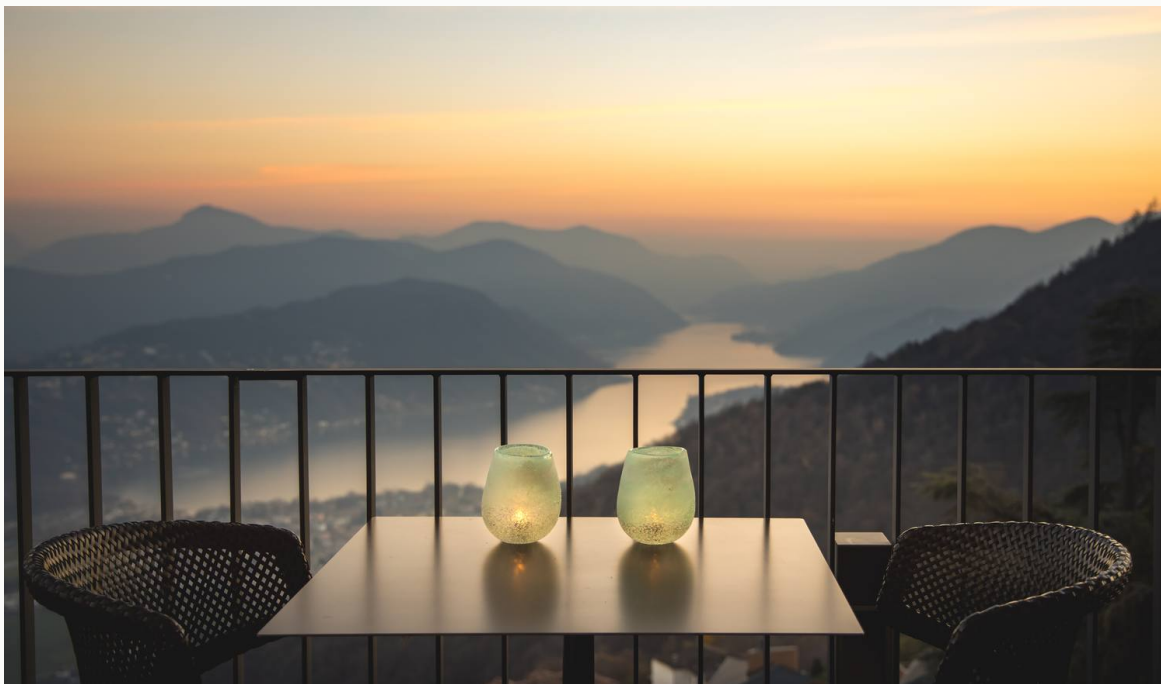




NOVEMBRE — DICEMBRE 2026

La vostra cena aziendale di Natale

Sale in esclusiva sopra il Malcantone



Christmas Standing Dinner — CHF 104.— a persona
Christmas Premium Dinner — CHF 130.— a persona
Christmas Signature Dinner — CHF 144.— a persona

Bevande, IVA e servizio inclusi.



L'ATMOSFERA

Il Kurhaus si veste per le feste

Luci, rami e il primo e ultimo sole della regione



A ottocentocinquanta metri di quota, dove il Malcantone si apre sul lago di Lugano, il Kurhaus Cademario accoglie la vostra cena aziendale nelle sere di novembre e dicembre. Tre proposte, da un apericena in piedi alla cena servita in quattro portate, tutte in sala privata e tutte adattabili ai vostri desideri.

LA SERATA

La sala è vostra per l'intera serata, con i centrotavola delle feste, i menu stampati con il vostro nome e il guardaroba. L'impianto audio con microfono è disponibile in Sala Tamaro.

Ogni proposta comprende due bevande a scelta fra vino bianco o rosso della casa, birra e analcolici, oltre all'acqua minerale, mezzo litro a persona, e al caffè. Al termine della serata arrivano arachidi tostate, mandarini e panettone.

