



Cene Aziendali

Autunno - Inverno 2026/2027



34

Bistrò

RISTORANTE - BAR

Le nostre proposte

Proposte stagionali pensate per eventi aziendali, cene di gruppo e occasioni speciali, con una cucina curata e un servizio adatto fino a **50 persone sedute** o **60 in piedi** per gli aperitivi.

La formula giusta per ogni occasione, con spazi e proposte pensati per i vostri ospiti.



Siamo aperti tutti i giorni
11:00 - 14:00 / 18:00 - 22:30

Proposte a Buffet

Aperò Buffet Leggero

CHF 15.- a persona

Fino a 60 persone in piedi

- Bruschette assortite: mousse di prosciutto, mousse di tonno e mousse di funghi prataioli
- Pizzette miste: margherita, salametto e flammé
- Focacce in teglia: rosmarino, cipolle e olive
- Cornetti salati ripieni di prosciutto cotto e formaggio
- Arancini di riso e olive all'ascolana
- Mozzarelline panate classiche

Bevande escluse e conteggiate a consumo



Aperò Buffet Premium

CHF 30.- a persona

Fino a 60 persone in piedi

PROPOSTE FREDDE

- Bruschette assortite: mousse di prosciutto, mousse di tonno e crema al tartufo
- Tagliere di salumi della Macelleria Marsa con focaccia genovese
- Sfogliatine assortite: vegetariane, di terra e di mare
- Mini tartare di cervo alla moda 3544 con burrino e pane tostato



PROPOSTE CALDE

- Il nostro fritto: arancini, mozzarelline panate classiche, olive all'ascolana
- Polpettine home made alla diavola
- Porcini trifolati su tegolino di polenta croccante
- Risottino mantecato alla parmigiana con bocconcino di guancetta di maialino iberico



Bevande escluse e conteggiate a consumo

Immagini a solo scopo dimostrativo

Menù serviti

Menù Cena Aziendale

CHF 50.- a persona

Fino a 50 persone sedute

ANTIPASTO

Insalatina dello chef

PRIMO PIATTO

Carne

Gnocchetti al ragù di luganighetta di cervo con guanciale croccante

Pesce

Risottino alla parmigiana con salmone affumicato e porri croccanti

Vegetariano

Ravioloni taleggio e porcini al burro nocciola con nocciole tostate

SECONDO PIATTO

Carne

Guancetta di cinghiale CBT affogata alla birra, senape e rosmarino, coi suoi contorni

Pesce

Filetto di branzino con salsa tartare alle erbe, coi suoi contorni

Vegetariano

Arrosto di sedano rapa glassato al Merlot con crema di formaggella, coi suoi contorni nocciola con nocciole tostate

DESSERT

Sorbetto all'arancia sanguinella con il suo liquore

Caffè incluso. Vini e altre bevande come da listino.



Immagini a solo scopo dimostrativo

Le proposte possono essere suddivise tra gli ospiti; le quantità desiderate per ciascuna scelta devono essere comunicate preventivamente in fase di conferma.

Menù serviti

Menù Cena Aziendale

CHF 60.- a persona

Fino a 50 persone sedute

ANTIPASTO

Insalatina dello chef

PRIMO PIATTO

Carne

Risottino al Parmigiano con guancette di cinghiale CBT glassate al Merlot

Pesce

Ravioli di salmone con crema di porri e burro acido

Vegetariano

Gnocchetti al jus di porcini su fonduta di formaggella di Nante e nocciole

SECONDO PIATTO

Carne

Controfiletto di manzo CBT con riduzione al vino rosso, coi suoi contorni

Pesce

Filetto di salmone con salsa alla senape al miele, coi suoi contorni

Vegetariano

Tofu croccante con crema di porcini profumata al tartufo, coi suoi contorni

DESSERT

Sorbetto alla pera Williams con il suo distillato

Caffè incluso. Vini e altre bevande come da listino.



Immagini a solo scopo dimostrativo

Le proposte possono essere suddivise tra gli ospiti; le quantità desiderate per ciascuna scelta devono essere comunicate preventivamente in fase di conferma.

