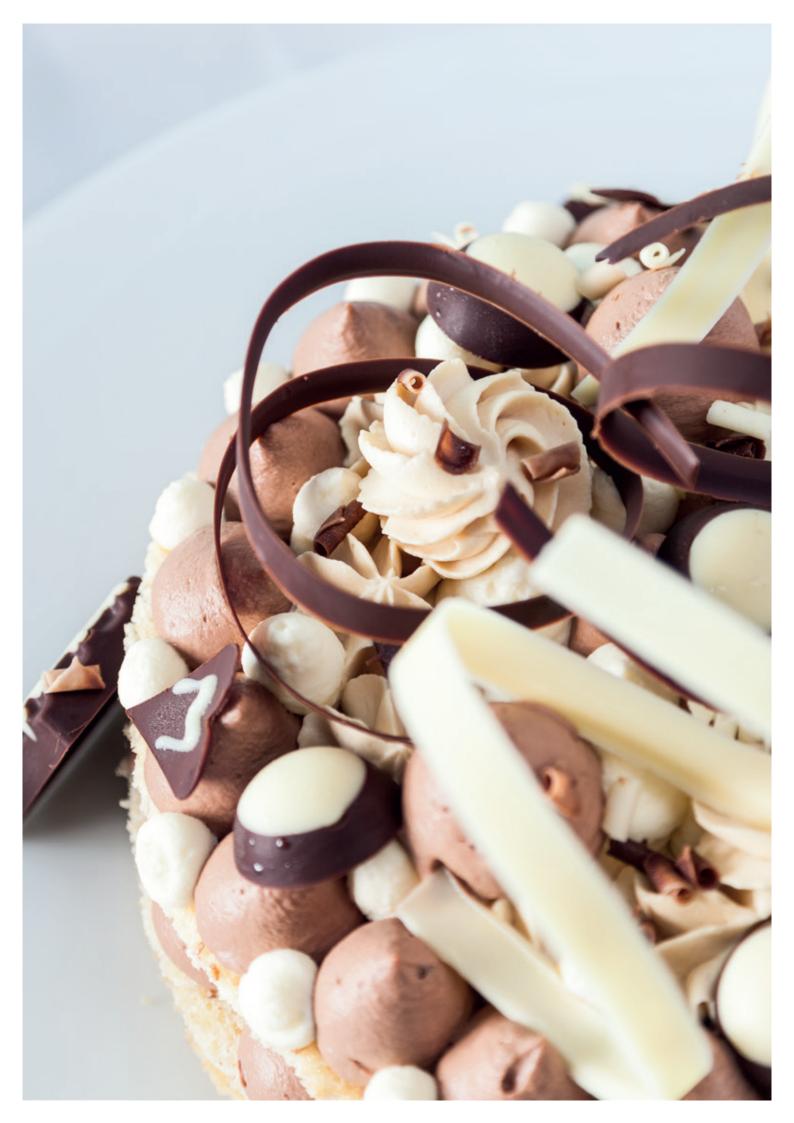
CARNE	
Proposta 1	Insalata autunnale: cestino di pasta brick, formentino, indivia belga, caprino, fichi, noci, crostini e
45 chf / pp.	dressing all'aceto di mele e miele
	Brasato di manzo al Merlot, polenta e verdure colorate
	Variazione di sorbetti artigianali
Proposta 2	Risotto acquerello alla zucca, gorgonzola e lamponi
60 chf/pp.	Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, salsa alle mele, patate sabbiose e verdure colorate
	Panna cotta al lampone
Proposta 3	Carpaccio di vitello, funghi misti, nocciole, bufala e salsa Teriyaki
75 chf / pp.	Filetto di manzo cotto a bassa temperatura, salsa alle erbe, patate sabbiose e verdure colorate
	Mousse al Fior di latte, fichi, miele e noci
PESCE	
Proposta 1	Misticanza di insalata ben condita, castagne, avocado e gamberoni
45 chf / pp.	Salmone alle erbe fresche, riso basmati e verdure colorate
	Variazione di sorbetti artigianali
Proposta 2	Risotto acquerello al cavolo viola, mango e gamberoni
60 chf / pp.	Tataki di tonno scottato, salsa di edamame, patate e verdure colorate
	Semifreddo alle castagne e cioccolato
Proposta 3	Polpo arrostito, pomodoro, olive, pomodorini, capperi
75 chf / pp.	Spiedino di gamberoni al latte di cocco, riso basmati e verdure colorate
	Tartelletta al limone in varie consistenze
VEGETARIANO	
Proposta 1	Zucca marinata allo zenzero
45 chf / pp.	Seitan ai funghi misti, riso basmati al cardamomo
	Frittelle di mele e salsa alla vaniglia
Proposta 2	Risotto acquerello alla zucca, gorgonzola e lamponi
60 chf / pp.	Il nostro Tempeh ben arrostito, nitukè di verdure allo zenzero e salsa teriyaki
	Semifreddo alla Farina Bona e salsa al cioccolato fondente 70% Valhrona
Proposta 3 75 chf/pp.	Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata autunnale, gherigli di noci e citronette al lampone
• •	Crema di Zucca Hokkaido con caprino di mandorla allo yozu gotcho e riso croccante
	Ragù di tofu, latte di cocco e curry verde, verdure e riso basmati al cardamomo
	Variazione al cioccolato in varie consistenze

#### **RISOTTO** Aggiunta

12 CHF	Risotto acquerello allo zafferano e funghi misti
14 CHF	Risotto acquerello, funghi misti, fonduta di formaggio e riduzione al Merlot

