






MEETING & EVENTI



TARIFE E CAPACITA' SALE

La sala principale misura 75m2 ed è suddivisibile in due sale separate da 50m2 e 25m2 ciascuna, tramite tende oscuranti e fonoassorbenti.

	SALA CAMPRA	SALA SOSTO	SALA LUCOMAGNO
BASSA STAGIONE	 CHF 250	 CHF 300	 CHF 350
ALTA STAGIONE	 CHF 350	 CHF 400	 CHF 450

Incluso parcheggio, Wi-Fi, schermo full HD di 75 pollici, prese HDMI, USB e audio, penne, acqua, e frutta. Le tariffe sono inclusive di IVA e servizio.

	MAX 8 PERSONE	MAX 16 PERSONE	MAX 24 PERSONE
	MAX 16 PERSONE	MAX 56 PERSONE	MAX 89 PERSONE
	MAX 12 PERSONE	MAX 22 PERSONE	MAX 32 PERSONE
	MAX 10 PERSONE	MAX 18 PERSONE	MAX 26 PERSONE
	MAX 20 PERSONE	MAX 40 PERSONE	MAX 70 PERSONE

EXTRAS:



PAUSA DOLCE

Proposta 8+ partecipanti: Include latte, caffè, succo d'arancia e succo di mela.

LEGGERA

- Crostata Gipfel

CHF 9.- PP

COMPLETA

- Crostata
- Biscotti
- Gipfel
- Brioche
- Burrini
- Marmellate
- Miele
- Zwieback

CHF 14.- PP

SPECIALE

- Crostata
- Biscotti
- Spiedini di frutta
- Frutta Secca & Noci
- Gipfel
- Brioche
- Burrini
- Marmellate
- Miele
- Zwieback
- Yogurt

CHF 21.- PP

PAUSA SALATA

Proposta 8+ partecipanti: Include acqua

LEGGERA

- Salame nostrano
- Formaggio dell'alpe

CHF 9.- PP

COMPLETA

- Torta salata alle verdure
- Salame nostrano
- Formaggio dell'alpe
- Grissini

CHF 14.- PP

SPECIALE

- Torta salata alle verdure
- Salame nostrano
- Formaggio dell'alpe
- Grissini
- Mini vola u vent
- Polpettine al sugo
- Crostata di polenta con lardo
- Bruschette miste

CHF 21.- PP

EXTRAS:



PROPOSTE MENU' 8+ PARTECIPANTI

I prezzi sono in CHF e incluso IVA. Le bevande sono escluse.

MENU 1

Sufflè di patate e noci con
fonduta di formaggio
dell'alpe Pian Segno.

Risotto al ragù di
Luganighetta e porri verdi
mantecato con burro
d'alpe.

Crostata ai frutti di bosco
con panna montata

CHF 35.- PP

MENU 2

Sformato di funghi
porcini con salsa blu
Ticinese.

Lasagna vegetariana
alle verdure di
stagione.

Mille foglie con salsa
ai lamponi.

CHF 35.- PP

MENU 3

Insalata di cuore di lattuga,
uovo, crostini di pane e salsa
"Caesar."

Carrè di maiale arrostito al miele,
salsa al Cà Minola, timballo di
patate morbido e giardiniera di
verdure all'extra vergine.

Semifreddo al toblerone con
salsa alla vaniglia.

CHF 45.- PP

MENU 4

Salmone marinato ai
mirtilli, cipolla rossa
leggermente caramellata
e salicornia.

Filetto di luccioperca
saltato, guazzetto di
vongole e pomodorini,
pommes nature e
spinacino ai pinoli.

Duetto di mousse al
cioccolato bianco e
ciccolato al latte, servito
con coulis ai lamponi.

CHF 65.- PP

MENU 5

Involentino di bresaola e
ricotta Töira su letto
di rucola.

Carré d'agnello in
crosta di olive
taggiasche, riduzione
al porto, patate
gratinate e fagottino
di fagioli e pancetta.

Gratin di frutti di
bosco con gelato alla
vaniglia.

CHF 70.- PP

MENU 6

Gnocchi ripieni di
formaggella mantecati al
burro e erette.

Filetto di cervo alla
Wellington rivisitata con
castagne, crudo della
Macelleria Vescovi e funghi
champignons freschi,
patate duchesse e
verdurine glassate.

Semifreddo alle noci servito
con salsa al nocino

CHF 75.- PP

Menu e ingredienti possono variare a dipendenza della stagione o richiesti speciali.

EXTRAS:

SOGGIORNO

- L'alloggio nelle camere include colazione, Wi-Fi, parcheggio, accesso SPA, bagno privato, biancheria letto e asciugamani. L'alloggio nelle camere Classic & Comfort include la TV in camera.
- L'Alloggio nei dormitori include colazione, Wi-Fi, parcheggio, bagno in comune, biancheria letto.
- I prezzi indicati sono in CHF e incluso IVA, ma escludono la tassa di soggiorno.

ALTA STAGIONE - GENNAIO, FEBBRAIO & LUGLIO, AGOSTO, SETTEMBRE

CLASSIC DOUBLE



COMFORT DOUBLE



QUADRUPLE ROOM



FAMILY ROOM



BASSA STAGIONE - OTTOBRE, NOVEMBRE & MARZO, APRILE, MAGGIO, GIUGNO

CLASSIC DOUBLE



COMFORT DOUBLE



QUADRUPLE ROOM



FAMILY ROOM



DORMITORIO DA 8 DA MAGGIO A OTTOBRE



DORMITORIO DA 10 DA MAGGIO A OTTOBRE



DIFFERENZE NELLE VARIE TIPOLOGIE DI CAMERE

- Uso Singolo, Doppio, Triplo: tutte le tipologie di camere
- Uso Quadruplo e Quintuplo: Camera Quadrupla e Family
- Uso Multiplo: Camera Family

COMBO SPECIALE

Assicuratevi uno sconto sulla tariffa della sala con l'aggiunta di una o più formule extra:

- 15% di sconto sulla tariffa della sala con l'aggiunta di un menu pranzo (menu del giorno escluso) o menu serale.
- 25% di sconto sulla tariffa della sala con l'aggiunta di un menu pranzo e un menu serale.
- 50% di sconto sulla tariffa della sala con l'aggiunta di una formula alloggio per l'intero gruppo.

SPECIALE ASSOCIAZIONE VALLE DI BLENIO

- La sala è offerta alle Associazioni della Valle di Blenio che organizzano le loro assemblee con pranzo e/o cena nella nostra struttura.

Non esitate a contattarci in caso di domande, richieste speciali e un preventivo personalizzato.



Campra Alpine Lodge & SPA
Zona Campra 1 - 6718 Olivone
info@campralodge.ch
+41 91 874 21 70
www.campralodge.ch