PARKHOTEL
BRENSCINO
BRISSAGO

Siamo lieti che abbiate pensato al Parkhotel Brenscino Brissago per il vostro evento. Ci teniamo che voi e i vostri ospiti siate completamente soddisfatti, pertanto vi invitiamo a prendere nota delle seguenti informazioni sulla scelta del menu:

Menu fino a 12 persone
Fino a un massimo di 12 persone
è possibile ordinare à la carte sul posto.

Menu per più di 13 persone
Compongo il vostro menu scegliendo i singoli piatti: i prezzi sono indicati per ognuno di loro. Proponiamo i menu in modo che anche le feste più numerose possano essere servite con rapidità. Per i bambini, i vegetariani e le persone con allergie sono disponibili piatti adattati su richiesta.

Servizio aggiuntivo
Per tutti i nostri menu per banchetti, su richiesta viene servito un secondo servizio con contorno e vedere del piatto principale. Le porzioni di carne sono calcolate in modo generoso e, su prenotazione, possiamo offrire anche un servizio di secondo servizio di carne. Il supplemento di carne è pari al 20% del prezzo della portata principale.

Proposte di menu
Con piacere su richiesta facciamo delle proposte di menu su misura.

Antipasti

Carpaccio di manzo con crema al rafano, rucola e scaglie di parmigiano *7a*	16
Carpaccio di manzo con crema allo zenzero e frutto della passione *7a*	16
Coregone in carpione con insalata stagionale *1a 3a*	19
Salmone marinato con carpaccio di polpo *3a 4a 7a*	20
Tartare di tonno agli agrumi con salsa all'avocado	17
Insalata di gamberoni tiepidi con mango e cannella *2a*	17
Prosciutto San Daniele con gnocco fritto *1a*	18
Tonno scottato al sesamo con insalata estiva *6a 10a 11a*	21

Antipasti vegetariani e vegani

Uovo in camicia fritto con crema di patate e spinaci *3a 7a*	14
Carpaccio di cavolo rapa con radicchio ed aceto balsamico	14
Insalata di carcioffi e finocchi con frittelle di ceci *1a 7a*	16
Falafel di barbabietole su insalata primaverile e salsa alle arance *1b*	16
Bignè salati tiepidi con mousse di fave e ceci su una crema di verdure e cipollotti *1a 3a 7b*	18
Polenta rossa ticinese con ragù di verdure	14

Zuppe

Minestra di patate dolci e cocco	10
Crema di topinambur e mele con finocchio glassato *7a*	9
Crema di asparagi con crostini (secondo stagione) *1a*	12
Crema di pastinaca e riduzione all'anice *11b*	9

Pasta e Risotti

Risotto mantecato al basilico e zenzero con capesante *3a 7a*	22
Risotto al vino rosso e radicchio con anatra affumicata *7a*	23
Risotto con cipollotto e luganighetta *7a*	20
Taglierini al pomodoro e gamberi *1a 2a 7a*	20

Pasta e Risotti vegetariani e vegani

Risotto al taleggio e pera *7a*	19
Risotto al farro con barbabietole e panna acida *7a*	17
Risotto alle ortiche e noci *7a*	17
Anelli di crespelle ripieni di ricotta e spinaci *1a 7a*	18
Ravioli di grano saraceno ripieni di verdure su una fondata di taleggio *1a 7a*	20
Gnocchi di patate dolci con cipollotti e pomodorini cherry *1a 7a*	18
Gnocchi di barbabietole alla crema di spinaci, cipollotti e formaggio *1a 7a*	18
Ravioli alla feta con peperoni, pistacchio e pesto di rucola *1a 7a 8a*	20

Carni e Pesci

Rana pescatrice con salsa allo zafferano e limone, purea topinambur e spinaci *4a 7a*	36
Dorso di luccioperca al vapore con pomodorini, cipolle e patate schiacciate *4a 7a*	38
Pesce San Pietro con zabaglione al pepe rosa, riso Camargue e verdurine glassate *3a 4a*	41
Filetti di coregone con riso Jasmin, scalogno allo zafferano e verdure *3a 7a*	35
Medaglioni di rana pescatrice al Pernod su cavolo nero e purea di cavofiore viola *3a 7a*	33
Gamberi al curry rosso, riso basmati al coriandolo e verdure asiatiche *2a 7a*	39
Trota salmonata con salsa al vino bianco, riso Pilaf e spinaci *7a 3a*	33
Petto di faraona cotta a bassa temperatura con tortino di polenta rossa del Ticino e verdurine *7a*	37
Filetto di manzo intero cotto a bassa temperatura con tortino di patate e caponata *7a*	46
Carré di vitello cotto a bassa temperatura con confit agli agrumi e cipolle rosse, patate novelle e verdurine *7a*	48
Rack d'agnello profumato alle erbette con salsa al pepe verde, gratin di patate e porro, broccoli e carote *7a*	46
Bistecca di vitello con salsa alle spugnole, taglierini e verdure glassate *1a 7a*	49
Brasato di manzo con polenta rossa ticinese e coste con uvetta *1a 9a*	39
Tagliata di manzo con rucola, pomodorini secchi, pinoli, pecorino e patate saltate con rosmarino *7a 8a*	39
Duo di medaglioni (manzo e vitello) con due salse con gratin di patate e spinaci saltati *7a*	48

Vegetariano e Vegano

Planted chicken alla cacciatora con purea pastinaca *9a*	29
Planted chicken curry con riso Camargue, verdure, soja e zenzero *9a*	27
Tofu marinato al curry con riso Jasmin e verdure *6a*	29
Millefoglie di melanzane su coulis di pomodoro e basilico *7a*	25

Dolci e Formaggio

Torta di mele con gelato alla vaniglia *1a 3a 7a*	13
Torta al cioccolato bianco e pistacchio *1a 3a 7a*	13
Crostata di pere e cioccolato con crema chantilly *1a 3a 7a*	13
Tarte tatin con gelato al fior di latte *1a 3a 7a*	13
Tiramisù della casa *1a 3a 7a*	13
Mousse al Toblerone con spugna al frutto della passione *7a 8a*	13
Crème brûlée *3a 7a*	13
Cremoso all'arancio e caffè con crumble di amaretti *3a 7a 8a*	13
Bonet piemontese agli amaretti *3a 7a 8a*	13
Cheesecake *1a 7a*	13
Panna cotta alla birra ticinese e chia con sciroppo d'acero	13
Semifreddo alla farina bona con salsa al cioccolato *7a*	13
Mousse di ricotta e caffè con gocce di cioccolato *7a*	13
Mousse chiara al caffè *7a*	13
Tris di formaggi regionali con miele e mostarda di fichi *7a*	15

Dolci vegani

Panna cotta vegana con frutti di bosco marinati	13

I prezzi si intendono per persona in CHF – IVA inclusa.

Provenienza della carne e del pesce
Polpo IT - Coregone CH - Tonno ES - Gamberoni VN - Pesce persico CH - Salmone CH/NO - Vitello CH - Manzo CH - Agnello NZ/AUS - Luganighetta CH - Prodotti Planted CH - Capesante NO - Anatra FR - Rana pescatrice FR/IS - Pesce San Pietro FR - Trota salmonata IT - Faraona FR

Schweizer Reisebranche (Hotel) Genossenschaft
PARKHOTEL BRENSCINO BRISSAGO
Via Sacro Monte 21 | CH-6614 Brissago | events@brenscino.ch | brenscino.ch