



FRAPOLLI

CATERING BROSCHÜRE

In unserer Broschüre erhalten Sie einen Einblick
in unser vielfältiges Angebot.

Sei es eine private Feier oder einen Firmenanlass, 15 oder 15'000 Gäste
betreuen und beraten wir Sie gerne. Sie haben die Möglichkeit zwischen nur
Lieferung, Teil- oder Vollservice sich zu entscheiden.

Wir suchen für Sie Locations, Hallen, Schiffe, historische Gebäude oder einen
Erlebnispark – Rundumservice mit Herz.

Wir wünschen Ihnen eine inspirierende Planungsphase.

Der Küchenchef und der Catering Manager freuen sich mit Ihnen
gemeinsam den Anlass zu planen.

Die Küche aus dem Tessin - Tradition und Individualität

Die Kulinarik hat seinen Ursprung in der Toskana, wandert weiter ins Tessin und ist heute in
Dietikon zu Hause. Diese Vielfalt widerspiegelt sich in der Speisekarte.

Den einzelnen Gerichten wird durch den saisonalen
und regionalen Komponente den Feinschliff verliehen.

**Traditionelle Gerichte sowie Klassiker werden mit den
bewährten Gewürzen modern interpretiert**



APERRO-VORSCHLÄGE

2 Stk. Aperro Hüppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 8.00
3 Stk. Aperro Hüppli pro Person (1 Fleisch, 1 Fisch, 1 Vegi)	CHF 12.00
4 Stk. Aperro Hüppli pro Person (1-2 Fleisch, 1-2 Fisch, 1-2 Vegi)	CHF 16.00
5 Stk. Aperro Hüppli pro Person (2 Fleisch, 2 Fisch, 2 Vegi)	CHF 20.00
6 Stk. Aperro Hüppli pro Person (2-3 Fleisch, 2-3 Fisch, 2 Vegi)	CHF 23.50

KALTE HÄPPLI

Pouletcurry-Reissalat
Vitello tonnato
Datteln im Speckmantel
Waldorfsalat mit Baumnüsse
Feige in Bresola
Roastbeefröllchen gefüllt mit Rucola und Parmesan
Pulposalat
Randensalat mit Meerrettichschaum
Blumenkohlsalat mit Ei
Feldsalat mit Granatapfel und Orangen
Crevettencocktail
Lachs Crêpes
Rohschinken Crêpes
Ricotta-Salbei Crêpes
Lachs auf einem Blini mit Meerrettich
Cheddar-scones mit Kräutercreme
Bruscetta mit Tomatenwürfeli
Rohschinken mit Melone
Croustades mit Oliven-Parmesan Kräuter
Croustades mit Lachsfilet & Dillmayonnaise
Croustades mit Poulettonnato und Zitrone
Tomaten-Mozzarella Spiessli
Zucchetiröllchen
Aubergineninvoltini mit Frischkäse
Wassermelonensalat (saisonal)
Gazpacho
Gurken-Kaltschale (saisonal)

WARME HÄPPLI

Jalapeños (Peperoni mit Cheddarkäse gefüllt)
Arancini (Safranrisotto und Mozzarella)
Gamberoni im Kartoffelmantel
Kokos-Garnelen mit Safransauce
Riesencrevetten mit Knoblauch und Tomatenwürfeli
Rindfleischbällchen mit BBQ-Sauce
Kalbfleischbällchen mit Currysauce
Yakitori Poulet Spiessli
Currysüppchen oder Weissweinschaumsüppchen im Espressotässli



DESSERT IN MINI-VARIATION

CHF 3.50 PRO STÜCK

Tiramisu
Panna Cotta
Frischer Fruchtsalat
Creme Brûlée
Mousse au chocolat auf Salzkaramel
Windbeutel gefüllt mit Diplomatcreme oder saisonaler creme
Aprikosentarte
Cremeschnitte
Früchtetarte
Apfeltasche
Blueberry Cheesecake
Chia-Pudding mit Früchten
Früchte-Tartelettes

CHF 4.50 PRO STÜCK

Mohnstrudel
Schokoladen-Zimt-Gugelhopf
Schoko-Lava-Cake aus dem Glas
Kaffée Granité auf Orangen-Mascarpone-Creme
Zwetschgenwähe oder andere saisonale Wähe
Éclair gefüllt mit Moccacreme
Zitronenroulade
Profiterole gefüllt mit Schokolade
Mille-Feuille von Mascarpone und Himbeeren
Erdbeer-Quark-Kokos Dessert
Aprikosen-Quark im Glas
Spekulatius-Tiramisu
Lebkuchen-Himbeer Dessert