# Inverno 22.12 – 20.03

Proposta 1	Insalata invernale: formentino, indivia belga, filetti di arancia, datteri e pinoli
45 chf / pp.	Suprema di pollo cotta a bassa temperatura, patate sabbiose, verdure colorate e salsa ai fungh
1.1	Semifreddo alla vaniglia e cremoso al cioccolato e lamponi
Proposta 2	Risotto acquerello ai carciofi, erbe e aceto balsamico
60 chf / pp.	Filetto di maiale cotto a bassa temperatura, salsa ai funghi, patate sabbiose e verdure colorate
	Variazione di sorbetti artigianali
Proposta 3	Carpaccio di manzo, burrata, maionese vegetale allo zafferano, salsa teriyaki,
	funghi e pane croccante
75 chf / pp.	Filetto di vitello cotto a bassa temperatura, salsa bernese, patate sabbiose e verdure colorate
	Cioccolato in varie consistenze
PESCE	
Proposta 1	Tartare di salmone, mandarino, lamponi, guacamole e salsa Teriyaki
45 chf / pp.	Risotto acquerello ai gamberi, limone in varie consistenze
	Variazione di sorbetti artigianali
Proposta 2	Tonno in crosta di sesamo e zenzero
60 chf / pp.	Orata, pomodoro, olive, capperi e burrata, riso venere profumato all'arancia
	Semifreddo alla Farina Bona e salsa al cioccolato fondente Varlohona 70%
Proposta 3	Polpo arrostito, crema di edamame, zenzero e salsa di Soya, pomodorini e pane arrostito
75 chf / pp.	Branzino, crema di pomodori datterini confit, origano e burrata, riso basmati al cardamomo e giardinetto di verdure
	Mousse al cioccolato con nocciole e caramello salato
VEGETARIANO	
Proposta 1	Polpette di ceci delicatamente speziate, servite con insalata di stagione arricchita con verdure fermentate da noi, condita con yogurt vegetale e menta
45 chf / pp.	Orecchiette con cavolini di Bruxelles e tartufo, crema di zucca e noce moscata  Variazione di sorbetti
Proposta 2	Il nostro tartare di avocado con verdure croccanti e senape, insalata ricca con carciofi, kiwi
60 chf / pp.	e semi di girasole, citronette al lampone
2 2 2 ,  -	Seitan ai funghi misti, riso basmati al cardamomo
	Mousse allo yogurt e lime
Proposta 3	Polpette di ceci delicatamente speziate, servite con insalata di stagione arricchita con verdure
75 chf / pp.	fermentate da noi, condita con yogurt vegetale e menta
	Crema di pastinaca, funghi arrostiti allo zenzero, mandorle tostate e pesto di sedano
	Il nostro Tempeh ben arrostito, indivia belga e patate viola al forno, salsa al vino rosso
	Crumble di mele, mele aromatizzate, crumble e crema di mandorle
RISOTTO Aggiunta	
12 CHF	Risotto acquerello al tartufo e fonduta al Castelmagno
14 CHF	Risotto acquerello ai mirtilli e tempura di Büscion di capra



# **IL DOLCE**

#### La ciliegina sulla torta

Rendete il vostro evento più *sweet* con una squisita torta preparata in casa dalla nostra abile pâtissière oppure fornita da una delle apprezzate pasticcerie del Locarnese con le quali abbiamo il piacere di collaborare.















### PERSONALIZZA IL TUO EVENTO



#### Gadget e branding

Una delle nostre specialità è la personalizzazione di una serata, evento o cena aziendale. Non solo attraverso la nostra offerta food, drink & wine ma anche con la creazione di gadget e cadeaux per i vostri ospiti.

### OF REGALA IL BLU

#### La carta regalo / fedeltà

La Carta BLU è comoda, trasferibile (quindi non personale) e soprattutto vantaggiosa. È caricabile con un importo a scelta, quindi si presta molto bene anche come regalo (per esempio da parte di un'azienda verso i suoi collaboratori).

La carta, utilizzabile per tutti i servizi e prodotti BLU, prevede al contempo generose agevolazioni:

CHF 200 - 399
CHF 400 - 599
CHF 600 e oltre
10%

Esempio: un'azienda invita regolarmente i suoi partner al BLU e quindi decide di caricare CHF 600 sulla carta. Grazie allo sconto offerto, il credito effettivo registrato sulla carta è di CHF 660.

Per caricare o ricaricare la carta è indispensabile recarsi al ristorante (nessun invio postale).





### FORMA E ATMOSFERA

Lasciatevi accogliere dalle linee e dai colori di un ambiente moderno e ricercato: ora dopo ora, l'atmosfera di BLU si adegua per farvi assaporare al meglio ogni momento. I profumi delle portate, i sapori di cibi e bevande, i sottofondi musicali, la comodità degli arredi e l'impareggiabile panorama del lago e dei monti: tutto concorre a trasformare ogni tuo assaggio in un'esperienza sensoriale completa e sorprendente.

Per accompagnare i pasti, scegli o lasciati consigliare il calice più indicato nella vastissima carta vini di BLU: decine di etichette di alta qualità, selezionate tra i migliori viticoltori ticinesi e internazionali, sono a tua disposizione per completare con la giusta nota di piacere il sapore di ogni pietanza.







### CREIAMO INSIEME UN EVENTO INDIMENTICABILE.



### **EVENTS@BLU-LOCARNO.CH**

Ristorante Area Coffee
Pizzeria Terrazza coperta

Lounge Bar Musica
Japanese Eventi
Sushi & Sashimi Bar 170+ vini