LE PROPOSTE

Tre modi di stare a tavola

Dall'apericena in piedi alla cena servita

CHRISTMAS STANDING DINNER

Apericena in sala privata, con tavolini alti e angolo buffet

Aperitivo: spiedino di pollo alla yakitori, polpettina di vitello svizzero, gambero in tempura, falafel di ceci, salmone marinato alle erbe del Kurhaus

Un risotto di stagione a scelta

Tre finger food dessert

CHF 104.- a persona

CHRISTMAS PREMIUM DINNER

Cena servita in sala privata, tavolo imperiale fino a 32 posti o tavoli rotondi da 8

Aperitivo di benvenuto con quattro assaggi

Menu di tre portate, composto da voi fra le proposte dello Chef

CHF 130.- a persona

CHRISTMAS SIGNATURE DINNER

Cena servita in sala privata, tavolo imperiale fino a 30 posti o tavoli rotondi da 8

Aperitivo di benvenuto con quattro assaggi

Menu di quattro portate, composto da voi fra le proposte dello Chef

CHF 144.- a persona

Ogni proposta comprende il pacchetto bevande e si chiude con arachidi tostate, mandarini e panettone.

LA TAVOLA

Il menu da comporre

Per le proposte Premium e Signature, una scelta unica per tutti gli ospiti



ANTIPASTI

Trota del Bruggly marinata ai sentori natalizi con coulis di litchis
Tartare di manzo svizzero con fonduta di novena blu e granella di nocciole tostate
Terrina di carne con fondo di vitello, senape antica e pan brioches della casa
Flan di zucca con crema di robiolino ticinese e pepe della Vallemaggia

PRIMI

Tortellini della tradizione in brodo di cappone
Classiche lasagne alla bolognese con sfoglia verde
Risotto allo Champagne con fonduta di Sbrinz e polvere di abete rosso del parco del Kurhaus
Panciotti ripieni di capesante e gamberi glassati all'aneto con coulis di pomodoro datterino giallo

PIATTI PRINCIPALI

Filetto di branzino alla plancia con salsa alla mediterranea e patate prezzemolate
Trancio di merluzzo nordico con variazione di finocchi e pane fritto
Lombata di vitello al forno con giardinetto di verdure all'olio di oliva e patate soffiate
Arrosto di cappone con morbido di patate aromatizzato al tartufo e funghi champignon

DESSERT

Classico strudel con salsa allo zabaione
Tortino al cioccolato dal cuore morbido con gelato alla vaniglia
Parfait alle castagne con morbido di mascarpone e biscotto speziato
Cake alle nocciole con namelaka al cioccolato fondente e coulis di ribes rosso

DETTAGLI

Sale, modalità e servizi

LE SALE

SALA CAMINO

Da 10 a 32 persone

SALA TAMARO

Da 33 a 64 persone; fino a 80 in piedi

LA PROPOSTA

PARTECIPANTI

Da 10 a 64 persone; fino a 80 in formula standing

PERIODO

Novembre e dicembre 2026, tutti i giorni della settimana; non disponibili il 24, 25, 26 e 31 dicembre

PRENOTAZIONI

Almeno tre settimane prima della data scelta

ORARIO

La cena si chiude fra le 23.00 e le 24.00; la musica fino alle 23.00, con volume ridotto dalle 22.00

CONFERMA

Acconto dell'80% alla conferma, rimborsato integralmente in caso di rinuncia fino a 30 giorni prima della data; saldo a ricevimento fattura oppure in loco al termine della serata

QUOTA

Bevande, IVA e servizio inclusi

A TAVOLA

Allergie, intolleranze e attenzioni particolari ci sono utili almeno una settimana prima

ARRIVO

Parcheggio a disposizione, senza riserva; transfer da Lugano con van da 8 posti a CHF 120.— per tratta; per esigenze diverse prepariamo una proposta dedicata

PERNOTTAMENTO

Tariffa dedicata per gli ospiti che desiderano fermarsi, su richiesta

SU RICHIESTA

Musica dal vivo · selezione di vini a listino · decori su misura

PER INFORMAZIONI E DISPONIBILITÀ

events@kurhauscademario.com

+41 91 610 51 11

Ogni richiesta riceve risposta entro quarantotto ore.