

Eventi / Cene Esposizioni / Matrimoni



360

Posti interni

200

Posti coperti esterni

170+

Qualità di vino

3

Zone separate

1

Japanese Restaurant
Sushi & Sashimi Bar

1

Panorama unico

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

+41 (0)91 759 00 90

info@blu-locarno.ch

www.blu-locarno.ch

- 01 **Vivere il BLU**
- 02 **L'ambiente che preferisci**
- 03 **Le nostre proposte**
- 04 **Il dolce**
- 05 **Personalizza il tuo evento**
- 06 **Regala il BLU**



01

Vivere il BLU

Aperitivo

BLU è anche un locale di ritrovo, dove sorseggiare ottimi drink in compagnia di molti amici. BLU Lounge è un ottimo punto di partenza per iniziare una serata all'insegna del divertimento o del relax.

Serviti da cucina di altissima qualità, mediterranea o giapponese, oppure al bancone con il nostro finger food.

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 privé 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:

- **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**



02

L'ambiente che preferisci.

Da qualsiasi punto del Ristorante o del Lounge, potrete godere di una spettacolare vista panoramica sul golfo.

Sala, Lounge, Terrazza

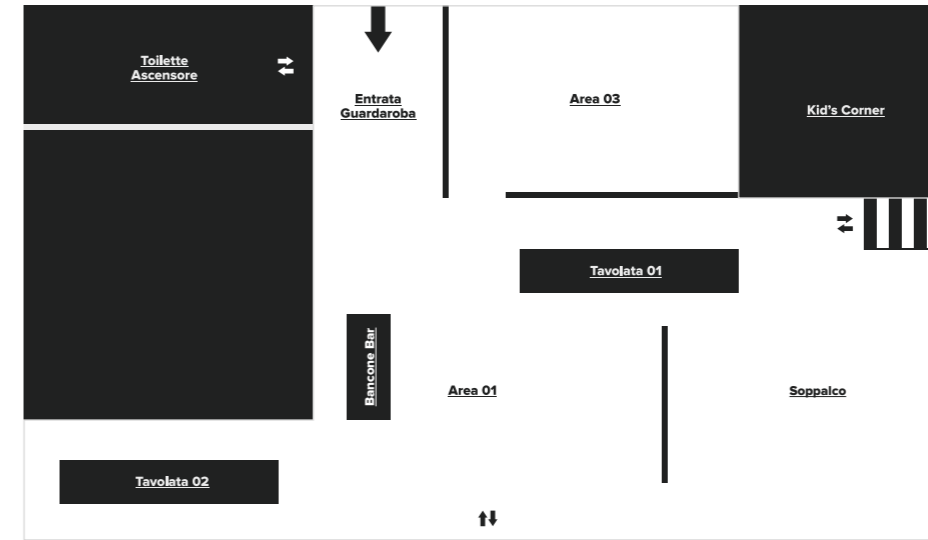
In base alle vostre preferenze personali e al numero di partecipanti al vostro evento, potete riservare ad uso esclusivo per i vostri ospiti parte della sala, del lounge o della terrazza.

In caso di grandi eventi è possibile riservare per intero una di queste tre aree o addirittura tutto il BLU Restaurant & Lounge.

Kid's Corner

BLU mette a disposizione dei piccoli ospiti sopra i 30 mesi uno spazio all'interno del locale, tutto dedicato a loro.

Qui tuo figlio può trovare tanti giochi e intrattenimenti con cui passare il tempo in allegria, come peluche, libretti e fogli da disegno.