Menù serviti

- Le proposte più complete -

Una selezione più ricca, elegante e stagionale

Menù Cena Aziendale

CHF 75.- a persona

Fino a 50 persone sedute

ANTIPASTO

Carne

Tartare di cervo profumata al tartufo e sale Maldon, con burrino e pane tostato

Pesce

Mazzancolle agli agrumi con salsa yogurt, perle di limone e pepe nero

Vegetariano

Uovo 63°, crema di Parmigiano, porcini al tartufo e crumble salato



PRIMO PIATTO

Carne

Ravioli di cinghiale al Barolo su fonduta di formaggella di Nante e cipolle croccanti

Pesce

Gnocchetti con mazzancolle scottate e burro acido

Vegetariano

Risotto alla zucca profumato all'amaretto con nocciole croccanti



SECONDO PIATTO

Carne

Controfiletto di manzo CBT con demi-glace ai porcini, coi suoi contorni

Pesce

Filetto di branzino con salsa al vino bianco, coi suoi contorni

Vegetariano

Milanese di tofu con demi-glace vegetale al tartufo, coi suoi contorni



DESSERT

Sorbetto ai frutti di bosco con il suo liquore

Caffè incluso. Vini e altre bevande come da listino.

Immagini a solo scopo dimostrativo

Le proposte possono essere suddivise tra gli ospiti; le quantità desiderate per ciascuna scelta devono essere comunicate preventivamente in fase di conferma.

Menù serviti

- Le proposte più complete -

Una selezione più ricca, elegante e stagionale

Menù Cena Aziendale

CHF 90.- a persona

Fino a 50 persone sedute

ANTIPASTO FREDDO

Carne

Carpaccio di cervo con profumi autunnali e scaglie di Parmigiano

Pesce

Salmone affumicato con pane integrale e crema di buscion alle erbe

Vegetariano

Insalatina dello chef



ANTIPASTO CALDO

Carne

Tegolino di polenta croccante con luganighetta di cervo glassata al Merlot

Pesce

Mazzancolle scottate con salsa allo zafferano e crostino alle erbe

Vegetariano

Vellutata di zucca profumata all'amaretto con nocciole croccanti



PRIMO PIATTO

Carne

Ravioli di cervo mantecati alla loro demi-glace con guancialetto croccante

Pesce

Gnocchetti al branzino con crema di porri e burro acido

Vegetariano

Risotto ai porcini, formaggella di Nante e castagne croccanti



SECONDO PIATTO

Carne

Filetto di cervo CBT con jus al Porto e ginepro, coi suoi contorni

Pesce

Filetto di branzino alla mediterranea, coi suoi contorni

Vegetariano

Arrosto di sedano rapa con demi-glace vegetale ai porcini e tartufo, coi suoi contorni



DESSERT

Cremoso al cioccolato fondente e nocciola con crumble salato

Caffè incluso. Vini e altre bevande come da listino.

Immagini a solo scopo dimostrativo

Le proposte possono essere suddivise tra gli ospiti; le quantità desiderate per ciascuna scelta devono essere comunicate preventivamente in fase di conferma.

Menù speciali

- Le proposte più complete -

Una selezione più ricca, elegante e stagionale

Menù Sella di Capriolo

CHF 90.- a persona

Fino a 50 persone sedute

ANTIPASTO

Carne

Tartare di cervo alla moda 3544 con burrino e pane tostato

Carne

Antipasto del cacciatore con salumi di selvaggina e cetriolini home made

Vegetariano

Insalatina dello chef



SECONDO PIATTO

Sella di capriolo alla Baden-Baden, servita in due volte, coi suoi contorni

DESSERT

Sorbetto all'uva con il suo liquore

Sorbetto alla noce con il suo liquore

Sorbetto al limone con il suo liquore

Caffè incluso. Vini e altre bevande come da listino.



Immagini a solo scopo dimostrativo

Le proposte possono essere suddivise tra gli ospiti; le quantità desiderate per ciascuna scelta devono essere comunicate preventivamente in fase di conferma.