APERRO PLATTEN

PRO PERSON

KÄSE- UND FLEISCHPLATTE «ITALIA»	20.00
Salami, Bresaola, Coppa, Rohschinken, Pancetta, Prosciutto cotto (Schinken) ausgarniert mit Oliven, Nüssen und Grissini	
Zusatz verschieden Hart- und Weichkäse	24.00
KÄSE- UND FLEISCHPLATTE «EMMITAL»	23.00
Bauernspeck, Bauernschinken, Mostbröckli Chämisalama, Pantli (Salamettli) Appenzeller Käse, Bergkäse ausgarniert mit Gurken, Oliven, Tomaten und Radiesli	
PESCE (FISCH) PLATTE «VENEZIA»	32.00
Rauchlachs, geräuchertes Forellenfilet Shrimps- und Riesencrevetten ausgarniert mit Salmrogen (Kaviar), Zwiebelringe, Kapern, Zitronenscheiben, Oliven, Meerrettichschaum und Cocktailsauce	

VORSPEISE

KALTE VORSPEISEN

Cocktail di gamberetti Calypso

Crevettencocktail an Calypsosauce mit Zitrone und Toast 15.00

Salmone affumicato

Schottischer Rauchlachs mit Rucola, Meerrettichschaum und Toast 19.50

Avocado e Gamberetti

mit Dill, Limettensaft und Olivenöl marinierte Crevetten auf Avocado 16.00

Carpaccio di Polpo con salsa Vinaigrette al sesame

Hauchdünn geschnittenes Tintenfisch-Carpaccio mit Sesamvinaigrette 15.00

Prosciutto con Melone

Rohschinken mit Melone 16.00

Carpaccio di Filetto du Manzo

Hauchdünn geschnittene Rindsfiletscheiben mit Olivenöl und Parmesan 19.00

Insalata di mozzarella al pomodoro

Tomatenscheiben, Mozzarella mit Olivenöl und Balsamico Dressing 12.50.

Insalata gigante

Grosser, bunter zusammengestellter Salatteller 16.50

mit Thunfisch 19.50

Insalata Cäsar

Eisbergsalat mit Parmesanspänen und Knoblauchsauce

Poulet 19.50

Crevetten 22.50

DER HEISSBEGEHRTE KLASSIKER

Antipasto Misto

ab 2. Personen pro Portion CHF 29.50

Rohschinken mit Melone, gegrillte Zuchhetti an Thymianöl, Crevetten, getrocknete Tomaten, eingelegte Zwiebeln an Balsamico, Tomaten mit Mozzarella und Kräutercrostini



SUPPEN

Consommé (Brodo) Julienne, Celestine e Fideli Bouillon mit Gemüsestreifen, Flädli oder Teigfäden	7.50
Crema di pomodoro ak basilico Tomatencremesuppe mit frischem Basilikum	7.50
Minestrone Tradizionale Die italienische Gemüsesuppe nach Originalrezept	7.50
Schiuma al vino bianco Weinschaumcremesuppe mit Merlot del Ticino bianco	8.50
Crema di limone Zitronengrassuppe zusätzlich mit Scampis und Koriander	8.00 11.50

WARME VORSPEISEN

Duo di pasta tradizionale mit Ricotta gefüllte Tortelli an einer Champagnerrahmsauce Tagliolini mit Tomatenrahmsauce und frischem Basilikum	16.00
Tortelli ripieni Arte Frapelli mit Ricotta, Fleisch oder spinat gefüllte Tortelli an einer Butter-Basilikum Sauce	19.00

VORSPEISEN BUFFET VARIATIONEN

Buffet Antipasto «Lugano» Bresaola, Vitello tonnato, Rohschinken, Salami getrocknete Tomaten, gegrillte Zucchini Thymianöl	20.00
Salate Tomaten Mozzarella, Oliven grün und schwarz Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Buffet Antipasto «Adriatico»	26.00
Parmaschinken, Vitello tonnato, adriatischer Fischsalat, Salami, Bresaola, Forellenfilets an Meerrettichschaum, getrocknete Tomaten, Artischocken mit Gemüsevinaigrette, gegrillte Zucchini an Thymianöl, Melonen, Pilze an Balsamico	
Salate Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rüeblisalat, Mais-Peperonisalat, Eisbergsalat, Nüsslisalat mit Ei (saisonal) dazu italienisches und französisches Dressing	