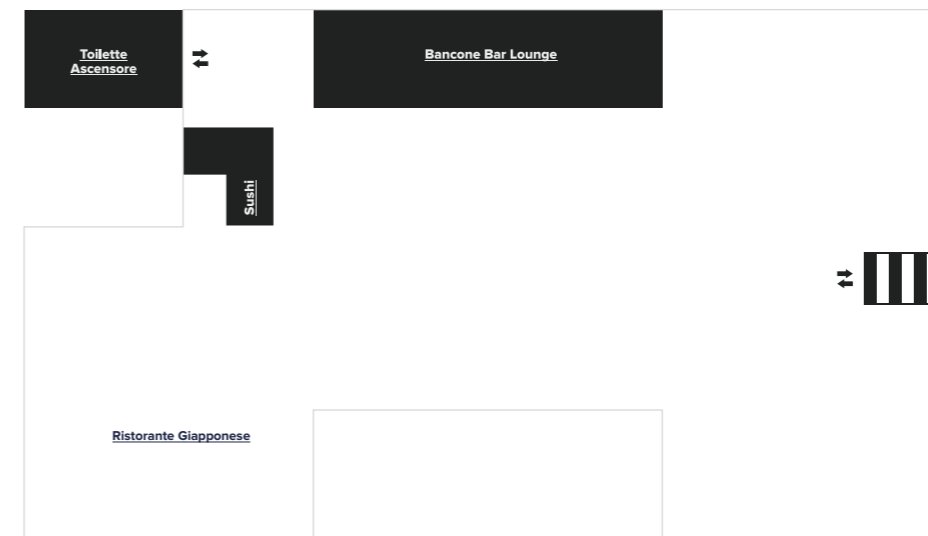
PT / Salone Principale

Tavolata 01 - 16pp
 Tavolata 02 - 22pp
 Bancone Bar
 Guardaroba



Terrazza

Divani e Sofa
 Bancone Bar
 Impianto Audio



Primo Piano Lounge

Bancone Bar Lounge
 Sushi Bar
 Ristorante Giapponese
 Divani e Sofa
 Impianto Audio



Le nostre proposte.

Composizioni culinarie

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

Lasciatevi ispirare dalle proposte sottostanti. Il nostro Chef è a disposizione per consigliarvi al meglio.

Acqua, vino e caffè

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.

Vi è la possibilità di abbinare alla scelta del menu una selezione di vini in aggiunta all'acqua e al caffè.

- **Acqua**
Una bottiglia ogni 2 p.p.
- **Scelta tra vini ticinesi e italiani**
Una bottiglia ogni 4 p.p.
- **Caffè**

Range di prezzo: **15 / 30 / 45 CHF** / p.p. a dipendenza dell'etichetta scelta.

Menu per matrimoni

Proposta 1 **75 CHF** / p.p.

- Amuse bouche

- Carpaccio di vitello mousse al parmigiano e olio tartufato

- Risotto al castelmagno e tartufo nero

- Lucioperca, riso venere profumato all'arancio e verdure colorate

- Variazione di sorbetti

Proposta 3 **95 CHF** / p.p.

- Amuse bouche

- Tartare di manzo fassona, maionese di patate e olive, grissino

- Paccheri ai sapori di mare

- Rombo alla mediterranea, patate schiacciate e verdure colorate

- Composizione al cioccolato in tre consistenze

Proposta 2 **80 CHF** / p.p.

- Amuse bouche

- Duo di tartare di salmone e ricciola

- Risotto alle vongole e timo al limone

- Filetto di vitello, gallette di semolino e verdure colorate

- Variazione di sorbetti

Proposta 4 **120 CHF** / p.p.

- Amuse bouche

- Ricciola marinata, guacamole, salsa teriyaki

- Risotto al castelmagno e tartufo nero

- Risotto acquerello al rosmarino e capesante

- Duo di filetti manzo e vitello patate e giardinetto di verdure

- Sorbetto al mango

- Torta degli sposi

Menu per ogni evento e ricorrenza

Proposta 1 **45 CHF** / p.p.

Insalata di stagione

Tagliata di suprema di pollo, riso, verdure croccanti e salsa al curry

Semifreddo al mango e composta di ananas

Proposta 3 **47 CHF** / p.p.

