



VILLA PRINCIPE LEOPOLDO
LUGANO



NOVEMBRE — DICEMBRE 2026

La vostra cena aziendale di Natale

Sale riservate sopra il golfo di Lugano



Villa Principe Leopoldo apre le sue sale alle sere di novembre e dicembre. Una tavola riservata, il servizio discreto di sempre e un menu che nasce dal dialogo con il nostro Chef: le proposte che seguono sono un punto di partenza, e prendono forma definitiva sulle preferenze dei vostri ospiti.

CHF 190.— a persona

invece di CHF 240.—

Bevande, IVA e servizio inclusi.

La quota è la medesima per ciascuna delle tre proposte.



L'ATMOSFERA

La Villa si veste per le feste

Ghirlande, luci e abeti dall'ingresso alle sale



LA SERATA

L'accoglienza si apre con un aperitivo: Prosecco e vini bianchi scelti dal nostro Sommelier, un cocktail analcolico alla frutta e piccoli assaggi salati.

Segue la cena, servita al tavolo in quattro portate — antipasto, primo, secondo e dessert. I vini scelti dal nostro Sommelier, l'acqua minerale e il caffè accompagnano tutta la serata.

La sala è vostra per l'intera serata, con le decorazioni delle feste, i menu stampati con il vostro nome, l'impianto audio con microfono e il guardaroba.

LA TAVOLA

Tre proposte dello Chef

Da comporre e modificare insieme, secondo il vostro gusto



PRIMA PROPOSTA

Insalatina di astice con carota, Champagne e polvere di lamponi



Risotto al blu ticinese, limone nero e salsa al crescione



Filetto di vitello in crosta di pane, patata dolce e senape in grani



Arachidi e mandarino



SECONDA PROPOSTA

Insalatina di lenticchie beluga con rape, mela e verdure di stagione



Risotto allo Champagne con curry thai e capasanta scottata



Petto di faraona in casseruola con la sua crocchetta speziata



Sorpresina alle castagne e uva fragola ticinese



TERZA PROPOSTA

Crudo croccante di tonno Balfegó con il suo brodetto speziato all'aneto



Cappellacci al tuorlo morbido con fonduta al Merlottino e tartufo nero



Crudo e cotto di filetto di manzo al midollo e pepe della Vallemaggia



Incontro al cioccolato e pera

DETTAGLI

Sale, modalità e servizi



LE SALE

SALA MONTALBANO

Fino a 110 persone con tavoli rotondi

SALA CAMINI

Fino a 40 persone con tavoli rotondi

IN PIEDI

Su richiesta valutiamo l'allestimento in piedi, fino a 150 persone in Sala Montalbano

LA PROPOSTA

PARTECIPANTI

A partire da 40 persone

PERIODO

Dal 1° novembre al 23 dicembre 2026. In dicembre la proposta è riservata alle serate dal lunedì al mercoledì

ORARIO

Dalle 18.00 all'01.00

CONFERMA

Acconto del 50% alla conferma, restituito integralmente in caso di rinuncia fino a 30 giorni prima della data

PAGAMENTO

Fattura aziendale, saldo alla ricezione

QUOTA

Bevande, IVA e servizio inclusi

A TAVOLA

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

ARRIVO

Parcheggio interno ed esterno a disposizione degli ospiti, con servizio di valet

SU RICHIESTA

Open bar · selezione di vini d'annata · musica dal vivo o DJ · centrotavola floreali a partire da CHF 100.—



PER INFORMAZIONI E DISPONIBILITÀ

events@leopoldohotel.com

+41 91 985 88 19

Ogni richiesta riceve risposta entro ventiquattro ore.