HAUPTGANG

KALBFLEISCH

Glasierter Kalbsbraten Bratkartoffeln und Marktgemüse	36.00
Kalbsbraten in einer Senfkräuterkruste Kartoffelgratin oder Safranrisotto und Marktgemüse	39.00
Scaloppine di vitello al limone e marsala Zarte Kalbsschnitzel mit Zitronensauce und oder Marsalasauce Nüdeli und Marktgemüse	38.00
Saltimbocca di vitello alla Romana Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Salbeiblatt Parmesanrisotto und Marktgemüse	38.00
Piccata di vitello alla Milanese Zarte Kalbsschnitzel mit Ei-Käsemantel gebacken garniert mit Schinken und Pilzen Safranrisotto und Marktgemüse	38.00
Osso Bucco Cremolata (ab 10 Personen) Kalbshaxen nach einem alten Familienrezept Polenta und Marktgemüse	36.00

SCHWEINEFLEISCH

Schweinshalsbraten mit Rosmarin Bratkartoffeln und Marktgemüse	25.00
Schweinsgeschnetztes «Tessiner Art» mit Pilzsauce, Reis oder Nüdeli, Marktgemüse	25.00
Piccata di maiale alla Milanese Zarte Schweinsschnitzel mit Ei-Käsemantel gebacken garniert mit Schinken und Pilzen Safranrisotto und Marktgemüse	28.00
Scaloppine di maiale Marsala Schweinsschnitzel an einer Marsalasauce Reis oder Nüdeli, Marktgemüse	27.00
Bistecca di maiale con funghi Schweinssteak an einer leichten Pilzsauce Spinat und Reis	29.00



KALBFLEISCH UND SCHWEINEFLEISCH KOMBINIERT

**Schweinsfiletmedaillon «Jägerart» und
Kalbsfiletmedaillon an Kräuterbutter oder Sauce Hollandaise
Safranrisotto und Marktgemüse** 45.00

RINDFLEISCH

**Rindgeschnetzeltes «Tessiner Art»
mit Pilzsauce, Reis oder Nüdeli, Marktgemüse** 26.00

**Brasato di manzo al Merlot
Rindsschmorbraten an kräftiger Merlotsauce
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Marktgemüse** 34.00

**Controfiletto all'inglese
Zartes Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin und Marktgemüse** 36.00

GEFLÜGEL

**Poulet Stroganoff
Reis oder Nüdeli und Marktgemüse** 22.00

**Maispouardenbrust mit Geflügeljus
Nüdeli und Marktgemüse** 30.00

**Entenbrust an einer Orangensauce
Reis und Marktgemüse** 32.00

FISCH

**Zanderfilet an einer Limettensauce
Salzkartoffeln und Marktgemüse** 33.00

**Lachstranche auf zartem Rucola mit schwarzen Oliven und Cherry-Tomaten
an lauwarmer Vinaigrette mit Reis und Gemüse** 34.00

**Eglifilets in Butter gebraten mit Mandeln garniert
Camargue Reis und Marktgemüse** 33.00

**Grillierter Loup de Mer auf Lauchgemüse
Schwarzer Reis** 35.00

**Gebratene Felchenfilet
Reis und Ratatouille** 35.00



VEGETARISCHE OPTIONEN

Variation 1

Zucchetti-Piccatta im Ei-Käsemantel umwickelt
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 2

Aubergine Scamorza (ital. Geräucherter Käse)
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 3

Crêpes gefüllt mit Burrata, Blattspinat, Tomate, und Kräutern
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 4

Sautiertes farbiges Gemüse mit Kräutergarten im Reising
mit Fetakäse

Variation 5

Gemüsestrudel auf Tomatenspiegel

VEGANE OPTIONEN

Variation 1

Marsala Kichererbsen Curry
mit Reis serviert

Variation 2

Tofu-Champignons Ragout
Beilagen je nach Menüauswahl

Variation 3

Gemüsegalette
Beilagen je nach Menüauswahl



DESSERT

Macedonia di frutta fresca Frischer bunter Fruchtsalat mit oder ohne Rahm	7.50
Panna cotta fatto in casa con frutti di bosco mit warmen Beerenfrüchten	10.50
Crème brûlée Gebrannte Creme	9.50
Tiramisu	11.50
Cremeschnitte	6.50
Etagere , je nach Auswahl	16.50
Früchteplatte verschiedene geschnittene Früchte	10.50
Dessertbuffet 1 Frischer Fruchtsalat, Creme caramel, 2 Sorten Glace Kleiner Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahm	15.00
Dessertbuffet 2 Frischer Fruchtsalat, Panna cotta, Mousse au Chocolat Black & White Caramelköpfl, Tiramisu, Amaretti und kleine Käseauswahl	17.50
Dessertbuffet 3 Frischer exotischer Fruchtsalat, Creme brûlée. mini Patisserie. Tiramisu, 2 Sorten Glaces, Amaretti und kleine Käseauswahl	20.00