Menù speciali

- Le proposte più complete -

Per chi desidera una formula tutto incluso, per vivere l'esperienza senza sorprese

Menù Cena Aziendale *ALL INCLUSIVE*

CHF 100.- a persona

Fino a 50 persone sedute

APERITIVO

Piccolo assortimento di stuzzichini caldi e freddi a centro tavola

ANTIPASTO

Insalatina dello chef

PRIMO PIATTO

Carne

Risottino al Parmigiano con ragù di cervo e guanciale croccante

Pesce

Gnocchetti alle mazzancolle con salsa allo zafferano

Vegetariano

Ravioloni taleggio e porcini con crema di Parmigiano profumata al tartufo

SECONDO PIATTO

Carne

Controfiletto di manzo CBT con jus al Porto e rosmarino, coi suoi contorni

Pesce

Filetto di salmone con salsa al burro acido e salvia, coi suoi contorni

Vegetariano

Arrosto di sedano rapa con fonduta di formaggella e nocciole, coi suoi contorni

DESSERT

Sorbetto al mandarino con il suo liquore

BEVANDE COMPRESSE

Acqua naturale e gasata - valore CHF 8.- p.p.

3 calici di vino in abbinamento - valore CHF 24.- p.p.

Bollicina: Prosecco Le Calle

Bianco: Cuvée 3

Rosso: Cuvée 1

Caffè incluso. Ulteriori bevande e consumazioni extra come da listino.



Immagini a solo scopo dimostrativo

Le proposte possono essere suddivise tra gli ospiti; le quantità desiderate per ciascuna scelta devono essere comunicate preventivamente in fase di conferma.

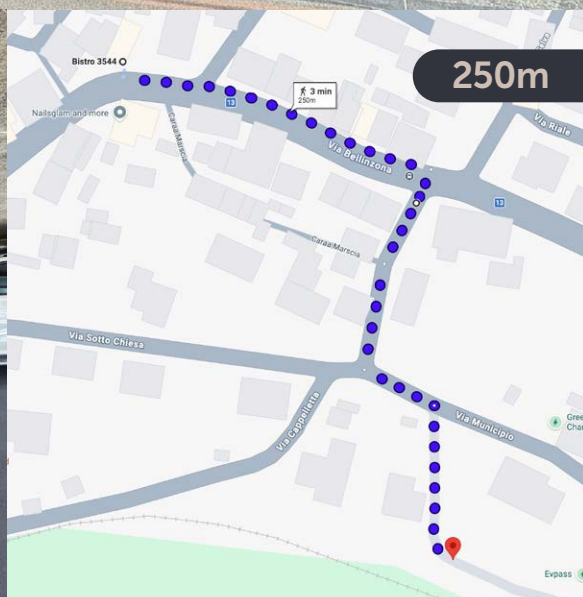
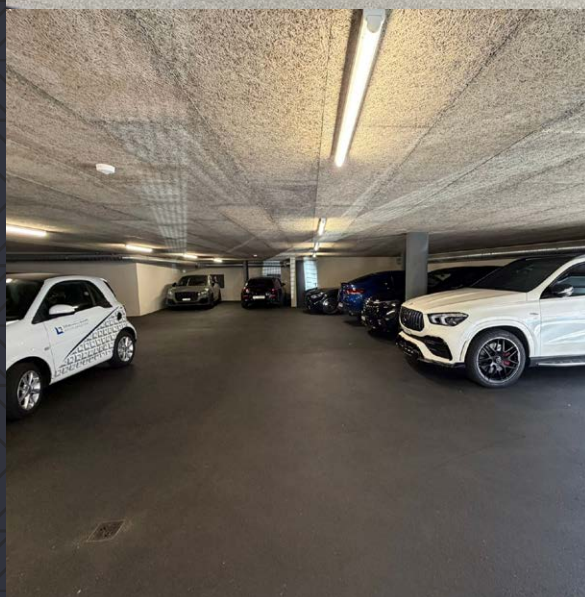


Parcheeggiare è semplice

Il Bistrò 3544 dispone di un ampio parcheggio coperto all'interno della struttura, con ulteriori posti disponibili anche all'esterno.

Nelle immediate vicinanze (250m) è inoltre presente un comodo parcheggio comunale.

Tutto il necessario per arrivare comodamente e godersi la serata senza pensieri.



www.3544.ch

RESIDENZA 3544 - BISTRÒ 3544

via Bellinzona, 71 - CH 6533 Lumino

Tel.: +41 (0)79 423 90 85 | Mail: info@3544.ch