Carpaccio e tartare di salmone, chips di pane

Filetto di maiale in crosta di erbe, patate al forno e carote glassate

Mousse al caffè

Proposta 5 **53 CHF** / p.p.

Burrata, caponata di melanzane tiepide e marmellata di pomodori

Filetti di branzino pomodorini alla vaniglia
riso venere profumato all'arancia e verdure dell'orto

Crema fresca di yogurt

Proposta 7 **57 CHF** / p.p.

Insalata di polpo, olive taggiasche e pomodori confit

Medaglioni di filetto di maiale e salsa al vino rosso, gallette di semolino e verdure colorate

Variazione di sorbetti

Proposta 2 **44 CHF** / p.p.

Trota in carpione con piccole verdure

Brasato di manzo al merlot polenta

Semifreddo alla farina bona e fonduta al cioccolato

Proposta 4 **49 CHF** / p.p.

Risotto alle nocciole mantecato al taleggio

Tagliata di suprema di pollo, riso, verdure colorate e salsa BBQ

Torta al limone e meringhe

Proposta 6 **55 CHF** / p.p.

Misticanza con gamberoni croccanti al sesamo

Roast-beef all'inglese, Jus de Viande, patate e verdure di stagione

Variazione di sorbetti

Proposta 8 **59 CHF** / p.p.

Insalata di polpo su vellutata di patate alla vaniglia

Lombata di vitello glassato al forno, verdure dal giardino e patate novelle

Crème brûlée alla vaniglia
Max 30 persone

Proposta 9 **62 CHF** / p.p.

Carpaccio di vitello, pannacotta ai porcini

Orata alla mediterranea, patate schiacciate e verdure colorate

Composizione alla frutta in tre consistenze

Proposta 11 **69 CHF** / p.p.

Carpaccio di vitello con mousse di parmigiano e olio al tartufo

Filetto di manzo intero scaloppato
verdure colorate e patate

Mousse al cioccolato bi colore

Proposta 13 **74 CHF** / p.p.

Crema di zucca

Risotto ai funghi porcini

Roastbeef di manzo in salsa bernese
gratin di patate e porri e verdure dell'orto

Variazione di cioccolato
Max 50 persone

Proposta 15 **83 CHF** / p.p.

Tartare di manzo fassona e spugna alle nocciole

Scampi e gamberoni agli agrumi, riso venere profumato all'arancia e verdure colorate

Composizione di cioccolato in tre consistenze

Proposta 10 **64 CHF** / p.p.

Burrata, caponata di melanzane tiepide e marmellata di pomodori

Zuppetta di pesce con crostone

Salmone alle erbe, patate nature e verdure colorate

Crema fresca di yogurt al lime

Proposta 12 **71 CHF** / p.p.

Capasanta, salsa all'arancia e pepe rosa

Risotto acquerello al rosmarino

Steak di vitello a bassa temperatura, gratin di patate porri e verdure dell'orto

Mousse alla fragola frutti rossi e sorbetto al limone

Proposta 14 **79 CHF** / p.p.

Capasanta, salsa all'arancia e pepe rosa

Risotto acquerello all'astice

Grigliata mista di pesce
riso venere profumato all'arancia

Tortino al cioccolato
Max 50 persone

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.

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).

Al contempo è una carta fedeltà che offre generose agevolazioni su tutti i servizi e prodotti BLU:

- CHF 100 - 190 **5%**
- CHF 200 - 499 **8%**
- CHF 500 e oltre **10%**

Esempio: Un'azienda invita regolarmente i propri partner al BLU e quindi carica un controvalore di CHF 500 sulla carta. Questa carica all'azienda costa soltanto CHF 450.





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.

Ristorante
Pizzeria
Lounge Bar
Japanese
Sushi & Sashimi Bar

Kid's Corner
Terrazza coperta
Musica
Eventi
170+ vini

Via Respini 9
CH-6600 Locarno

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