VERSCHIEDENE BUFFETVARIATIONEN

	PRO PERSON
BUFFET «NONNA»	20.00
Salatbuffet 2 verschiedene Blattsalate 3 verschiedene Gemüsesalate dazu italienisches und französisches Dressing	
Lasagne al forno fatte in casa Breitbandnudeln mit Fleischfüllung (auch vegetarische Lasagne möglich)	
BUFFET «URCHIG»	19.00
Salatbuffet Kartoffelsalat, Kabissalat mit Speck, Tomatensalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Heisser Fleischkäse (250g pro Person) Senf	
BUFFET «BELLINZONA»	23.00
Salatbuffet Kartoffelsalat, Tomatensalat, Mais-Peperoni-Salat, grüner Salat dazu italienisches und französisches Dressing	
Beinschinken Senf	
BUFFET «LUAGNO»	27.50
Salatbuffet Diverse Blattsalate, Rüeblisalate, Tomatensalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Schweinsgeschnetztes «Tessiner Art» mit Pilzsauce, Reis und Marktgemüse	
BUFFET «ASCONA»	26.50
Salatbuffet Diverse Blattsalate, Rüeblisalate, Maissalat dazu italienisches und französisches Dressing	
Pouletgeschnetztes «Stroganoff» mit Peperoni, Reis und Marktgemüse	



GRILLBUFFET 1

30.00

Salatbuffet

Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Tomaten, Gurkensalat mit Dill dazu italienisches und französisches Dressing

Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Pouletbrust mariniert und Hamburger aus Rindfleisch, Gemüsespiesse

Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise (2 Auswählen)

Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille

GRILLBUFFET 2

38.00

Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella (Basilikum), Cous-Cous Salat, Reissalat mit Poulet und Gemüse an Currysauce, Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Mais-Peperonissalat dazu italienisches und französisches Dressing

Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Tandoori-Chicken-Spiesse, Lammkotelettes, Rindssteak, Gemüsespiesse

Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise (2 Auswählen)

Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille

GRILLBUFFET 3

45.00

Salatbuffet

Tomaten mit Mozzarella (Basilikum), Cous-Cous Salat, Gurken mit Dill Reissalat mit Poulet und Gemüse an Currysauce, Grüner Blattsalat, Rüeblisalat, Kartoffelsalat, Griechischer Salat, Mais-Peperonissalat, Cole Slaw Salat dazu italienisches und französisches Dressing

Grillbuffet

Mini Kalbsbratwurst, Mini Cervelats, Lammkotelettes, Rindssteak, Pouletschenkel, Lachstranchen, Gemüsespiesse

Saucen

Barbecue, Café de Paris Butter, Pfeffer Sauce, Sauce Béarnaise, Hot-Chili-Sauce (3 Auswählen)

Beilagen

Baked potatoes mit Sourcream oder Bratkartoffeln, Grill-Maiskolben oder Ratatouille



BUFFET «O SOLE MIO»

Antipasto

Rohschinken, Vitello tonnato, Salami, Bresaola,
Forellenfilet mit Meerrettichschaum, getrocknete Tomaten,
sautierte Artischocken, gegrillte Zucchini, Melonen, Pilze an Balsamico

Salate

Tomatensalat mit Zwiebeln/Petersilie, Rübli-salat, Mais-Peperonisalat, 3 Sorten Blattsalate
dazu italienisches und französisches Dressing 24.00

Hauptgang Buffet

Kalbs- und Schweinsbraten im Ofen glasiert dazu eine Pilzsauce
Kartoffelgratin oder Bratkartoffeln
Marktgemüse 34.00

BUFFET «TICINO»

Antipasto

Rohschinken, Salami, Bresaola, Coppe
marinierte Oliven, gegrillte Zucchini

Salate

Tomatensalat Mozzarella-Salat, Rübli-salat,, farbige Blattsalate
Gurken-Dill-Salat, Rucolasalat
dazu italienisches und französisches Dressing

Hauptgang Buffet

Osso Bucco (Schweinshaxen)
Kalbsbraten
Pouletflügeli mit marinierten Kartoffeln
Bratkartoffeln an Rosmarin und Marktgemüse 57.00



PENNETTEPLAUSCH

Pennetteplausch

Tessiner Mischsalat

Penne mit 2 Sauce à discretion	26.50
Penne mit 3 Sauce à discretion	28.50
Penne mit 4 Sauce à discretion	30.50

Sauce zur Auswahl:

Sugo (Tomaten)

Bolognese (Rindfleisch)

Diavolo (Tomaten, Peperoncini)

Pesto (Pinienkernen, Basilikum)

Funghi (Pilzragout)

Casalimga (Tomaten, Schinken, Erbsen)

Sciué Sciué (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch, Basilikum, Rahm)

Carbonara (Speck, Eigelb, Rahm)